



Trattoria Veneziana



## TRATTORIA VENEZIANA

ÖFFNUNGSZEITEN  
DIENSTAG BIS SONNTAG  
11:00 – 23:00  
KÜCHE 11:30 – 22:00 UHR

*Liebe geht durch den Magen*

*L'uomo si prende per la gola*

Nachdem wir alle Gerichte für Sie frisch zubereiten, kann es bei manchen Speisen zu kleinen Wartezeiten kommen.

Buon Appetito

[www.trattoria-veneziana.at](http://www.trattoria-veneziana.at)

Alle Angaben verstehen sich in € inklusive aller Abgaben und Steuern



Trattoria Veneziana

## *Antipasti di Pesce*

<b>Bruschetta A</b> Geröstete Brötchen mit Basilikum, Cherrytomaten und Parmesan	4,90
<b>Cappesante gratinate A D</b> Jakobsmuschel mit Kräutern und Parmesan gratiniert (1 Stk.)	4,80
<b>Carpaccio polipo D O</b> Oktopuscarpaccio auf Rucolabeet und Grana Padana	10,90
<b>Cocktail Gamberetti D M</b> Shrimps mit Cocktailsauce auf Blattsalat	8,90
<b>Cozze alla Veneziana (scharf) O R</b> Miesmuscheln auf venezianische Art mit Tomatensauce	9,90
<b>Cozze al vino bianco O R</b> Miesmuscheln in Weißweinsauce	8,90
<b>Mozzarella di Bufala G</b> Büffelmozzarella im Prosciutto San Daniele Mantel	8,90

## *Antipasti di Carne*

<b>Antipasto Italiano L</b> Italienische Wurstspezialitäten	9,40
<b>Carpaccio di Manzo</b> Rindercarpaccio	9,90
<b>Prosciutto e Melone</b> San Daniele Schinken mit Melone	8,90
<b>Caprese</b> Tomaten, Büffelmozzarella mit Basilikum	7,90
<b>Rucola Parmigiano G O</b> Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan	6,90
<b>Vitello Tonnato M O</b> Kalbscarpaccio mit feiner Thunfischcreme	10,90



Trattoria Veneziana

## *Zuppe*

<b>Minestrone E L</b> Original italienische Gemüsesuppe	4,90
<b>Zuppa di Pomodoro</b> Tomatencremesuppe	4,50
<b>Zuppa di Pesce D E R</b> Fischsuppe	8,90
<b>Zuppa Veneziana B E G R</b> Shrimpssuppe	7,90

## *Insalate*

<b>Insalata mista O</b> Gemischter Salat	4,30
<b>Insalata al tonno D O</b> Thunfischsalat	6,90
<b>Insalata pomodori</b> Tomatensalat	3,90
<b>Insalata verde</b> Blattsalat	3,90

## *Contorni*

Beilagen

<b>Babykartoffeln mit Rosmarin</b>	4,50
<b>Spinat</b>	4,00
<b>Gemüse</b>	4,00
<b>Polenta A</b>	3,50
<b>Trüffelgnocchi C G</b>	4,50



Trattoria Veneziana

## *Primi piatti*

<b>Tagliatelle Luigi C G</b> Bandnudeln mit Spinat und Parmaschinken	11,80
<b>Strozza preti rustici C G</b> Venezianische Nudeln mit Fleischsauce und Pilzen	12,90
<b>Spaghetti Bolognese C G</b> Spaghetti mit Fleischsauce	8,90
<b>Spaghetti Carbonara C G</b> Spaghetti mit Sahne, Eier, Speck	8,90
<b>Tortellini con broccoli e Prosciutto C</b> Tortellini mit Brokkoli und Prosciutto	10,90
<b>Maccheroni Arrabbiata C G</b> Makkaroni mit Tomatensauce (scharf)	7,90
<b>Lasagne al Forno C G</b> Lasagne mit Faschiertem und Käse überbacken	9,90

## *Primi di pesce*

<b>Spaghetti Scogliera C G</b> Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	15,50
<b>Spaghetti Vongole C G R</b> Spaghetti mit Venusmuscheln	14,50
<b>Tagliatelle Salmone C D G</b> Bandnudeln mit Lachs	11,90
<b>Tagliatelle gamberi zucchine C D G</b> Bandnudeln mit Shrimps und Zucchini	11,90



Trattoria Veneziana

## *Risotti*

<b>Risotto frutti di mare</b> A B D G O R Risotto mit frischen Meeresfrüchten	14,90
<b>Risotto nero di seppie</b> A D G O R Risotto mit schwarzer Tintenfischcreme	12,90
<b>Risotto Boscaiola</b> A G Risotto mit original italienischen Pilzen	12,90
<b>Risotto alla Parmiggiano e Rucola</b> A G Risotto mit Parmesan und Rucola	11,90

## *Specialità di pesce*

<b>Calamari alla Veneziana</b> D G Calamari in Tomatensauce dazu Polenta	13,90
<b>Calamari fritti</b> D O Frittierte Calamari dazu Blattsalat	14,90
<b>Fritto misto Veneziana</b> A B D Frittierte Meeresfrüchte nach venezianischer Art mit kleinem Salat	17,90
<b>Brodetto di Veneziana</b> D G Shrimps, Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Lachs, Scampi in Tomatensauce (in der Pfanne serviert) dazu Brot	19,90



Trattoria Veneziana

## *Alla Griglia*

vom Grill

alle Gerichte werden mit Salat serviert

<b>Gamberoni B</b> Riesengarnelen	15,90
<b>Branzino D</b> Wolfsbarsch	17,90
<b>Calamari D O</b> Tintenfisch	13,90
<b>Orata D</b> Goldbrasse	16,90
<b>Scampi (ca. 400g) B</b> Garnelen	18,90
<b>Salmone</b> Lachs	14,90

## *Dolci*

<b>Panna cotta G</b>	4,20
<b>Profiteroles A G</b>	4,20
<b>Tiramisu G</b>	4,80
<b>Sorbetto mit Zitroneneis G O</b>	5,90
<b>Mela caramellata G E</b> Karamellierter Apfel mit Vanilleeis	6,90
<b>Soufflè</b> Schokokuchen mit warmem Kern	5,90



Trattoria Veneziana

## *Pizze*

Alle unsere Pizzen servieren wir Ihnen mit Tomaten, Käse & Mozzarella A G M

<b>Capriciosa D</b>	9,90
Schinken, Champignon, Artischoken, Oliven, Sardinen	
<b>Quattro Stagioni</b>	9,90
Schinken, Salami, Champignons, Artischoken	
<b>Diavolo</b>	8,90
Salami, Pepperoni	
<b>Cardinale</b>	7,90
Schinken	
<b>Prosciutto Funghi</b>	8,90
Schinken und Champignons	
<b>Hawaii</b>	8,90
Schinken, Ananas	
<b>San Daniele</b>	10,90
Prosciutto, Rucola, Parmesan	
<b>Tonno D</b>	9,90
Zwiebel, Thunfischfilet	
<b>Frutti di Mare B D O R</b>	13,90
Meeresfrüchte	
<b>Margherita</b>	6,90
Tomaten, Käse	
<b>Vegetaria</b>	7,90
mit verschiedenen Gemüsesorten	
<b>Rustica</b>	9,90
Speck, Champignon, Oliven, Artischoken	
<b>Rucola</b>	8,90
Rucola, Tomatenscheiben, Mozzarella	
<b>Venezia</b>	8,90
Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Oliven	
<b>Quattro formaggi C</b>	9,90
Vier verschiedenen Käsesorten	
<b>Contadino</b>	9,90
Speck, Zwiebel, Eier, Schafkäse	
<b>Wunschkpizza</b>	9,90
4 Zutaten nach Wahl	
<b>Jede Sonderauflage</b>	1,00



Trattoria Veneziana

## *Bevande*

Getränke

### *Aperitivi*

<b>Martini 4cl</b>	3,50
<b>Campari Orange</b>	3,90
<b>Campari Soda</b>	3,90
<b>Spritz Aperol</b>	3,50
<b>Spritz Veneziano</b>	3,90
<b>Prosecco</b>	3,30

### *Analectici*

<b>Coca Cola, Coca Cola light,</b>	2,80
<b>Fanta, Almdudler 0,33l</b>	
<b>Eistee (Pfirsich) 0,33l</b>	2,80
<b>Pago (verschiedene Sorten) 0,2l</b>	2,80
<b>Apfelsaft, Orangensaft</b>	2,40
<b>Soda 0,33l</b>	1,50
<b>Mineral (still &amp; prickelnd) 0,25l</b>	2,40
<b>Kaltes Wasser 0,33l</b>	0,50

### *Birre*

<b>Gösser 0,2l</b>	2,40
<b>Gösser 0,3l</b>	2,90
<b>Gösser 0,5l</b>	3,50
<b>Radler 0,3l</b>	2,80
<b>Radler 0,5l</b>	3,40
<b>Gösser alkoholfrei 0,33l</b>	2,90
<b>Edelweiss Weizenbier 0,5l</b>	3,50

### *Caffè e Tè*

<b>Espresso</b>	2,00
<b>Macchiato</b>	2,20
<b>Caffè Doppio</b>	3,50
<b>Cappucino</b>	2,80
<b>Verlängerter</b>	2,40
<b>Caffè Latte</b>	2,90
<b>Tee (verschieden Sorten)</b>	2,20
<b>Tee mit Milch oder Zitrone</b>	2,40

### *Longherina*

<b>Bacardi Cola</b>	4,20
<b>Whiskey Cola</b>	4,20
<b>Wodka Orange</b>	4,20

### *Grappe*

Wir möchten Ihnen besonders unsere  
**Grappa Spezialitäten** von unserem  
**Grappa-Wagen** empfehlen





Trattoria Veneziana

# Weine

*Das Leben ist zu kurz  
um schlechten Wein zu trinken!*

J. W. v. Goethe

*Exklusive Weinauswahl*



[www.andreadis.at](http://www.andreadis.at)

Alexander Andreadis

Sommelier



Trattoria Veneziana

## Weissweine

<b>PINOT GRIGIO DOC</b>	Glas 1/8 l	4,20
Weingut Fiegl   Friaul	Fl. 0,75 l	25,20

Das ist Pinot Grigio! Strohgelb. Ein üppiger Duft nach Honigmelonen, Nüssen und Birnen. Füllig, balanciert und kompakt. Er begleitet hervorragend Risottos und Suppen, zweite Gänge auf Basis von weißem Fleisch wie auch Fisch.

<b>FRIULANO DOC</b>	Glas 1/8 l	4,50
Weingut Talis   Friuli Grave	Fl. 0,75 l	27,00

Hellgrün. Gelungenes Fruchtaroma nach Pfirsich und Zitrusfrüchten, strukturiert, mit gut eingebundener Säure und langem, intensiven Nachhall. Schöner Begleiter von mediterranen Salaten, Pasta, sowie Fisch- und Muschelgerichten.

<b>MESSAGE IN A BOTTLE IGT</b>	Glas 1/8 l	4,80
Weingut Il Palagio „Sting“   Toskana	Fl. 0,75 l	28,80

Strohgelb. Vielschichtig. Delikate Düfte nach exotischen Früchten, Muskatnuss und Paprikaschoten. Am Gaumen trocken, elegant, warm und samtig. Wunderbar als Aperitifwein und ideal zu Garnelen- oder Fischgerichten sowie Pizzen.

<b>MUSKATELLER</b>	Glas 1/8 l	4,80
Weingut Muster. Gamlitz   Südsteiermark	Fl. 0,75 l	28,80

Helles Grüngelb. Zart blättrig unterlegte Grapefruitnote, zarte Blütenaromatik, Muskatnuss, kandierte Orangenzesten. Leichtfüßig, weiße Frucht, runder Säurebogen, zitroniger Nachhall. Ideal als Aperitif, asiatische Küche und Suppen.

<b>SAUVIGNON BLANC</b>	Fl. 0,75 l	32,00
Weingut Tement   Südsteiermark		

Helles Grüngelb. Feine Stachelbeernuancen, zart grasiger Touch, zitroniger Ton, rauchig, ein Hauch von Grapefruit, attraktives Bukett. Saftig, mittlere Komplexität, feiner Touch von Limetten, grüner Apfel, mineralisch, zarte gelbe Fruchtsüße im Abgang.



Trattoria Veneziana

## *Rotweine*

### **MERLOT IGT**

Weingut Talis | Friuli Grave

Glas 1/8 l 4,20

Fl. 0,75 l 25,20

Ein wunderbarer Rotwein mit einem Bouquet nach Schokolade und Karamell, angenehmen Tanninen, gut eingebundener Säure und einem exzellenten Lagerpotential. Perfekter Begleiter zu Pasta und Fleischgerichten, sowie aromatischen Käsesorten.

### **CHIANTI DOCG**

Weingut Baron Baroncini | San Gimignano

Glas 1/8 l 4,50

Fl. 0,75 l 27,00

Rubinroter Wein mit fruchtig, wenigem Bouquet nach Veilchen und feiner Würze. Harmonisch am Gaumen mit Aromen nach Kirsche und Pflaume. Hervorragender Begleiter zu Rindscarpaccio, Tomatensuppe, roten Fleischgerichten und gereiften Käsesorten.

### **NERO D'AVOLA IGT**

Weingut Castorani „Jarno Trulli“ | Abruzzen

Glas 1/8 l 4,50

Fl. 0,75 l 27,00

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, würzige Noten in der Nase, dunkle reife Beeren, am Gaumen saftig, typische schwarze Johannis- und Waldbeeren, sowie Kirschen. Ein wunderbarer Begleiter zu Bistecca, Tagliata oder intensiven Pastagerichten und Pizzen.

### **ZWEIGELT**

Weingut Salzl | Gamlitz

Glas 1/8 l 4,80

Fl. 0,75 l 28,80

Satte, animierende Frucht, dunkle Beeren und Schwarzkirschen, sehr präsent, Hauch von Röstaromen, verstrahlt Wärme, saftige Ader, feinkörniges Tannin, harmonisch verwoben, würzig-eleganter Nachhall.

### **BLAUFRÄNKISCH**

Weingut Ceel | Rust

Fl. 0,75 l 32,00

Purpur mit dunkellila Rand. Fast überbordende Nase nach Kirschen und schwarzem Pfeffer. Fein verwobene Tanninanlage, einladende dunkle Beeren- und Kirscharomen mit pikant-animierendem Abgang.