

**Lieber Gast,**

ein herzliches Grüß Gott und Willkommen,  
wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns im Hause eingekehrt sind.

Wir möchten Ihnen gerne über die Entstehung der Pizza erzählen. Wie die Pizza den Weg auf unsere Teller fand und mittlerweile von unserem Speiseplan gar nicht mehr weg zu denken ist.

Auch wenn wir etwas enttäuscht sind, so müssen wir dennoch zur Kenntnis nehmen, dass die Pizza keine italienische Erfindung ist. Diese Spezialität verdanken wir den Etruskern und den alten Griechen.

In ihrer Urform war die Pizza lediglich ein Teigfladen, der am Feuer auf einem Stein gebacken wurde. Erst viel später belegte man diese Fladen mit verschiedenen Lebensmitteln und diese dienten so als essbarere Teller. So war die Urform der heutigen Pizza entstanden. Im Laufe der Zeit wurde die Essensbeilage mehr und mehr zu einem Hauptgericht.

Der Siegeszug der Pizza in Europa begann mit den römischen Eroberungen. Hunderte von Varianten entstanden, je nach Region und verfügbaren Lebensmitteln.

Im Jahre 1889 fand die erste bekannte Pizzalieferung statt. Raffaele Esposit, Besitzer des berühmten Lokals Pietro (Neapel), lieferte sie direkt an den König und seine Gemahlin, Königin Margherita von Savoyen. Der Königin schmeckte am besten die einfache Pizza mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum. Patriotisch in den italienischen Nationalfarben Rot, Weiß und Grün gehalten, avancierte die Pizzavariante Margherita zu einer der am häufigsten bestellten Pizzen der Welt.

Reichlich und in verschiedensten Variationen belegt, werden unsere Pizzen in bester Qualität unseren Gästen serviert.

**Am besten, Sie probieren es selbst.**

**Guten Appetit wünscht Ihnen das San-Marco Team!**

**Unser WLAN Code lautet: Benutzer: San Marco / Passwort: 056742008319**

## Aperitif

Martini bianco, (O)	€ 4,40
Campari Orangensaft (O)	€ 7,60
Sherry Sandeman (O)	€ 4,40
Portwein rot (O)	€ 4,40
Glas Prosecco	€ 4,00
Lillet Berry	€ 6,80
Aperol Veneziano	€ 6,70
Limoncello Spritz	€ 6,90
Gin Tonic	€ 8,40

## Alkoholfreie Getränke

Mineral Gasteiner ohne/mit	0,33 € 3,00	0,75 € 5,00
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 € 3,50	0,5 € 4,50
Apfelsaft (O)	0,25 € 3,30	0,5 € 4,30
Apfelsaft gespritzt (O)	0,25 € 3,10	0,5 € 4,10
Coca Cola Light / Zero	0,33 € 3,50	
Almdudler	0,33 € 3,50	
Eistee Pfirsich / Granatapfel	0,33 € 3,50	
Bitter Lemon / Tonic Water	0,2 € 3,40	
Versch. Rauch Säfte	0,2 € 3,30	

## Hopfen und Malz

Fohrenburger Bier (A)	0,3 € 4,00	0,5 € 5,00
Fohrenburger Radler (A)	0,3 € 4,20	0,5 € 5,20
Zipfer Alkoholfreies Bier (A)		0,5 € 5,20
Edelweiss Hefe Weizen (A)	0,3 € 4,20	0,5 € 5,20
Edelweiss Dunkles Hefe Weizen (A)		0,5 € 5,20
Edelweiss Alkolfreies Hefe Weizen (A)		0,5 € 5,20
Edelweiss Cola Weizen (A)	0,3 € 4,20	0,5 € 5,20

## Offene Weißweine

Grüner Veltliner von Heiderer-Meyer, trocken	1/8 € 3,40	1/4 € 6,80
Chardonnay von Johann Scheibelhofer, fruchtig	1/8 € 3,80	1/4 € 7,60
Soave von Zenato, halbtrocken	1/8 € 4,10	1/4 € 8,20
Pinot Grigio von Villa Santa Flavia, fruchtig	1/8 € 4,00	1/4 € 8,00

G´spritzter süß oder sauer		1/4 € 3,50
----------------------------	--	------------

## Offene Rotweine

Zweigelt von Heiderer-Meyer, halbtrocken	1/8 € 3,40	1/4 € 6,80
Blaufränkisch von Heiderer-Meyer, trocken	1/8 € 3,60	1/4 € 7,20
Lambrusco von Medici Elmete, fruchtig	1/8 € 3,80	1/4 € 7,60
Chianti von Poggibonsi, herb, würzig	1/8 € 4,20	1/4 € 8,40
Primitivo von Lunatico, vollmundig, cremig	1/8 € 4,40	1/4 € 8,80

G´spritzter süß oder sauer		1/4 € 3,50
Rosé von Zweigelt, Heiderer-Meyer, trocken	1/8 € 3,60	1/4 € 7,20

## Weißweine

<b>Grüner Veltliner</b> Steinfeder Weingut Domäne Wachau, Dürnstein Duft nach grünen Äpfeln, feine Säure, pikant im Finish	0,75	€ 34,00
<b>Sauvignon Blanc</b> Weingut Johann Scheibelhofer, Neusiedlersee herzhafte Akzente, harmonisch und sehr lang anhaltend	0,75	€ 36,00
<b>Custoza di Bianco</b> Garganega-Chardonnay-Cortese Weingut Zenato, Veneto Strohgelb in der Nase Stachelbeere, Sternfrucht mit leichter Säure.	0,75	€ 39,00

## Rotweine

<b>Merlot Reserve</b> Weingut Münzenrieder, Apleton Dörrzwetschken mit Kirschfrucht, Waldbeeren und dunkler Schokolade.	0,75	€ 39,00
<b>Heideboden</b> Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent Weingut Keringer, Neusiedlersee würziger Duft, intensiv -fruchtige Komponente, perfekte Balance	0,75	€ 37,00
<b>Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Rondinella, Corvinone Weingut Zenato, San Benedetto di Lugana, Veneto getrocknete Zwetschken und Kirschen, am Gaumen Gewicht	0,75	€ 41,00

*Alle unsere Weine erhalten Sulfite*

### Schnäpse

Obstler, Williams, Marille	2cl	€ 2,80
Ramazotti	2cl	€ 3,30
Jägermeister	2cl	€ 3,30
Montenegro	2cl	€ 3,30

### Liköre/ Bitters

Amaretto	2cl	€ 3,40
Baileys	2cl	€ 3,40
Frangelico	2cl	€ 3,20
Limoncello	2cl	€ 3,20
Sambuca	2cl	€ 3,20

### Grappa

Bocchino Gran Moscato	2cl	€ 4,80
-----------------------	-----	--------

### Gognac

Remy Martin	2cl	€ 5,60
-------------	-----	--------

### Whisky

Jim Beam	4cl	€ 6,40
----------	-----	--------

### Rum

Inländer Rum	2cl	€ 1,80
Bacardi	4cl	€ 5,70

### Gin

Gordon`s Gin	4cl	€ 5,00
--------------	-----	--------

## Warme Getränke

Café Creme	€ 3,10	Tee	€ 2,70
Espresso	€ 2,80	Heiße Schokolade (G,C)	€ 4,00
Doppelter Espresso	€ 4,00	Jägertee (O)	€ 4,30
Cappuccino (G)	€ 3,90	Glühwein (O)	€ 4,30
Latte Macchiato (G)	€ 4,00		

## Tiroler Spezialitäten

### Fam. Erber

Brix 43 Dry Gin, Tirol Mountain	2cl	€5,00
Tiroler Nusseler, Likör	2cl	€ 4,10
Tiroler Zirbener	2cl	€ 3,90
Tiroler Honig Willi	2cl	€ 3,90

### Edelbrände

Alte Pflaume, Riserva	2cl	€ 5,20
Alte Traube, Riserva	2cl	€ 5,20

### Lechtaler Haussegen

Kramat	2cl	€ 5,00
Funky Pump Rum X.O	2cl	€ 6,40
Kirsch, Likör	2cl	€ 4,10
Wald Himbeer, Likör	2cl	€ 4,10

### Edelbände

Saubirne	2cl	€ 5,20
Zirbe	2cl	€ 5,20
Xundheit	2cl	€ 5,20

## Vorspeise

<b>Gebackener Camembert (A,C,G)</b> mit Preiselbeeren, dazu Toastbrot	€ 8,50
<b>Gebackene Champignons (A,C,G,L,O)</b> mit Sauce Tartare und Toastbrot	€ 9,40
<b>Caprese (A,C,G,L)</b> Tomaten-Mozzarellascheiben an Balsamico-Olivenöldressing mit Basilikum verfeinert, dazu Toastbrot	€ 10,30

## Suppen

<b>Tomatencremesuppe (A,C,G,L)</b> mit Sahnehaube	€ 5,70
<b>Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten (A,C,G,L)</b> mit Pfannkuchen Streifen	€ 5,40
<b>Knoblauchcremesuppe (A,G,L,P,O)</b> mit Sahnehaube und Croutons	€ 5,90
<b>Gulaschsuppe (A,C,G,L)</b> mit Schwarzbrot	€ 6,30

## Salate

<b>Gemischter Salat</b> (C,F,G,L,M,O,P)	€ 6,10
<b>Thunfisch Salat</b> (A,C,D,F,G,L,M,O,P) auf verschiedenen Blattsalaten, dazu Toastbrot	€ 10,20
<b>Chefsalat</b> (A,C,F,G,L,M,O,P) gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Salat, dazu Toastbrot	€ 14,40
<b>Vienna Salat</b> (A,C,G,L,F,O) (vom Schwein) Wiener Schnitzelstreifen auf gemischtem Salat	€ 15,20

## Nudelspezialitäten

<b>Spaghetti Pomodoro</b> (A,C,F,G,L) mit Tomatensauce	€ 11,80
<b>Spaghetti Bolognese</b> (A,C,F,G,L,M,O) mit Hackfleisch und Tomatensauce	€ 12,90
<b>Lasagne</b> (A,C,F,G,L,M,O) mit Hackfleisch und Tomatensauce	€ 12,70
<b>Penne mit Schinken</b> (A,C,F,G,L,O) auf Gorgonzola Rahmsauce und Käse überbacken	€ 13,80
<b>Penne mit Brokkoli und buntes Gemüse</b> (A,C,F,G,L,O) auf Gorgonzola Rahmsauce und Käse überbacken	€ 14,60
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (A,C,D,F,G,L) mit Gorgonzola Käse und Sahne verfeinert	€ 15,90

## Fischgerichte

<b>Lachsfilet</b> (A,C,D,F,G,L,M) auf Gemüsebandnudeln	€ 20,70
<b>Zanderfilet</b> (A,B,D,L,P) auf Reis, dazu buntes Gemüse und Sauce Remoulade	€ 19,50

## Hauptgerichte

<b>Käsespätzle</b> (A,C,F,G,L,M,O) mit grünem Salat	€ 14,90
<b>Gegrilltes Putensteak</b> (A,C,F,G,L,M,O) mit Reis und Gemüse, dazu Champignonsauce	€ 18,60
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> (vom Schwein) (A,C,F,G,L,O) mit Pommes und kleinem gem. Salat	€ 18,70
<b>Cordon Bleu</b> (vom Schwein) (A,C,F,G,L,M,O) mit Pommes und kleinem gem. Salat	€ 19,90
<b>Grillteller</b> (Rind-Schwein-Putenfleisch) (A,C,G,L,M,P,O) mit Pommes und Kräuterbutter	€ 20,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> (A,C,G,L,M,O) mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	€ 21,90
<b>Schweinemedallions</b> (A,C,F,G,L,M,O) mit Champignon Rahmsauce, Spätzle, dazu buntes Gemüse	€ 22,30
<b>Rumpsteak</b> (A,G,L,O) mit buntem Gemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahm	€ 24,80

Umbestellungen werden mit Euro 1,00 berechnet.

## Dessert

<b>Gebackene Apfelringe</b> (A,C,E,G,H,P,O) mit Vanillesauce und Zimtzucker	€ 6,50
<b>Warmer Apfelstrudel</b> (A,C,F,G,H,O) mit Sahne (G)	€ 5,00 € 5,70
mit Eis und Sahne (G)	€ 7,40
mit Vanillesauce	€ 7,00
<b>Schoko-Nuss-Gugelhupf</b> (A,C,F,G,H,O) mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	€ 6,80
<b>Eispalatschinken</b> (A,C,F,G,H) mit Vanilleeis und Schokoladensauce	€ 5,70

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Rex</b> (A,C,G,P) 1 Paar Würstchen mit Pommes	€ 8,10
<b>Blinky</b> (A,C,G,F,L,M,O) Spaghetti Bolognese/ Tomatensauce	€ 7,90
<b>Igler</b> (A,C,D,G,M,O) Fischstäbchen mit Pommes	€ 8,10
<b>Calimero</b> (A,C,G,L,M,O) Hühner Nuggets mit Pommes	€ 8,90
<b>Diddl</b> (A,C,G,L,M,O) Wiener Schnitzel mit Pommes	€ 8,90
<b>Schinken – Käse Toast</b> (A,C,F,G,M,O) mit Salatgarnitur	€ 7,90
<b>Port. Pommes</b> (A,C,G,O)	€ 4,40



<b>Pizza</b>	<b>klein</b> Ø27cm	<b>groß</b> Ø31cm
<b>Margherita</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse	€ 8,50	€ 9,50
<b>Funghi</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Champignon	€ 9,30	€10,30
<b>Gorgonzola</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Gorgonzola, Knoblauch	€ 9,80	€10,80
<b>Prosciutto</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken	€ 10,00	€11,00
<b>Salami</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Salami	€ 10,30	€11,30
<b>Prosciutto- Funghi</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Champignon	€ 10,40	€11,40
<b>Salerno</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Salami	€ 10,60	€11,60
<b>Hawaii</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	€ 10,80	€11,80
<b>Tonno</b> (A,D,L,P,O) Tomaten, Käse, Thunfisch, Knoblauch	€ 11,30	€12,30
<b>Quattro Formaggi</b> (A,L,P,O) Tomaten, vier Käsesorten	€ 11,90	€12,90
<b>Napoli</b> (A,D,L,P,O) Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Knoblauch	€ 11,50	€12,50
<b>Montana</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignon	€ 11,80	€12,80
<b>Capricciosa</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven	€11,90	€12,90

<b>Calzone</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Oliven	€ 11,90	€ 12,90
<b>Diavolo</b> (leicht scharf) (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Salami, Peperoni, Knoblauch	€ 11,70	€ 12,70
<b>Tirolese</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Zwiebeln	€12,20	€ 13,30
<b>Vegetariana</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Champignon, Paprika, Oliven, Mais, Zwiebeln	€ 12,40	€ 13,40
<b>Quattro Stagioni</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Artischocken, Champignon	€ 12,50	€ 13,50
<b>Giganti</b> (A,D,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Thunfisch, Zwiebel	€ 12,70	€ 13,70
<b>Frutti de Mare</b> (A,D,L,P,O) Tomaten, Käse, Meeresfrüchte	€ 12,90	€ 13,90
<b>Provinciale</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Peperoni, Knoblauch	€ 12,80	€ 13,80
<b>Ruccola</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Parmaschinken, Ruccola, frisch ger. Parmesan	€ 13,00	€ 14,00
<b>San Marco</b> (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Peperoni, Kapern	€ 13,20	€ 14,20
<b>Pizzabrot</b> (A,L,P,O)		€ 6,40

Zusätzliche Beilagen Bestellungen werden mit € 1,00 berechnet!

**Alle Pizzen auch zum Mitnehmen**

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen  
schönen Abend in unserem Restaurant!**

