

Wochenkarte & Weinkarte

 -Willkommen

Schön, dass du da bist!



Inhaber Santoro Carmen und Giuseppe

Unterer Stadtplatz 9

6360 Kufstein

Sommeröffnungszeiten: 11.00- 22.00 Uhr

Warme Küche 11.30- 14.30 Uhr, 18.00- 22.00 Uhr

! Mittwoch Ruhetag !

Wochenkarte



Vorspeisen

Vitello Tonnato

mit Weißbrot (Kalbsfleisch mit einer Thunfisch Sauce überzogen)

14,90€

Antipasto Italiano

mit Weißbrot

16,90€

Rindercarpaccio

mit Weißbrot

A, C, G, L, M

14,90€

Salate

mit Weißbrot

Beilagen Salat

3,80€

Gemischter Salat

5,90€

Salat mit Schweinelende

G, L, M, O

13,90€

Pizza Rustica

Unsere hausgemachte Pizza besteht aus mehreren Mehlsorten und ist dank der langen Gärzeit, ist sie leicht verdaulich.

Pizza Gustosa Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola

15,90€

Pizza Salsiccia Tomaten, Mozzarella, Scharfe italienische Salami

14,90€

Pizza Kapern und Sardellen

15,90€

Pizza Regina Schinken, Funghi

12,90€

Hauptgerichte Fleisch und Fisch:

Empfehlung vom Chef:

! Tomahawk Steak 1000g !

56,50€

! T-Bone Steak ab 700g !

49,50€

! Fischsuppe für 2 Personen mit Croutons !

39,00€

**! Fischplatte vom Grill für 2 Personen !
mit mediterranem Gemüse**

54,00€

Straccetti Rucola e Parmigiano

23,90€

Rinderfilet AT vom Grill, mit Gemüse G, L, M, O

28,50€

Black Angus, mit Bratkartoffeln G, L, M, O

25,90€

Doraden Filet vom Grill, mit Gemüse D, G, L, O

22,90€

Wolfbarsch vom Grill, mit Gemüse D, G, L, O

23,90€

Calamari vom Grill, auf Salat D, G, L, O

19,90€

Gegrillte Riesenscampi, auf Salat D, G, L, O

26,90€

! Weitere Fischarten finden sie in unserer frischen Fisch Vitrine !

Nudelgerichte:

Tortelloni ai Porcini

(hausgem. Gefüllte Nudeln mit Steinpilzen)

A, C, F, G, L

19,90€

Tortelli alla Zucca

(hausgem. Gefüllte Nudeln mit Kürbis)

17,90€

Mezzelune mit Lachs

(hausgem. Gefüllte Nudeln mit Lachs)

18,90€

Hausgemachte Lieblingsnachspeisen:

Schokosoufflee C, F, G | **Torroncino** A, C, F, G, H, O

Torta della Nonna A, C, F, G, O

Torta al Limone A, C, F, G, O

Torta Karotte A, C, F, G, O

5,90€

Kassata Siciliana(Eis mit Kandierte Früchten)

Zitronen / Orangensorbet

Sacher (Biskuitboden aus Kakao mit Aprikosenkern)

7,90€

Für unseren Kleinen Gäste

Pasta al Pomodoro 8,90€ | Pizza Barca Margherita 9,90€

Mittagsmenü



Montag:

Menü I:

Beilagensalat oder Tagessuppe

Pizza Barca Prosciutto

9,90€

Menü II:

Beilagensalat oder Tagessuppe

Lasagne Classica

10,90€

Dienstag:

Menü I:

Beilagensalat oder Tagessuppe

Pizza Barca Funghi

9,90€

Menü II:

Beilagen Salat oder Suppe

Timballo (überbackene Nudeln)

11,90€

Mittwoch:

! Ruhetag !

Donnerstag:

Menü I:

Beilagensalat oder Tagessuppe
Pizza Barca Regina (Schinken, Champignons)

9,90€

Menü II:

Beilagensalat oder Tagessuppe
Paccheri al Pomodoro

11,90€

Freitag:

Menü I:

Beilagensalat oder Tagessuppe
Lasagne Classica

11,90€

Menü II:

Fisch filet auf Salat

13,90€

Mittagsmenü von 11.30- 14.30 Uhr erhältlich.

Information

Café · Bar · Cucina Italiana

Lieber Gast,
Bitte sprechen Sie uns an,
wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne mündlich von unseren Mitarbeitern. *

Inhaberin Santoro Carmen

- A Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und darauf gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnen Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl. Laktose
- G Milch und Milchprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl. Laktose
- H Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Aushang gemäß EU-Verordnung 1169/2011
*gem.§3 Abs. 2 Allergeninformations- VD
BGBl. II Nr. 175/2014

Weinkarte



Vini spumante- Schaumweine

Mionetto Prosecco Spumante	0,1 lt.	3,90€
Mionetto MO Sergio Spumante	0,75 lt.	27,00€
Moët & Chandon	Brut Imperial 0,375 lt.	39,60€
Taittinger Rosé	0,75 lt.	110,00€

Vini della Casa bianchi- Weißweine

Lugana DOC Montidon oder Gustoza Montidon	1/8 lt.	5,90€
Ursprungsland: Italien	0,75 lt.	28,50€

Aus feinsten Trauben mit strohgelber Farbe gewonnen, leicht aromatisches Bukett und frischer, zarter, leicht bitterer Geschmack.

Anbauregion: Gardasee

Gustoza: Geschmack: Aus feinsten Trauben mit strohgelber Farbe gewonnen, leicht aromatisches Bukett und frischer, zarter, leicht bitterer Geschmack.

Kerner Südtiroler Doc Valle Isarco Alto Adige 2019	1/8 lt.	5,90€
Menegotti, Venetien, Italien	0,75 lt.	32,00€

Poetisch gibt sich der rassig-würzige Weiße auch im Glas, wenn seine dezenten Muskatnoten aus der Aromafülle hervortreten und sein fruchtig-feines Bouquet das große Potenzial dieses Weines offenbart.

Gewürztraminer Süd Tirol DOC	1/8 lt.	5,90€
Valle Isarco Alto Adige 2019	0,75 lt.	32,00€

Dieser Gewürztraminer zeichnet sich durch eine gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen aus. Die Nase öffnet sich mit einem eleganten aromatischen Bouquet, angereichert mit angenehm würzigen Rosennoten.

Suade Sauvignon blanc Astoria	1/8 lt.	5,50€
Venteto Italien	0,75 lt.	27,00€

Der Suade Sauvignon zeigt sich im Glas strohgelb mit grünlichen Reflexen. Aromatisch, zart, erinnert an Paprika und tropische Früchte. Der Geschmack ist trocken, angenehm frisch, elegant und samtig.

Alle Weine enthalten Sulfit lt. Allergenenverordnung Nr. 1169/2011

Weinkarte



Vini della Casa rossi- Rotweine

Astoria Cabernet Sauvignon DOC

1/8 lt. 5,90€

Vigneti del Salento, Apulien

0,75 lt. 28,50€

Cabernet Sauvignon "Icóna" DOC stammt aus den kieseligen und steinigen Böden des venezianischen Hinterlandes. Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen. Geruch: intensiv, leicht krautig, mit einem Hauch von roten Beerenfrüchten. Geschmack: leicht krautig, vollmundig, rund, harmonisch, samtig.

Pinot Noir "Caranto" IGT

1/8 lt. 5,90€

Castello di Farnetella, Toscana, Italien

0,75 lt. 27,00€

In ungewohnt dunkler Farbe erreicht der Astoria Caranto Pinot Noir IGT das Glasinnere. Die Duftpalette setzt sich in erster Linie aus primären ausdrucksvollen Fruchtaromen wie z.B. Erdbeere, Kirsche und roten Beeren zusammen.

Im Mund angekommen treffen sich die benannten Aromen wieder und geben den Ton an. Neben einer erfrischenden Fruchtsäure entwickelt sich nun auch ein Touch Würze, der den Gesamteindruck gut abrundet.

Ripassa della Valpolicella DOC

1/8 lt. 8,90€

Zenato, San Benedetto di Lugana, Veneto

0,75 lt. 48,00€

Ripassa ist extrem lang und mild, mit einem ausgeprägten Duft nach roten Früchten. Dieser Wein ist einer der repräsentativsten des Hauses Zenato.

Tatone Montepulciano d`Abruzzo DOC

1/8 lt. 5,90€

Terra d`Aligi, Abruzzo, Italien

0,75 lt. 32,00€

Ein reifer und komplexer "Riserva". Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen und granatfarbenen Nuancierungen.

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Zenato, San Benedetto di Lugana, Veneto

Corvina, Rondinella und Sangiovese. Amarone entfaltet großen Reichtum mit royalem Geschmack.

1/8 lt. 12,50€

0,75 lt. 68,00€

Barbaresco DOP

Angelo Gaja, Piemont, Italien 2012

Er betönt mit dunklen Früchten. Immens komplexes Bouquet.

Leder, eine Spur Tabak, getrocknete Pflaume, etwas Holz, auch Brombeere.

Am Gaumen geradlinig, markant und sehr würzig, dicht, viel Pfeffer, schwarze Beeren.

0,75 lt. 246,00€

Degustationsmenü dello Chef

! für 2 Personen !

Menü 1

Jakobsmuscheln

(mit Weißbrot)

Pasta al Profumo di Mare

(hausgem. Nudeln mit Lachs)

Sankt Peter Filet vom Grill

Dolcino della Casa

Gesamtpreis 78,00€

Menü 2

Carpaccio

(mit Weißbrot)

Tortelloni ai Porcini

(hausgem. Nudeln mit Steinpilzen)

Lende in Rotwein Sauce

Dolcino della Casa

Gesamtpreis 74,00€