



da Franco

Aperitif

Martini - Bianco, Dry, Rot	4cl	4,00
Prosecco	0,1l	4,50
Sherry Dry - Medium / Cream	4cl	4,00
Sanbitter - alkoholfrei	4cl	4,00
Campari - Soda oder Orange ¹	4cl	4,50
Aperol Spritz (Veneziano)		5,50
Hugo		5,50
Franciacorta	0,1l	8,00



Speisen und Getränke



Antipasti

Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch (A,L)	4,50
Bresaola - Bündnerfleisch mit Parmesan und Rucola in Zitronenvinaigrette (G)	10,50
Parmaschinkenröllchen mit Mozzarella in Butter gebraten (G)	11,00
Carpaccio vom Rinder in Zitronenvinaigrette mit Parmesankäse (G)	11,50
Carpaccio vom Hirsch in Zitronenvinaigrette mit Parmesankäse (G)	13,50
Vitello Tonnato Kalbsfilet in feine Scheiben auf Thunfischcremesauce (D,G)	12,50
Italienische Antipasti - gemischte, italienische Vorspeisen	9,50

Salate

Gemischter Salat	5,50
Cäsar-Salat mit Walnüssen und Parmesanblättern (G)	7,50
Rucola mit Parmesankäse (G)	8,50
Nizzarda - gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln (D)	9,50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen (G)	4,50
Minestrone - Gemüsesuppe	5,50
Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Crostino (A,G)	5,50
Karotten-Orangencremesuppe mit Ingwer, Pinienkernen und Aprikosen (G)	5,50

Pasta

Spaghetti Napoli mit Tomatensauce (A)	7,00
Spaghetti aglio e olio - mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini (A)	8,00
Spaghetti al' Italiana - mit Kirschtomaten, Basilikumpesto und Mozzarella (A)	9,50
Penne al'arrabiata in Knoblauch-Tomatensauce (scharf) (A)	8,50
Gnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum (A,C,G)	9,00
Gnocchi in Gorgonzolarahmsauce (C,G)	9,50
Lasagne überbacken (A,C,G)	9,00
Tagliolini mit Parmaschinken in Cognacrahmsauce (A,C,G)	11,50
Tagliolini mit Lachs in Cognacrahmsauce (A,C,D,G)	12,50
Tagliolini mit Zucchini und Krabben (A,B,C,G)	13,00

Risotti

Risotto ai Quattro Formaggi - Reis mit 4-Käse-Sauce (G)	11,50
Risotto al Salmone - Reis mit Lachs in Proseccosauce (G,D)	13,00
Risotto Zucchini e Gamberetti - Reis mit Zucchini und Krabben (P)	13,00



Fischspezialitäten

Tintenfische vom Grill mit Risotto und Aioli-Sauce (D)	14,50
Forelle „Müllerin Art“ in Zitronen-Buttersauce und Petersilienkartoffeln (D,G)	16,00
Lachs in Cognacrahmsauce mit Risotto (D,G)	16,50
Bachsablingsfilet in würziger Kirschtomatensauce mit Pinienkernen und Petersilienkartoffeln (D)	18,00
Schwertfisch vom Grill mit Butterkartoffeln (D)	18,00
Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und Blattsalat (D)	24,00
Scampi U5 (Riesengarnelen) vom Grill mit gemischtem Salat und Reis (B)	25,50

Fleischgerichte

Geflügel

Piccata Milanese von der Pute auf Tomatenspaghetti (A,C) 14,50

Rosa gebratene Entenbrust
in Marsalaweinsauce mit Tagliolini und Beilagensalat (A,C) 16,00

Schwein

Geschnetzeltes vom Landschweinfilet
in Pommery-Senfsauce mit Risotto und Gemüse (M,G) 18,00

Schweinefilet in Pilzrahmsauce
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat (Schusterpfandl) (G) 19,50

Kalb

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat (C) 18,90

Saltimbocca alla Romana
Kalbsmedallion mit Parmaschinken in Salbeisauce mit Gemüse und Tagliolini (A,C) 22,50

Zarter Kalbsbraten
mit Aprikose in eigenem Juice mit Kartoffelsouffle und Gemüse (A,C,G) 21,00

Rind

Rinderfilet vom Grill mit Gemüse und Bratkartoffeln 24,50

Rinderfilet in Pfefferrahmsauce mit Tagliolini und Gemüse (A,C) 25,50

Pizza

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Pizzabrot mit Tomatensauce (A)	4,50
Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce (A,G)	7,00
Salami (A,G)	8,00
Prosciutto mit Vorderschinken ² (A,G)	8,00
Regina mit Schinken und Champignons ² (A,G)	8,50
Capriciosa mit Schinken, Artischocken und Pilzen ² (A,G)	9,00
Diavolo mit scharfer Salami und Peperonis ² (A,G)	9,00
Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln (A,D,G)	9,50
Quattro Stagioni mit Schinken, Salami, Pilzen und Artischocken ² (A,G)	9,50
Marinara mit Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch ² (A,D,G)	9,50
Parma mit Parmaschinken und Rucola ² (A,G)	11,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,80
Mineralwasser	0,7 l	4,50
Stilles Wasser	0,7 l	4,50
Coca Cola / Coca Cola light ^{1,9}	0,33 l	2,80
Fanta ⁴	0,33 l	2,80
Zitronenlimonade	0,33 l	2,80
Almdudler	0,33 l	2,80
Bitter Lemon	0,2 l	2,50
Spezi ^{1,9}	0,33 l	2,80
Hollunderschorle	0,4 l	3,50


Säfte

Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Mangosaft, Marillensaft, Multivitamin, Johannisbeersaft	Fl. 0,2 l	2,80
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	3,50


Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁹	2,10
Espresso ⁹	2,10
Cappuccino ⁹	2,90
Latte Macchiato ⁹	3,20
Heiße Schokolade	3,50
Tee - verschiedene Sorten	2,00
Glas Glühwein	3,50

Biere vom Fass

 Goldbräu	0,5 l	3,50
Goldbräu	0,33 l	2,20
ERDINGER <i>Weißbier</i> Urweiße	0,5 l	3,50

Flaschenbiere

 Pils	0,33 l	3,20
alkoholfrei	0,5 l	3,50
ERDINGER <i>Weißbier</i> alkoholfrei	0,5 l	3,50
Radler	0,5 l	3,20

Schnäpse

	2cl
Fernet Branca	3,00
Amaro Averna	3,00
Ramazotti	3,00
Amaretto	2,50
Limoncello	2,50
Sambuca	3,00
Grappa	3,00
Vecchia Romagna (Weinbrand)	3,50
Williams Birne	3,00
Marillenbrand	3,00

Weissweine

	0,25 l	0,75 l Fl.
Osteria weiß „Selezione Franco Viola“ Rebsorte: Friulano	6,20	18,00
Pinot Grigio „Selezione Franco Viola“	6,20	19,00

Rotweine

	0,25 l	0,75 l Fl.
Osteria rot „Selezione Franco Viola“ Rebsorte: Merlot	6,20	18,00
Chianti Classico	6,90	19,00

*Für unsere erlesenen Weinen
fragen Sie uns nach der Weinkarte*

Weindegustation mit 5-Gänge-Menü



Jeden letzten Samstag im Monat können Sie hier in der Osteria ein 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung genießen. Die Termine und weitere Informationen finden Sie unter www.osteria-viola.de

Um Reservierung wird gebeten!

49,50 € (inkl. Weine)

Allergeninformation: A=Gluten / B=Krebstiere / C=Ei / D=Fisch

E=Erdnuss / F=Soja / G=Milch / H=Nüsse / L= Sellerie / M=Senf / N=Sesam / O=Sulphite / P=Lupine / R=Weichtiere

Farb- und Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmittel, 4 Antioxidationsmittel, 9 koffeinhaltig // Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer