

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

Grüner Veltliner Nussbaum	0,75	€	39,00
----------------------------------	------	---	-------

Vorspannhof Mayr, Droß – Kremstal
Noten von grünem Apfel, frischem Kräutern und saftiger Frische, angenehmer Würze mit klassischem Abgang

Chardonnay	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

Lugana DOC	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

Ortolan	0,75	€	43,00
----------------	------	---	-------

Weingut Dürnberg, Falkenstein-Niederösterreich
Cüvee Prestige Reserve
Chardonnay-Weissburgunder-Grauburgunder, in der Nase Banane, Honigmelone und Süßer Tabak. Am Gaumen Milchkaramell und Vanille, langer intensiver Abgang.

Rotweine

Merlot 100Days	0,75	€	45,00
-----------------------	------	---	-------

Weingut Keringer, Frauenkirchen – Neusiedlersee
Bukett aus hochreifen Beeren, Cassis und feiner Schokolade.
Am Gaumen reife Kirschen, ergänzt von Zwetschken und die Frische von Schokoladenougat und Kirsche

Big John Cuvee Reserve	0,75	€	48,00
-------------------------------	------	---	-------

Weingut Scheiblhofer, Andau - Neusiedlersee
Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

Pinot Noir vom Schloß	0,75	€	43,00
------------------------------	------	---	-------

Weingut Hardegg, Seefeld-Kadoz – Weinviertel
Komplexe Fruchtaromen von roten Beeren, zarte Würze 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

Inländer Rum	2cl	€ 1,80
--------------	-----	--------

Bacardi	4cl	€ 5,70
---------	-----	--------

Warme Getränke

Café Creme	€ 3,30	Tee	€ 2,80
------------	--------	-----	--------

Espresso	€ 2,90	Heiße Schokolade (G,C)	€ 4,20
----------	--------	------------------------	--------

Doppelter Espresso	€ 4,20	Jägertee (O)	€ 4,50
--------------------	--------	--------------	--------

Cappuccino (G)	€ 4,10	Glühwein (O)	€ 4,50
Latte Macchiato (G)	€ 4,20		

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

Gebackener Camembert (A,C,G) mit Preiselbeeren, dazu Toastbrot	€ 8,90
Gebackene Kartoffelbällchen (A,C,G,L,O) gefüllt mit Bergkäse, dazu Creme fraiche und kleiner griechischer Salat	€ 10,40
Caprese (A,C,G,L) Tomaten-Mozzarellascheiben an Balsamico glace, Basilikum, dazu getoastetes Brot	€ 11,30

Suppen

Klare Zwiebelsuppe (A,C,G,L) mit Käse überbackenem Weißbrot	€ 6,70
Klare Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel (A,C,G,L)	€ 6,40
Knoblauchcremesuppe (A,G,L,P,O) mit Sahnehaube und Croutons	€ 6,90
Gulaschsuppe (A,C,G,L) mit Schwarzbrot	€ 7,30

Salate

Gemischter Salat (C,F,G,L,M,O,P)	€ 7,10
Thunfisch Salat (A,C,D,F,G,L,M,O,P) auf verschiedenen Blattsalaten, dazu Toastbrot	€ 11,20
Chef Salat (A,C,F,G,L,M,O,P) gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Salat, dazu Toastbrot	€ 15,40
Vienna Salat (A,C,G,L,F,O) (vom Schwein) Schnitzel Wienerart in Streifen auf gemischtem Salat	€ 16,20
Kaspressknödel Salat (A,C,G,L) auf grünem Salat dazu Dip	€ 11,60
Garnelen Salat (A,B,G,L,R) Garnelen und Garnelen in Kartoffelstroh, auf gemischtem Salat, dazu Cocktail Dip	€ 18,80

Nudelspezialitäten

Spaghetti Pomodoro (A,C,F,G,L) mit Tomatensauce	€ 12,80
Spaghetti Bolognese (A,C,F,G,L,M,O) mit Hackfleisch und Tomatensauce	€ 13,90
Gnocchi (A,C,G,L,) In Käserahmsauce mit Ruccola und Cherrytomaten	€ 13,70
Penne mit Schinken (A,C,F,G,L,O) auf Gorgonzola Rahmsauce und Käse überbacken	€ 14,80
Penne mit Brokkoli und buntes Gemüse (A,C,F,G,L,O) auf Gorgonzola Rahmsauce und Käse überbacken	€ 15,60

Tagliatelle mit Lachs (A,C,D,F,G,L) mit Gorgonzola Käse und Sahne verfeinert	€ 16,90
--	---------

Fischgerichte

Lachsfilet Natur gebraten (A,C,D,F,G,L) auf buntem Gemüse und Butterkartoffel	€ 21,70
Zanderfilet (A,B,D,L,P) auf Reis, dazu buntes Gemüse und Sauce Remoulade	€ 20,50

Hauptgerichte

Käsespätzle (A,C,F,G,L,M,O) mit grünem Salat	€ 15,90
Gegrilltes Putenschnitzel (A,C,F,G,L,M,O) mit Reis und Gemüse, dazu Champignonsauce	€ 19,60
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) (A,C,F,G,L,O) mit Pommes und kleinem gem. Salat	€ 19,70
Cordon Bleu (vom Schwein) (A,C,F,G,L,M,O) mit Pommes und kleinem gem. Salat	€ 20,90
Grillteller (Rind-Schwein-Putenfleisch) (A,C,G,L,M,P,O) mit Pommes und Kräuterbutter	€ 21,90
Zwiebelrostbraten (A,C,G,L,M,O) mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	€ 22,90
Schweinemedallions (A,C,F,G,L,M,O) mit Champignon Rahmsauce, Spätzle, dazu buntes Gemüse	€ 23,30
Rumpsteak (A,G,L,O) mit buntem Gemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahm	€ 25,80

Jegliche Umbestellungen werden mit Euro 1,50 berechnet.

Dessert

Warmer Apfelstrudel (A,C,F,G,H,O)	€ 5,00
mit Sahne (G)	€ 5,70
mit Eis und Sahne (G)	€ 7,40
mit Vanillesauce	€ 7,00
Schoko-Nuss-Gugelhupf (A,C,F,G,H,O)	€ 6,80
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	
Eispalatschinken (A,C,F,G,H)	€ 5,70
mit Vanilleeis und Schokoladensauce	

Für unsere kleinen Gäste

Rex (A,C,G,P)	€ 9,10
1 Paar Würstchen mit Pommes	
Blinky (A,C,G,F,L,M,O)	€ 8,90
Spaghetti Bolognese/ Tomatensauce	
Igler (A,C,D,G,M,O)	€ 9,10
Fischstäbchen mit Pommes	
Calimero (A,C,G,L,M,O)	€ 9,90
Hühner Nuggets mit Pommes	
Diddl (A,C,G,L,M,O)	€ 9,90
Wiener Schnitzel mit Pommes	
Schinken – Käse Toast (A,C,F,G,M,O)	€ 8,90
mit Salatgarnitur	

Port. Pommes (A,C,G,O)

€ 4,60

Pizza

Ø31cm

Margherita (A,L,P,O)

€ 10,50

Tomaten, Käse

Funghi (A,L,P,O)

€11,30

Tomaten, Käse, Champignon

Gorgonzola (A,L,P,O)

€11,80

Tomaten, Käse, Gorgonzola, Knoblauch

Tomaten u. Mozzarella (A,G,L,P,O)

€12,20

Tomaten, Mozzarella

Prosciutto (A,L,P,O)

€12,00

Tomaten, Käse, Schinken

Salami (A,L,P,O)

€12,30

Tomaten, Käse, Salami

Prosciutto- Funghi (A,L,P,O)

€12,40

Tomaten, Käse, Schinken, Champignon

Salerno (A,L,P,O)

€12,60

Tomaten, Käse, Schinken, Salami

Hawaii (A,L,P,O)

€12,80

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas

Tonno (A,D,L,P,O)

€13,30

Tomaten, Käse, Thunfisch, Knoblauch

Quattro Formaggi (A,L,P,O)

€13,90

Tomaten, vier Käsesorten

Napoli (A,D,L,P,O)

€13,50

Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Knoblauch

Montana (A,L,P,O)

€13,80

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignon

Capricciosa (A,L,P,O)

€13,90

Tomaten, Käse, Schinken, Champignon,
Artischocken, Oliven

Calzone (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Oliven	€ 13,90
Diavolo (leicht scharf) (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Salami, Peperoni, Knoblauch	€ 13,70
Tirolese (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Zwiebeln	€ 14,30
Vegetariana (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Champignon, Paprika, Oliven, Mais, Zwiebeln	€ 14,40
Quattro Stagioni (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Artischocken, Champignon	€ 14,60
Giganti (A,D,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Thunfisch, Zwiebel	€ 14,70
Frutti de Mare (A,D,L,P,O) Tomaten, Käse, Meeresfrüchte	€ 14,90
Provinciale (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Peperoni, Knoblauch	€ 14,80
Ruccola (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Parmaschinken, Ruccola, frisch ger. Parmesan	€ 15,00
San Marco (A,L,P,O) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Peperoni, Kapern	€ 15,20
Pizzabrot (A,L,P,O)	€ 6,60

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.**