"Il piacere onesto e la buona salute
con
la giusta qualità al prezzo giusto"

Tutto il TEAM.

MENU DELLO CHEF

Antipasti misti "Santo Stefano" A, B, D, G, L, M O, R, F
Kalte Vorspeisen vom Buffet
Cold starters from the buffet
***

Spaghetti con pomodori secchi, capperi, aglio, olive e calamari fritti A. C, G, O, R
Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kapernbeeren, Knoblauch, Oliven und frittierte Kalamariringe
Spaghetti with dried tomatoes, caper berries, garlic, olives and fried calamari
***

Misto di pesce alla griglia con insalata mista A,B;D;G;M;O
Fischvariation vom Grill mit Salat
Grilled fish variation with salad
oppure/oder/or
Petto di pollo gratinato con prosciutto crudo, pomodori e mozzarella con risotto di spinaci C,G,O
Hühnerbrustfilet mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella überbacken und Spinat Risotto
Chicken breast gratinated with raw ham, tomatoes and mozzarella, served with spinach risotto
***

Tiramisù A,C,G
Klassisches Tiramisù
Tiramisù

∈ 51,00

I NOSTRI APERITIVI SPECIALI

Kir Royal	∈ 5,80
Aperol Prosecco	∈ 5,40
Hugo	∈ 5,80
Aperol/Weißwein gespritzt	∈ 4,80
Aperol/ Prosecco gespritzt	∈ 5,40
Prosecco 0,1 l	∈ 4,90
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	∈ 6,00

Coperto – Gedeck – Cover ∈ 1,70 A, G

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere

ANTIPASTI

Dal nostro buffet "Santo Stefano" (a piatto) A,B, D, G, L, M, O, R ∈ 14,50
Auswahl von unserem Antipasti Buffet "Santo Stefano" (pro Teller)
Variety from our starters-buffet "Santo Stefano" (per plate)

Bruschetta con pomodori in dadi, rucola, parmigiano ed aglio A,G,E,O ∈ 9,50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Rucola, Parmesan und Knoblauch
Bruschetta with tomato cubes, rocket salad, parmesan and garlic

Carpaccio di manzo con rucola e Grana Padano C,G,M,O ∈ 16,00
Carpaccio vom Rindsfilet mit frischem Rucola und Grana Padano
Carpaccio of beef fillet with fresh rocket and Grana Padano

Prosciutto San Daniele con melone C,G ∈ 18,00
San Daniele-Rohschinken mit Zuckermelone
San Daniele raw ham with sugar melon

Mozzarella con pomodori e rucola C,G,O ∈ 13,00
Mozzarella mit Tomaten und Rucola
Mozzarella with tomatoes and rocket salad

Vitello tonnato con capperi, pomodori e pane bianco A,C,D,M,O ∈ 18,00
Rosa pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Tomaten und Weißbrot
Medium poached veal with tuna sauce, capers, tomatoes and white bread

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fagioli O ∈ 6,50
Suppe aus Borlotti-Bohnen mit Nudeln
Homemade bean soup with noodles

Minestrone alla Toscana con parmigiano C,G,L,O ∈ 6,50
Toskanische Gemüsesuppe mit Parmesan
Italian vegetables soup with parmesan cheese

Crema di pomodoro con mozzarella stracciata G,O ∈ 6,50
Tomatencrèmesuppe mit gerissenem Mozzarella
Creamy tomato soup with grated mozzarella

Zuppa di pesce al "Cacciucco Livorno" A,B,D,L,O,R ∈ 16,00
Fischsuppe mit Tomatenragoût, Miesmuscheln, Garnelen und Weißbrot
Fish soup with tomato ragout, mussels, prawns and white bread

Coperto – Gedeck – Cover ∈ 1,70 A, G

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere

PRIMI PIATTI

Pasta Caserecce „Cacio e Pepe“ con straccetti di carne mista saltata e broccoli A,C,F,G,M € 22,00
Hausgemachte Spiralnudeln “Cacio e Pepe”, mit Kalb- und Rindsfiletspitzen und Brokkoli
Homemade spiral pasta “Cacio e Pepe” with veal and beef fillet strips and broccoli

Rigatoni caserecci con gamberetti, mascarpone, rucola e olio di tartufo bianco A, B,C,O,G,L €19,00
Hausgemachte Rigatoni mit Garnelenstücken, Mascarpone , Rucola und weißem Trüffel Öl
Home-made rigatoni with shrimp pieces, ricotta cottage cheese, rocket salad and white truffle-oil

Lasagne al forno A, C, G, L, O € 15,00
Lasagne mit Fleischragoût
Lasagne with meat ragout

Tagliatelle con salmone fresco e peperoni, pomodori e Grana Padano A, C, D, M, G, O € 17,50
Tagliatelle mit frischem Lachs, Paprika, Tomaten und Grana Padano
Tagliatelle with fresh salmon, bell pepper, tomatoes and Grana Padano cheese

Gnocchi caserecci ai quattro formaggi A, G, € 16,00
Erdäpfelgnocchi mit 4 italienischen Käsesorten und Tomatenwürfeln
Potato gnocchi with 4 different Italian cheeses and diced tomatoes

Risotto al parmigiano con calamari fritti, gamberetto, e spinaci A,B,C,G,O,R € 19,50
Cremiges Parmesan Risotto mit frittierten Calamari, Garnele und Jungspinat
Creamy parmesan risotto with fried calamari, prawn and baby spinach

Tortelloni alla ricotta e spinaci in salsa di prosciutto e funghi con parmigiano A, C, G, L € 16,00
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Schinken-Champignonsauce mit Parmesan
Tortelloni filled with ricotta and spinach served in a creamy mushroom - ham sauce with parmesan

Parmigiana di Melanzane con bastoncini di pizza e olive A,G,O € 17,90
Melanzani mit Tomaten & Parmesan überbacken dazu Pizzastangerl & Oliven
Melanzani with tomatoes & parmesan gratinated served with pizza sticks & olives

"La Pasta classica"

Scegliete una salsa e una delle nostre paste
Wählen Sie eine Sauce zu einer der folgenden Pasta/Choose a sauce to one of the following pasta:
Spaghetti - Penne - Gnocchi – Tagliatelle – Fusilli A, C, G

*** al pomodoro e basilico** O € 13,00
mit Tomaten und Basilikum
with tomatoes and basil

*** con verdure fresche alla panna** G, L,O € 14,00
mit frischem Gemüse in Oberssauce
with fresh vegetables in creamy sauce

*** alla Bolognese** G,L,O € 14,50
mit Fleischsauce
with meat sauce

***alla carbonara, e panna** C, G € 14,50
mit Speck,Obers, Ei, Pfeffer und Pecorino Romano
with bacon creme, egg, pepper and pecorino romano cheese

*** all’aglio, olio e peperoncino** € 13,00
mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten
with garlic, olive oil and chili peppers

*** ai frutti di mare** B,D,O,R € 18,00
mit Meeresfrüchten
with seafood

Il nostro piatto più rispettoso del clima / Unser klimafreundlichstes Gericht / Our most climate-friendly dish

Coperto – Gedeck – Cover € 1,70 A, G

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere

INSALATE

Insalata di stagione con olio d´oliva e balsamico
Frische Blattsalate mit Olivenöl und Balsamico oder Rotweinessig nach Ihrem Wunsch zubereitet!
Fresh salads prepared with olive oil and balsamic or red wine vinegar

Insalata mista M,O *Gemischter Salat* *Mixed salad*	piccolo/klein/small grande/groß/ large	∈ 6,00 ∈ 8,00
Insalata di rucola con pomodorini, parmigiano, balsamico e olio d'oliva C.G.M.O *Rucolasalat mit Kirschtomaten, frischem Parmesan, Balsamico und Olivenöl* *Rocket salad with cherry tomatoes, fresh parmesan, balsamic vinegar and olive oil*		∈ 11,00
Lattuga con tonno, olive nere, mais, peperoni e cipolla D, M, O *Blattsalat mit Thunfisch, schwarzen Oliven, Mais, Paprika und Zwiebeln* *Leaf salad with tuna, black olives, corn, bell pepper and onions*		∈ 15,90
Insalata "Santo Stefano" C,F,G,M,O *Marinierte Blattsalate, Rucola, Hühnerbruststreifen, Tomaten, Oliven und frischer Parmesan* *Marinated leaf salad, rocket salad, stripes of chicken, tomatoes, olives and fresh parmesan*		∈ 16,90
Con le nostre insalate consigliamo i nostri bastoncini di focaccia fresca/con salsa A *Zu unseren Salaten empfehlen wir unsere frischen "**Pizzastangerl**"/mit Dip* *In combination with the salads we recommend our freshly baked pizza-sticks/with dip*		∈ 4,50/∈ 6,50

CONTORNI

Patatine fritte *Pommes frittes* *French fries*	∈ 4,50
Patate a scelta o polenta C,G *Erdäpfeln nach Wunsch oder Polenta* *Choose your favourite potatoes or polenta*	∈ 4,90
Verdure mista alla griglia G,L *Gemischtes Gemüse vom Grill* *Mixed vegetables from grill*	∈ 14,50
Risotto al parmigiano e burro C,G,O *Risotto mit Parmesan und Butter* *Risotto with parmesan and butter*	∈ 7,90
Spinaci in foglia G,O *Blattspinat* *Leaf spinach*	∈ 8,00
Focaccia alle olive A, *Oliven Focaccia* *Olive focaccia*	∈ 6,50

Coperto – Gedeck – Cover ∈ 1,70 A, G

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere

SECONDI PIATTI DI CARNE

Petto di pollo al Cacciatore - con ragù al pomodoro, rosmarino e tagliatelle al pesto ∈ 19,00
Hendlbrust nach Jägerart (Tomatenragoût, Rosmarin und Bandnudeln mit Pesto) A,C,G,O
Chicken breast (tomato ragout, rosemary and tagliatelle with pesto)

Piccata Milanese con spaghetti al pomodoro A, C, G, O ∈ 24,00
Gebackenes Kalbsschnitzel im Parmesanmantel, dazu Spaghetti in Tomatenragoût
Fried veal escalope in parmesan crust with spaghetti in tomato-ragout

Saltimbocca alla Romana con spinaci E,G,O ∈ 24,00
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu Jungspinat
Veal escalope with Italian raw ham and sage in white wine sauce with baby leaf spinach

Costoletta d'agnello arrostito rosa con glace al timo, zucchine, patate e pomodori ∈ 23,00
Rosa gebratenes Lammkotelett in Thymianglace, Zucchini, Erdäpfeln und Tomaten G, O
Pink roasted lamb cutlet in thyme sauce, courgettes, potatoes and tomatoes

Costoletta di maiale gratinato alla rucola, pomodoro e mozzarella con patate al rosmarino G,M,O ∈ 19,00
Schweinskotelett gratiniert mit Rucola, Tomaten und Mozzarella, dazu Rosmarinerdäpfel
Gratinated pork chop with rocket, tomatoes and mozzarella, served with rosemary potatoes

Costata di manzo in salsa di pepe con focaccia alle olive, patate e insalata di rucola e pomodori G, A, M, F, O ∈ 32,00
Rib-Eye Steak in Pfefferjus mit Oliven-Focaccia, Braterdäpfel, Rucala & Tomaten
Rib-eye steak with pepper sauce, olive focaccia, fried potatoes, rocket salad & tomatoes

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta cremosa G, O ∈ 21,00
Kalbsleber mit Zwiebeln und Weißwein, dazu crèmige Polenta
Veal liver with onions and white wine, served with creamy polenta

SECONDI PIATTI DI PESCE ALLA GRIGLIA

Gamberetti e calamari alla griglia con insalata marinata e ciabatta all'aglio A, B, M, R ∈ 26,50
Riesengarnelen und Calamari vom Grill mit mariniertem Salat und Knoblauchciabatta
Grilled king prawns and calamari with marinated salad and garlic ciabatta

Sogliola alla griglia con pinoli, burro all'arancio, olive e insalata mista A,D,G ∈ 29,00
Gegrillte Seezunge mit Pinienkernen, Orangenbutter, Oliven und gemischter Salat
Grilled sole with pine nuts, orange-butter, olives and mixed salad

Filetti d'orata arrostiti con mandorle, tagliatelle ai spinaci e pomodori brasati ∈ 23,80
Gebratene Goldbrassenfilets mit Mandeln, Spinattagliatelle und Schmelztomaten A,C,D,H
Fried sea bass filets with almonds, spinach-tagliatelle and braised tomatoes

Filetto di salmone con caponata siciliana con capperi e polenta A,C,D,G,O ∈ 24,00
Gegrilltes Lachsfilet, dazu sizilianische Caponata mit Kapern und Polenta
Grilled salmon filet with Sicilian caponata with capers and polenta

Grigliata mista di pesce "Santo Stefano" con patate alle erbe e insalata mista ∈ 38,00
Fischvariation „Santo Stefano" mit Kräutererdäpfeln und gemischtem Salat A,B,D,G,M,O
Variation of grilled fish "Santo Stefano" with herb-potatoes and mixed salad

Coperto – Gedeck – Cover ∈ 1,70 A, G

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere

PIZZE

MARGHERITA A, G
con pomodoro, mozzarella ed origano ∈ 12,50
mit Tomaten, Mozzarella und Oregano
with tomatoes, mozzarella and oregano

FUNGHI A, G
con pomodoro, mozzarella e funghi ∈ 13,00
mit Tomaten, Mozzarella und Champignons
with tomatoes, mozzarella and mushrooms

CARDINALE A, G
con pomodoro, mozzarella e prosciutto ∈ 13,50
mit Tomaten, Mozzarella und Schinken
with tomatoes, mozzarella and ham

SALAME A, G
con pomodoro, mozzarella e salame ∈ 13,50
mit Tomaten, Mozzarella und Salami
with tomatoes, mozzarella and salami

DIAVOLO A, G
con pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino ∈ 14,00
mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Chilli
with tomatoes, mozzarella, spicy salami and chili

TONNO A, D, G
con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla ∈ 15,00
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
with tomatoes, mozzarella, tuna and onions

QUATTRO FORMAGGI A, G
con pomodoro e formaggi diversi ∈ 16,50
mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten
with tomatoes and 4 different cheeses

Sie können sich Ihre Lieblingspizza auch gerne selbst zusammenstellen:
Margherita ∈ 12,50 pro Zutat plus ∈ 2,00
Rohschinken, Räucherlachs oder Frutti di Mare ∈ 5,00

Coperto – Gedeck – Cover ∈ 1,70 A, G

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere

PIZZE

CONTADINA A, G
con pomodoro, mozzarella, spinaci, speck, olive, formaggio feta ed aglio € 17,00
mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Oliven, Schafkäse und Knoblauch
with tomatoes, mozzarella, spinach, bacon, olives, feta cheese and garlic

QUATTRO STAGIONI A, G
con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi € 14,50
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken
with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

PROVINCIALE A, G
con pomodoro, mozzarella, prosciutto, speck, mais e peperoncino € 14,90
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni
with tomatoes, mozzarella, ham, bacon, sweetcorn and peperoni

VEGETARIANA A, G, L
con pomodoro, mozzarella e verdure della stagione € 14,00
mit Tomaten, Mozzarella und Gemüse der Saison
with tomatoes, mozzarella and seasonal vegetables

CAPRICCIOSA A, D ,G, O
con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi, acciughe ed olive € 15,50
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken,
Sardellen und Oliven
with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies and olives

RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO A, G
con pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano e rucola € 16,80
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Parmesan und Rucola
with tomatoes, mozzarella, ham, parmesan and rocket salad

BASTONCINI DI FOCACCIA CON SALSA CREMOSA ALLE ERBE A, G € 6,50
Pizzastangerl mit Kräuter-Rahmdip
Pizza sticks with herb-cream dip

Sie können sich Ihre Lieblingspizza auch gerne selbst zusammenstellen:
Margherita € 12,50 pro Zutat plus € 2,00
Rohschinken, Räucherlachs oder Frutti di Mare € 5,00

Coperto – Gedeck – Cover € 1,70 A, G

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere

DOLCI

Profiterole alla vaniglia con cream al cioccolato A,C,E,F,G,H — ∈ 8,50
Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanille, dazu Schokoladencréme
Vanilla-profiterole with chocolate cream

Panna Cotta con frutti freschi G,O — ∈ 9,00
Panna Cotta mit frischen Früchten
Panna Cotta with fresh fruits

Tiramisù A,C,G — ∈ 8,50
Klassisches Tiramisù
Tiramisù

Gelato alla vaniglia con amarene, mandorle tostate, panna montata A,C,F,G,O — ∈ 8,00
Vanilleeis mit Amarenakirschen,, gerösteten Mandeln und Schlagobers
Vanilla ice cream with amarena cherries, roasted almonds and whipped cream

Sorbetto al limone con prosecco A,C,F,G,O — ∈ 8,50
Zitronensorbet mit Prosecco
Lemon sorbet with sparkling wine

Torta al cioccolato della casa con gelato di pistacchio A,C,F,G,H — ∈ 9,00
Schokoladetorte nach Art des Hauses mit Pistazien Eis
Homemade chocolate cake with pistachio ice cream

Strudel di mele A,G — ∈ 7,00
Apfelstrudel
Viennese "Apple Strudel"

Porzione di panna G — ∈ 1,00
Portion Schlagobers
Portion of whipped cream

FORMAGGI

Formaggi misti C,G,H — ∈ 17,00
Gemischter Käseteller
Variation of cheese

Coperto – Gedeck – Cover ∈ 1,70 A, G

All unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Unsere Lebensmittel beziehen wir regional & unsere italienischen Spezialitäten stammen direkt aus Italien. Unser Fleisch wird von der Wiener Fleischerei Wiesbauer geliefert, unsere Eier stammen aus dem Burgenland vom Eierhof Bleier.
& unsere Milch beziehen wir aus Niederösterreich von der Firma „nöm".

Wir lieben es zu kochen, deswegen bestellen Sie so viel Sie wollen, jedoch nur so viel wie Sie essen können & helfen Sie uns dabei Lebensmittel nicht zu verschwenden!

Inklusivpreise 03/24

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere