

**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 Gasthaus Traube Team!**

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

## Aperitif

Martini bianco, (O)		€ 4,60
Campari Orangensaft (O)		€ 8,00
Sherry Sandeman (O)		€ 4,60
Portwein rot (O)		€ 4,60
Glas Prosecco		€ 4,20
Lillet Berry		€ 7,10
Aperol Veneziano		€ 7,00
Limoncello Spritz		€ 7,20
Gin Tonic		€ 8,80
Aperitivo & Hugo Alkoholfrei		€ 5,90

## Alkoholfreie Getränke

Mineral Gasteiner	ohne/mit	0,33	€ 3,20		
Soda				0,75	€ 5,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi		0,25	€ 3,60	0,5	€ 4,60
Apfelsaft (O)		0,25	€ 3,50	0,5	€ 4,50
Apfelsaft gespritzt (O)		0,25	€ 3,20	0,5	€ 4,20
Coca Cola Light / Zero		0,33	€ 3,80		
Almdudler		0,33	€ 3,80		
Eistee Pfirsich		0,33	€ 3,80		
Bitter Lemon / Tonic Water		0,2	€ 3,60		
Versch. Rauch Säfte		0,2	€ 3,50		

## Hopfen und Malz

Fohrenburger Bier (A)		0,3	€ 4,20	0,5	€ 5,20
Fohrenburger Radler (A)		0,3	€ 4,40	0,5	€ 5,40
Zipfer Alkoholfreies Bier (A)				0,5	€ 5,40
Edelweiss Hefe Weizen (A)		0,3	€ 4,20	0,5	€ 5,40
Edelweiss Dunkles Hefe Weizen (A)				0,5	€ 5,40
Edelweiss Alkolfreies Hefe Weizen (A)				0,5	€ 5,40
Edelweiss Cola Weizen (A)		0,3	€ 4,40	0,5	€ 5,60
Reinighaus Pils		0,33	€ 4,20		
Desperados		0,33	€ 4,20		

## Offene Weißweine

Grüner Veltliner, Heiderer-Meyer, trocken		1/8	€ 3,50	1/4	€ 7,00
Chardonnay, Heideboden Keringer, halbtrocken		1/8	€ 4,70	1/4	€ 9,40
Lovely Traminer, Scheiblhofer, lieblich		1/8	€ 4,50	1/4	€ 9,00
Pinot Grigio, Zenato, trocken		1/8	€ 4,00	1/4	€ 8,00
G´spritzter süß oder sauer				1/4	€ 3,50

## Offene Rotweine

Zweigelt, Heiderer-Meyer, halbtrocken		1/8	€ 3,50	1/4	€ 7,00
Merlot, Muenzieder, vollmundig		1/8	€ 4,80	1/4	€ 9,60
Lambrusco, Chiarli, fruchtig		1/8	€ 4,10	1/4	€ 8,20
Valpolicella, Zenato, geschmeidig		1/8	€ 4,50	1/4	€ 9,00
Primitivo, Lunatico, rund		1/8	€ 4,70	1/4	€ 9,40
G´spritzter süß oder sauer				1/4	€ 3,60
Rosé von Zweigelt, Heiderer-Meyer, trocken		1/8	€ 3,60	1/4	€ 7,20

## Weißweine

<b>Grüner Veltliner Nussbaum</b>	0,75 €	39,00
Vorspannhof Mayr, Dro – Kremstal Noten von grünem Apfel, frischem Kräutern und saftiger Frische, angenehmer Würzen mit klassischem Abgang		
<b>Chardonnay</b>	0,75 €	37,00
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn – Carnuntum Im Duft intensiv nach tropischen Früchten, er zeigt sich frisch, fruchtig und präzise, um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden		
<b>Lugana DOC</b>	0,75 €	41,00
Weingut Bulgarini, Pozzolengo – Venetien Intensives Strohgelb, in der Nase fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose, am Gaumen frisch und würzig, im Finale leichte Eleganz		
<b>Ortolan</b>	0,75 €	43,00
Weingut Drnberg, Falkenstein-Niederösterreich Cvee Prestige Reserve Chardonnay-Weissburgunder-Grauburgunder, in der Nase Banane, Honigmelone und Ser Tabak. Am Gaumen Milchkarameil und Vanille, langer intensiver Abgang.		

## Rotweine

<b>Merlot 100Days</b>	0,75 €	45,00
Weingut Keringer, Frauenkirchen – Neusiedlersee Buket aus hochreifen Beeren, Cassis und feiner Schokolade. Am Gaumen reife Kirschen, ergänzt von Zwetschken und die Frische von Schokoladenougat und Kirsche		
<b>Big John Cuvee Reserve</b>	0,75 €	48,00
Weingut Scheiblhofer, Andau - Neusiedlersee Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karameil, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit rstigem Eichenflair.		
<b>Pinot Noir vom Schloß</b>	0,75 €	43,00
Weingut Hardegg, Seefeld-Kadoz – Weinviertel Komplexe Fruchtaromen von roten Beeren, zarte Würzen und Mineralik, Erstaunlich „burgundisch“ für das nördlichen Weinviertel.		

## Schnäpse

Obstler, Williams, Marille 2cl € 2,80

## Bitters

Ramazzotti 2cl € 3,30

Jägermeister 2cl € 3,30

Montenegro/ Averna 2cl € 3,30

## Grappa

Bocchino Gran Moscato 2cl € 4,80

## Whisky

Jim Beam 4cl € 6,40

## Gin

Gordon`s Gin 4cl € 5,20

## Liköre

Amaretto 2cl € 3,40

Baileys 2cl € 3,40

Frangelico 2cl € 3,20

Limoncello 2cl € 3,20

Sambuca 2cl € 3,20

## Gognac

Remy Martin 2cl € 5,60

## Rum

Inlnder Rum 2cl € 1,80

Bacardi 4cl € 5,70

## Warme Getrnke

Caf Creme € 3,30

Espresso € 2,90

Doppelter Espresso € 4,20

Cappuccino (G) € 4,10

Latte Macchiato (G) € 4,20

Tee € 2,80

Heie Schokolade (G,C) € 4,20

Jgertee (O) € 4,50

Glhwein (O) € 4,50

## Tiroler Spezialitäten

### Fam. Erber

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

### Edelbrände

Alte Pflaume, Riserva	2cl	€ 5,20
Alte Traube, Riserva	2cl	€ 5,20
Alte Marille, 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
Himbeere	2cl	€ 5,20
Xundheit	2cl	€ 5,20

## Vorspeise

<b>Gebackener Camembert</b> (A,G) mit Preiselbeeren, dazu Toastbrot	€ 9,10
<b>Gebackene Kartoffelbällchen</b> (A,G, gefüllt mit Bergkäse, dazu Creme fraiche und kleiner griechischer Salat	€ 10,60
<b>Caprese</b> (A,G, Tomaten-Mozzarellascheiben an Balsamico glace, Basilikum, dazu getoastetes Brot	€ 11,50

## Suppen

<b>Klare Zwiebelsuppe</b> (A,G,L,O) mit Käse überbackenem Weißbrot	€ 6,90
<b>Klare Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel</b> (A,C,G,L)	€ 6,60
<b>Knoblauchcremesuppe</b> (A,G) mit Sahnehaube und Croutons	€ 7,10
<b>Gulaschsuppe</b> (A) mit Schwarzbrot	€ 7,50

## Salate

<b>Gemischter Salat</b>	€ 7,30
<b>Thunfisch Salat</b> (A,D) auf verschiedenen Blattsalaten, dazu Toastbrot	€ 11,40
<b>Chef Salat</b> (A) gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Salat, dazu Toastbrot	€ 15,60
<b>Vienna Salat</b> (vom Schwein) (A,C) Schnitzel Wienerart in Streifen auf gemischtem Salat	€ 16,40
<b>Kaspressknödel Salat</b> (A,C,G) auf grünem Salat dazu Dip	€ 11,80
<b>Garnelen Salat</b> (C,D,G) Garnelen und Garnelen in Kartoffelstroh, auf gemischtem Salat, dazu Cocktail Dip	€ 19,00
Joghurt Dressing (G) / French Dressing (G,M) / Kräuter Dressing	

## Nudelspezialitäten

<b>Spaghetti Pomodoro</b> (A,C) mit Tomatensauce	€ 13,00
<b>Spaghetti Bolognese</b> (A,C,L) mit Hackfleisch und Tomatensauce	€ 14,10
<b>Gnocchi</b> (A,C,G) In Käserahmsauce mit Ruccola und Cherrytomaten	€ 13,90
<b>Penne mit Schinken</b> (A,C,G) auf Gorgonzola Rahmsauce und Käse überbacken	€ 15,00
<b>Penne mit Brokkoli und buntes Gemüse</b> (A,C,G) auf Gorgonzola Rahmsauce und Käse überbacken	€ 15,80
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> (A,C,D,G) mit Gorgonzola Käse und Sahne verfeinert	€ 17,10

## Fischgerichte

<b>Lachsfilet</b> Natur gebraten (D) auf buntem Gemüse und Butterkartoffel	€ 21,90
<b>Zanderfilet</b> (A,D,M) auf Reis, dazu buntes Gemüse und Sauce Remoulade	€ 20,70

## Hauptgerichte

<b>Käsespätzle</b> (A,C,G,L) mit grünem Salat	€ 16,10
<b>Gegrilltes Putenschnitzel</b> (G) mit Reis und Gemüse, dazu Champignonsauce	€ 19,80
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> (vom Schwein) (A,C,) mit Pommes und kleinem gem. Salat	€ 19,90
<b>Cordon Bleu</b> (vom Schwein) (A,C,G) mit Pommes und kleinem gem. Salat	€ 21,10
<b>Grillteller</b> (Rind-Schwein-Putenfleisch)(A,G,L,) mit Pommes und Kräuterbutter	€ 22,10
<b>Zwiebelrostbraten</b> (A,G) mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	€ 23,10
<b>Schweinemedallions</b> (A,C,G,) mit Champignon Rahmsauce, Spätzle, dazu buntes Gemüse	€ 23,50
<b>Rumpsteak</b> (G) mit buntem Gemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahm	€ 26,00

Jegliche Umbestellungen werden mit Euro 1,50 berechnet.

## Dessert

<b>Warmer Apfelstrudel</b> (A,C,G)	€ 5,00
mit Sahne (G)	€ 6,00
mit Eis und Sahne (G)	€ 7,90
mit Vanillesauce (C,G)	€ 7,00
<b>Schoko-Nuss-Gugelhupf</b> (A,C,G,H)	€ 7,90
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	
<b>Eispalatschinken</b> (A,C,G)	€ 8,10
mit Vanilleeis und Schokoladensauce	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Rex</b> (A)	€ 9,30
1 Paar Würstchen mit Pommes	
<b>Blinky</b> (A,C)	€ 9,10
Spaghetti Bolognese/ Tomatensauce	
<b>Igler</b> (A,C,D)	€ 9,30
Fischstäbchen mit Pommes	
<b>Calimero</b> (A,C)	€ 9,90
Hühner Nuggets mit Pommes	
<b>Diddl</b> (A,C)	€ 9,90
Wiener Schnitzel mit Pommes	
<b>Schinken – Käse Toast</b> (A,C)	€ 8,90
mit Salatgarnitur	
<b>Port. Pommes</b> (A)	€ 4,80

## Pizza

Ø31cm

### **Margherita** (A,G)

Tomaten, Käse

€ 10,70

### **Funghi** (A,G)

Tomaten, Käse, Champignon

€11,50

### **Gorgonzola** (A,G)

Tomaten, Käse, Gorgonzola, Knoblauch

€12,00

### **Tomaten u. Mozzarella** (A,G)

Tomaten, Mozzarella

€12,40

### **Prosciutto** (A,G)

Tomaten, Käse, Schinken

€12,20

### **Salami** (A,G)

Tomaten, Käse, Salami

€12,50

### **Prosciutto- Funghi** (A,G)

Tomaten, Käse, Schinken, Champignon

€12,60

### **Salerno** (A,G)

Tomaten, Käse, Schinken, Salami

€12,80

### **Hawaii** (A,G)

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas

€13,00

### **Tonno** (A,D,G)

Tomaten, Käse, Thunfisch, Knoblauch

€13,50

### **Quattro Formaggi** (A,G)

Tomaten, vier Käsesorten

€14,10

### **Napoli** (A,D,G)

Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Knoblauch

€13,70

### **Montana** (A,G)

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignon

€14,00

### **Capricciosa** (A,G)

Tomaten, Käse, Schinken, Champignon,  
Artischocken, Oliven

€14,10

<b>Calzone</b> (A,G) Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Oliven	€ 14,10
<b>Diavolo</b> (leicht scharf) (A,G) Tomaten, Käse, Salami, Peperoni, Knoblauch	€ 13,90
<b>Tirolese</b> (A,G) Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Zwiebeln	€ 14,50
<b>Vegetariana</b> (A,G) Tomaten, Käse, Champignon, Paprika, Oliven, Mais, Zwiebeln	€ 14,60
<b>Quattro Stagioni</b> (A,G) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Artischocken, Champignon	€ 14,80
<b>Giganti</b> (A,D,G) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Thunfisch, Zwiebel	€ 14,90
<b>Frutti de Mare</b> (A,D,G,R) Tomaten, Käse, Meeresfrüchte	€ 15,10
<b>Provinciale</b> (A,G) Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Peperoni, Knoblauch	€ 15,00
<b>Ruccola</b> (A,G) Tomaten, Käse, Parmaschinken, Ruccola, frisch ger. Parmesan	€ 15,20
<b>San Marco</b> (A,G) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Peperoni, Kapern	€ 15,40
<b>Pizzabrot</b> (A)	€ 6,80

Zusätzliche Beilagen Bestellungen werden mit € 1,50 berechnet!

**Alle Pizzen auch zum Mitnehmen**

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen  
schönen Abend in der Traube.**