



Trattoria Veneziana



ÖFFNUNGSZEITEN
DIENSTAG BIS SONNTAG
11:00 – 23:00
KÜCHE 11:00 – 22:00 UHR

*Liebe geht durch den Magen
L'uomo si prende per la gola*

Da wir alle Gerichte für Sie frisch zubereiten, kann es bei manchen
Speisen zu kurzen Wartezeiten kommen.
Buon Appetito

www.trattoria-veneziana.at



Trattoria Veneziana

Antipasti di Pesce

Bruschetta A	4,90
Geröstete Brötchen mit Käse und Basilikum	
Cappesante gratinate A D	4,20
Jakobsmuschel mit Kräutern und Käse gratiniert (1 Stk.)	
Carpaccio polipo D O	9,90
Oktopuscarpaccio auf Rucola	
Cocktail Gamberetti D M	8,90
Shrimps mit Cocktailsauce auf Blattsalat	
Cozze alla Veneziana (scharf) O R	9,90
Miesmuscheln auf venezianische Art mit Tomatensauce	
Cozze al vino bianco O R	8,90
Miesmuscheln in Weissweinsauce	

Antipasti di Carne

Antipasto Italiano L	9,40
Italienische Wurstspezialitäten	
Capaccio di manzo L	8,90
Rindercarpaccio	
Prosciutto e melone	8,90
San Daniele Schinken mit Melone	
Caprese G	7,90
Tomaten, Mozzarella mit Basilikum	
Rucola Parmigiano G O	6,90
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan	
Vitello tonnato M O	9,90
Kalbscarpaccio mit feiner Thunfischsalsa	



Trattoria Veneziana

Zuppe

Minestrone E L	4,90
Original italienische Gemüsesuppe	
Zuppa di pomodoro	4,10
Tomatencremesuppe	
Zuppa di pesce D E R	7,90
Fischsuppe	
Zuppa Veneziana B E G R	6,90
Shrimpsuppe	

Insalate

Insalata mista O	4,30
Gemischter Salat	
Insalata al tonno D O	6,90
Thunfischsalat	
Insalata grega G O	6,90
Griechischer Salat	
Insalata pomodori O	3,90
Tomatensalat mit Zwiebel	
Insalata verde O	3,90
Blattsalat	



Trattoria Veneziana

Primi piatti

Tagliatelle Luigi C G	10,90
Bandnudeln mit Spinat und Parmaschinken	
Strozza preti rustici C G	10,90
Venezianische Nudeln mit Fleischsauce und Pilzen	
Ravioli pomodoro ricotta C G	9,90
Ravioli gefüllt, in Tomatensauce und Ricotta	
Spaghetti Bolognese C G	8,90
Spaghetti mit Fleischsauce	
Spaghetti Carbonara C G	7,90
Spaghetti mit Sahne, Eier und Speck	
Tortellini con broccoli e Prosciutto C	9,90
Tortellini mit Brokkoli und Prosciutto	
Maccheroni Arrabbiata C G	7,90
Makkaroni mit Tomatensauce (scharf)	
Lasagne al Forno C G	8,90
Lasagne mit Faschiertem und Käse überbacken	

Primi di pesce

Spaghetti Cozze C R	10,90
Spaghetti mit Miesmuscheln	
Spaghetti scogliera C G	14,50
Spaghetti mit Meeresfrüchten	
Spaghetti vongole C G R	13,50
Spaghetti mit Venusmuscheln	
Spaghetti busera C D G	15,90
Spaghetti mit Scampi	
Tagliatelle salmone C D G	10,90
Bandnudeln mit Lachs	
Tagliatelle gamberi zucchini C D G	10,90
Bandnudeln mit Shrimps und Zucchini	
Gnocchi al salmone C G	10,90
Gnocchi mit Räucherlachssauce	



Trattoria Veneziana

Risotti

Risotto frutti di mare A B D G O R Risotto mit frischen Meeresfrüchten	12,90
Risotto nero di seppie A D G O R Risotto mit schwarzer Tintenfischcreme	10,90
Risotto Boscaiola A G Risotto mit original italienischen Pilzen	10,90
Risotto verdure G Gemüserisotto	9,90
Risotto alla Parmigiano e rucola A G Risotto mit Parmesan und Rucola	10,90

Specialita di pesce

**Alle unsere Fischgerichte servieren wir Ihnen gegrillt
mit Rosmarinkartoffeln oder frischem Gemüse.**

Calamari alla Veneziana D G Calamari in Tomatensauce dazu Polenta	12,90
Spiedini gamberoni D G Garnelenspieß mit Gemüse oder Rosmarinkartoffeln	15,90
Fritto misto Veneziana A B D Frittierte Meeresfrüchte nach venezianischer Art mit kleinem Salat	16,90
Brodetto Veneziana D G Shrimps, Calamari, Muscheln, Venusmuscheln, Lachs, Scampi in Tomatensauce (in der Pfanne serviert)	16,90

Al Forno

Rombo D Steinbutt mit Kartoffeln oder Gemüse	Auf Anfrage
Aragosta Hummer - Wir bitten um Vorbestellung	Auf Anfrage



Trattoria Veneziana

Alla Griglia

Calamari fritti D O	12,90
Frittierte Calamari mit Blattsalat	
Calamari alla griglia D O	11,90
Gegrillte Calamari mit Blattsalat	
Salmone alla griglia	13,90
Gegrillter Lachs mit Beilage	
Branzino alla griglia D	17,90
Gegrillter Wolfsbarsch mit Beilage	
Orata alla griglia D	16,90
Gegrillte Goldbrasse mit Beilage	
Scampi alla griglia (ca 400 g) B	18,90
Scampi vom Grill mit Beilage	

Formaggi

Formaggio misto G	7,90
Käseplatte	
Parmigiano con olive G	5,90
Parmesan mit Oliven	

Dolci

Panna cotta G	3,90
Profiteroles A G	4,20
Tiramisu G	4,20
Sorbetto mit Zitroneneis G O	4,90
Mohr im Hemd G E	3,90
Mela caramellata G E	5,90
Karamellierter Apfel mit Vanilleeis	



Trattoria Veneziana

Pizze

**Alle unsere Pizzen servieren wir Ihnen mit Tomaten, Käse,
Knoblauch und Oregano A G M**

Capricciosa D	8,90
Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven, Sardinen	
Quattro Stagioni	8,90
Schinken, Salami, Champignons, Artischocken	
Diavolo	7,90
Salami, Pepperoni	
Cardinale	6,90
Schinken	
Prosciutto Funghi	7,90
Schinken, Champignons	
Hawaii	7,80
Schinken, Ananas	
San Daniele	9,90
Prosciutto, Rucola, Parmesan	
Tonno D	8,90
Zwiebel, Thunfischfilet	
Frutti di Mare B D O R	11,90
Frische Meeresfrüchte	
Margherita	5,90
Tomaten, Käse	
Vegetaria	7,90
Verschiedenen Gemüsesorten	
Rustica	7,90
Speck, Champignon, Oliven, Artischocken	
Rucola	7,90
Rucola, Tomatenscheiben, Mozzarella	
Venezia	8,90
Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Oliven	
Quattro formaggi C	8,90
Vier verschiedene Käsesorten	
Contantino	8,90
Speck Zwiebel, Eier, Schafkäse	
Wunschkpizza	8,90
4 Zutaten nach Wahl	
Jede Sonderauflage	1,00



Trattoria Veneziana

Bevande

Birre

Murauer	0,2 l	2,40	0,3 l	2,80	0,5 l	3,30
Radler			0,3 l	2,80	0,5 l	3,40
Gösser alkoholfrei			0,33 l	2,90		
Edelweiss Weizenbier					0,5 l	3,50

Aperitivi

Martini					4 cl	3,50
Campari Orange / Soda					4 cl	3,90
Spritz Aperol						3,50
Spritz Veneziano						3,90
Spritzer weiß / rot						2,80

Analcolici

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Almdudler					0,33 l	2,80
Eistee (Pfirsich)					0,33 l	2,80
Pago (verschiedene Sorten)					0,2 l	2,30
Apfelsaft, Orangensaft					0,33 l	2,30
Soda					0,33 l	1,50
Mineral (still & prickelnd)					0,25 l	2,40



Trattoria Veneziana

Caffe

Espresso	2,00
Macchiato	2,20
Caffé Doppio	3,50
Cappuccino	2,60
Verlängerter	2,40
Caffé Latte	2,90

Longherina

Bacardi Cola	4,20
Whiskey Cola	4,50
Wodka Orange	4,20
Kir Royal	3,90

Bevande alcooliche

	2cl
Ramazzotti	2,90
Averna	2,90
Amaretto	2,90
Fernet Branca	2,90
Sambuca	3,30
Limoncello	3,30
Marillenschnaps	3,30
Williamsbirnenschnaps	3,30

**BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER EXKLUSIVEN
GRAPPA-KARTE**



Trattoria Veneziana

Weine



*Das Leben ist zu kurz
um schlechten Wein zu trinken!*

Johann W. v. Goethe



www.andreadis.at

Alexander Andreadis
Sommelier



Trattoria Veneziana

Weissweine offen

FRIULANO „Conte“ DOC
Pizzamiglio | Friuli Grave

Glas 1/8 l
Fl. 0,75 l

3,80
22,00

Die Rebsorte hieß in Italien ursprünglich Tocai, Trockener Weißwein mit hellgrüner Farbe, gelungenem Fruchtroma nach Pfirsich und Zitrusfrüchten, strukturiert, mit gut eingebundener Säure und langem, intensiven Nachhall. Schöner Begleiter von mediterranen Salaten, Pasta, sowie Fisch- und Muschelgerichten.

PINOT GRIGIO VENETO IGT
Terra Serena | Conegliano

Glas 1/8 l
Fl. 0,75 l

3,30
19,00

Ein Weißwein von internationalem Format und ein hervorragender Vertreter venezianischer Weintradition. Strohgelbe Farbe mit leichten kupfernen Farbreflexen. Ein üppiger Duft nach Honigmelonen, Nüssen und Birnen. Füllig, balanciert und kompakt. Er begleitet hervorragend Risottos und Suppen, zweite Gänge auf Basis von weißem Fleisch wie auch Fisch.

SAUVIGNON Blanc „S“ DOC
Pizzamiglio | Friuli Grave

Glas 1/8 l
Fl. 0,75 l

3,80
22,00

Strohgelb mit grünen Reflexen. Komplexes Bukett mit delikaten Düften nach exotischen Früchten, Muskatnuss und Paprikaschoten. Am Gaumen trocken, elegant, warm und samtig. Wunderbar als Aperitifwein und ideal zu Garnelen- oder Fischgerichten sowie Pizzen.



Trattoria Veneziana

Rotweine offen

MERLOT VENETO IGT
Terra Serena | Conegliano

Glas 1/8 l 3,80
Fl. 0,75 l 22,00

Ein wunderbarer Rotwein mit einem Bukett nach Schokolade und Karamell, angenehmen Tanninen, gut eingebundener Säure und einem exzellenten Lagerpotential. Perfekter Begleiter zu Pasta- und Fleischgerichten, sowie aromatischen Käsesorten.

NERO D'AVOLA SICILIA IGT
Cusumano | Sizilien

Glas 1/8 l 3,60
Fl. 0,75 l 21,00

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, würzige Noten in der Nase, dunkle reife Beeren, am Gaumen saftig, typische schwarze Johannis- und Waldbeeren, sowie Kirschen. Ein wunderbarer Begleiter zu Bistecca, Tagliata oder intensiven Pastagerichten und Pizzen.

CHIANTI DOCG
Baroncini | San Gimignano

Glas 1/8 l 3,60
Fl. 0,75 l 21,00

Rubinroter Wein mit fruchtig, wenigem Bukett nach Veilchen und feiner Würze. Harmonisch am Gaumen mit Aromen nach Kirsche und Pflaume. Hervorragender Begleiter zu Rindscarpaccio, Tomatensuppe, roten Fleischgerichten und gereiften Käsesorten.



Trattoria Veneziana

Österreichische Weissweine

SAUVIGNON BLANC Fl. 0,75 l 29,90
Tement | Südsteiermark

Helles grüngelb, feine Stachelbeernuancen, zart grasiger Touch, zitroniger Ton, rauchig, ein Hauch von Grapefruit, attraktives Bukett. Saftig, mittlere Komplexität, feiner Touch von Limetten, grüner Apfel, mineralisch, zarte gelbe Fruchtsüße im Abgang.

MUSKATELLER Glas 1/8 l 4,20
Rainhard Muster | Gamlitz Fl. 0,75 l 25,00

Helles grüngelb, zart blättrig unterlegte Grapefruitnote, zarte Blütenaromatik, Muskatnuss, kandierte Orangenzesten. Leichtfüßig, weiße Frucht, runder Säurebogen, zitroniger Nachhall. Ideal als Aperitif, asiatische Küche und Suppen.

Österreichische Rotweine

BLAUER ZWEIFELT Glas 1/8 l 3,70
Adam-Schererkogl | Gamlitz Fl. 0,75 l 22,00

Satte, animierende Frucht, dunkle Beeren und Schwarzkirschen, sehr präsent, Hauch von Röstaromen, verstrahlt, Wärme, saftige Ader, feinkörniges Tannin, harmonisch verwoben, würzig-eleganter Nachhall.

BLAUFRÄNKISCH Fl. 0,75 l 25,00
Günther Triebaumer | Rust

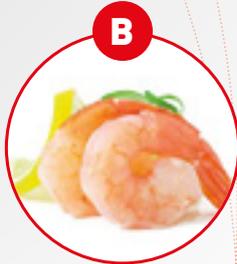
Purpur mit dunkellila Rand. Fast überbordende Nase nach Kirschen und schwarzem Pfeffer. Fein verwobene Tanninanlage, einladende dunkle Beeren- und Kirscharomen mit pikant-animierendem Abgang.

Die 14 Allergene



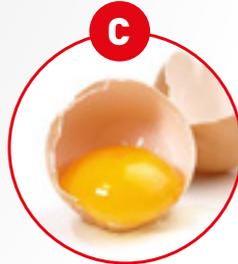
A
**GLUTENHALTIGES
 GETREIDE UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



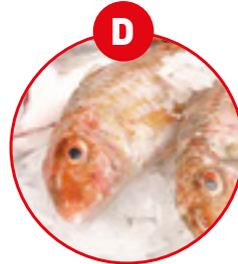
B
**KREBSTIERE
 UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
**EIER VON GEFLÜGEL UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D
**FISCH UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE (AUSSER
 FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
**ERDNÜSSE
 UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaufße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F
**SOJABOHNEN UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißler



G
**MILCH VON SÄUGETIEREN
 UND MILCHERZEUGNISSE
 (INKLUSIVE LAKTOSE)**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H
**SCHALENFRÜCHTE UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L
**SELLERIE
 UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M
**SENF UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essigurken



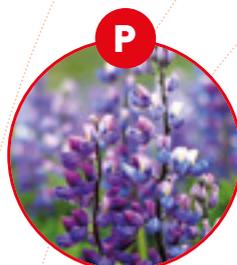
N
**SESAMSAMEN UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O
**SCHWEFELDIOXID UND
 SULFITE**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P
**LÜPINEN UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze



R
**WEICHTIERE WIE
 SCHNECKEN, MUSCHELN,
 TINTENFISCHE UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.