

Aperitif

Martini bianco, dry, rosso	0,16 l	4,00
Campari Soda oder Orange	1 Glas	5,50
Sandemann Sherry dry	0,16 l	4,00
Pernod	2 cl	3,50
Prosecco	1 Glas	4,00

Weine offen ^O

Weißweine

Gespitzter weiß	1/4 l	3,30
Gespitzter süß	1/4 l	3,50
Grüner Veltliner Hauswein	1/8 l	2,90
Riesling	1/8 l	4,50

Rotweine

Gespitzter rot	1/4 l	5,00
Südtiroler Vernatsch	1/8 l	4,50
Chianti	1/8 l	5,50
Lambrusco	1/8 l	3,90
Zweigelt	1/8 l	4,90
Sommergespitzter	1/2 l	5,20
Hugo mit Prosecco	1/4 l	6,00
Aperol mit Prosecco	1/4 l	6,00
Aperol Spritz	1/4 l	5,50
Campari Spritz	1/4 l	6,00

Flaschenweine ^O

Für Kenner und Genießer!
Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Bier ^A

Zipfer vom Fass	Pfiff	3,00
Zipfer vom Fass	1/3 l	4,10
Zipfer vom Fass	1/2 l	4,90
Radler	1/3 l	4,10
Radler	1/2 l	4,90
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	4,50
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,20
Gösser NaturGold alkoholfrei	1 Fl. 0,5 l	4,90
Edelweiss Weizen alkoholfrei	1 Fl. 0,5 l	5,20

Heiße Getränke ^G

Caffe Coretto	5,90
Caffe Latte	4,50
Verlängerter	3,30
Kleiner Mocca	2,90
Großer Mocca	4,20
Cappuccino	4,20
Espresso Macchiato	3,00
Kaffee Hag	3,10
Tee mit Milch oder Zitrone	3,00
Heiße Schokolade	4,20

Alkoholfrei

Red Bull	1 Dose	4,00
Soda	0,3 l	2,50
Soda	0,5 l	3,50
Soda Zitrone	0,5 l	3,80
Mineralwasser, prickelnd oder still	Fl. 0,3 l	3,60
Cola, Apfelsaft, Spezi, Fanta, Sprite, Cappy, Eistee	0,3 l	3,70
Cola, Spezi	0,5 l	4,70
Cola Zero	Fl. 0,3 l	3,70
Tonic, Bitterlemon	0,2 l	4,20
Pago Vitamin-, Johannisbeer-, Marillen-, Pfirsichsaft	0,2 l	4,20
Limo gespitzt	0,3 l	3,50
Limo gespitzt	0,5 l	4,20
Pago gespitzt	0,3 l	4,30
Pago gespitzt	0,5 l	4,70
Limo Leitung	0,3 l	3,20
Limo Leitung	0,5 l	4,00

Jugendgetränke

Himbeer Soda	0,3 l	2,70
Himbeer Soda	0,5 l	3,80

Spirituosen

Remy Martin VSOP	2 cl	4,50
Vecchia Romagna	2 cl	4,50
Grappe Piave	2 cl	3,50
Grappe 10 anni	2 cl	4,50

Jim Beam	2 cl	4,50
Jack Daniels	2 cl	4,90

Inländer Rum	2 cl	2,00
Bacardi	2 cl	4,00

Wodka	2 cl	4,00
Gin	2 cl	4,00
Obstler	2 cl	3,00
Tequila	2 cl	4,00
Williams	2 cl	3,50
Marillenbrand	2 cl	3,50

Sambuca	2 cl	4,00
Amaretto	2 cl	3,50
Tia Maria	2 cl	3,50
Cointreau	2 cl	3,50
Baileys Whisky Cream	4 cl	5,00

Fernet	2 cl	3,80
Averna	2 cl	3,80
Ramazotti	2 cl	3,80

Gastronomen müssen ihre Gäste darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Der offizielle Buchstabencode für Allergen-Kennzeichnung sieht wie folgt aus:

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch von Säugetieren und Milcherezeugnisse (inklusive Laktose)

- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

AMMANN

www.lamamma.at

FIND US ON  



English



Italiano



Español



Čeština



Français



Slovenščina

AMMANN

Zuppa

Minestrone ACGL	4,00
Tomatensuppe ACGL	4,00
Zwiebelsuppe ACGLOP	6,00

Antipasti

Mozzarella GOP mit Tomaten und Olivenöl	9,00
Insalata di Tonno ACDGMO feiner Thunfischsalat mit Ei und Tomaten	11,50
Piatto di Insalata mista ACGMO Salatplatte garniert mit Ei und Schinken	10,00
Insalata di Gamberetti ABCGLMO in Butter gebratene Knoblauchshrimps - Speck und Champignons auf Blattsalaten	14,00
Griechischer Bauernsalat ACGMO mit Schafkäse, Oliven	12,00
Blat Salat mit gegrillten Putenbruststreifen ACGLMO	13,00
Großer gemischter Salat ACGMO mit Joghurtdressing	7,00
Kleiner gemischter Salat ACGMO mit Joghurtdressing	6,00
Dazu empfehlen wir unser ofenwarmes Knoblauchbrot ACGLMO	4,00
Italienisches Weißbrot AC	0,50
Ketchup M	0,30

Pasta

Spaghetti mit Linsensugo AFL Vegan	8,90
Spaghetti della Casa ACGO mit Schinken, Pfefferoni, Sugo und Käsesauce überbacken (scharf)	11,90
Spaghetti Bolognese ACLO	9,90
Spaghetti Carbonara ACGM mit Schinken und Speck, Rahmsauce	12,00
Tagliatelle con Gamberetti ABCG mit Tomaten, Rucola, frisch geriebenem Parmesan und Shrimps	16,00
Tortellini ACG gefüllt mit Faschiertem, in Schinken-Rahmsauce	12,00
Lasagne al Forno ACGLO	12,00
Crespelle ACGL überbackene Palatschinken mit Käse und Spinat gefüllt	9,90
Gnocchi al Gorgonzola ACGO Kartoffelnockerl in feiner Gorgonzolasauce	10,50
Gnocchi Bolognese ACGLO Kartoffelnockerl mit Sugo	9,90

Pesce

Lachsforellenfilet CDGLMO mit Kräuterbutter, Gemüse und Petersilkkartoffeln	19,50
Calamari all'Aglio CGLMOR gegrillter Tintenfisch mit Kräuterbutter auf Reis	18,50
Scampi all'Aglio BCGLMO in Knoblauchbutter gebratene Garnelen auf Reis	24,00

Pizza

1 Marinara ACO Tomaten, Knoblauch	7,00
2 Margherita ACGO Tomaten, Käse	9,00
3 Milano ACGO Tomaten, Käse, Zwiebeln	9,50
4 Romana ACDGO Tomaten, Käse, Sardellen	10,50
5 Siciliana ACDGMO Tomaten, Käse, Kapern, Sardellen	11,00
6 Ai Funghi ACGO Tomaten, Käse, Champignons	10,50
7 Carciofini ACGO Tomaten, Käse, Artischocken	10,50
8 Tritato ACGLO Tomaten, Käse, Sauce mit Faschiertem	11,00
9 Tonno ACDGO Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch	13,00
10 Melanzane ACGO Tomaten, Käse, Melanzani, Paprika	12,00
11 Salame ACGO Tomaten, Käse, Salami	11,50
12 Venezia ACGO Tomaten, Käse, Salami, Champignons	12,50
13 Cardinale ACGO Tomaten, Käse, Schinken	11,50
14 Treviso ACGO Tomaten, Käse, Schinken, Champignons	12,50
15 Quattro ACGO Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken	13,00
16 Hawaii ACGO Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Pfirsich	13,00
17 Mafiosi spezial ACGO (extrascharf) Tomaten, Käse, Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch	13,50
18 Spinaci ACGMO Tomaten, Käse, Speck, Blattspinat, Knoblauch	12,50
19 Livorno ACGO Tomaten, Käse, Schinken, Gemüse	12,50
20 Dellacasa ACGO Tomaten, Käse, Gemüse, Champignons, Ei	12,50
21 Provinciale ACGMO Tomaten, Käse, Speck, Schinken, Mais, Pfefferoni	13,00
22 Diavolo ACGO (scharf) Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, scharfe Pfefferoni, Knoblauch	12,50

23 Capricciosa ACGO Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Pfefferoni	13,50
24 Rusticana ACGO Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Spargel, hart gekochtes Ei	13,50
25 Calzone ACGO Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Pfefferoni, Knoblauch	13,00
26 Formaggio ACGO Tomaten, drei Käsesorten	12,00
27 Frutti di mare ABCDGOR Tomaten, Käse, Shrimps, Muscheln, Tintenfisch, Surimi, Knoblauch	15,00
28 Gemischte Pizza ACGOR Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Muscheln, Zwiebeln	13,50
29 Tibosi ACGMO Tomaten, Käse, Speck, Zwiebeln, Mais, Knoblauch	13,00
30 Prosciutto Rucola ACGO Tomaten, Käse, Prosciutto, Rucola	15,00

Jede kleine Pizza um 1,50 billiger
Extrawunsch ab 1,00 Aufpreis

Alle Pizzas auch zum Mitnehmen

Carne

Piccata Milanese ACGMO Schweinslendchen in Parmesanhülle auf Spaghetti und Tomatensauce	16,00
Scaloppina Vino bianco ACGLMO Naturschnitzel in feiner Champignonsauce mit Butterreis	14,00
Cotoletta Italiana ACGLMO Kotelett mit Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Käse überbacken, Spaghetti	14,00
Filetto di Tacchino ACGMO gebackenes Putenfilet mit Preiselbeeren, Butterreis	14,00