



# 60 seconds to napoli

## VORSPEISEN

<b>BURRATA</b> <i>vegetarisch</i>	12
Kirschtomaten, Burrata, frisches Basilikum, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Bread	
<b>MIXED ANTIPASTI</b>	16
Parmaschinken 24 Monate DOP, Salami Napoli, Südtiroler Bacon, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Chorizo de Bellota, Kalamata-Oliven, Bread	
<b>BEST OF BRUSCHETTA</b>	12
Bread, Guacamole, Parmaschinken 24 Monate DOP, Kirschtomaten, hausgemachtes frisches Basilikum-Pesto, Rucola, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
<b>FOCACCIA</b> mit dreierlei Dips	8
<b>BLACK ANGUS CARPACCIO</b>	16
Carpaccio vom amerikanischen Black Angus Rinderfilet, Gremolata, frittierte Kapern, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Trüffelmayonnaise	
<b>CHEESE ROLL</b> <i>vegetarisch</i>	7
Provolone DOP, steirischer Bergkäse, Trüffelmayonnaise	



## SALATE

<b>GRÜNZEUG</b> <i>vegetarisch</i>	11
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Avocado, Creamy Basil Dressing, Bread	
wahlweise mit Balsamicoessig <i>vegan</i>	11
wahlweise mit Ziegenkäse <i>vegetarisch</i>	14
wahlweise mit Burrata <i>vegetarisch</i>	14
<b>CAESAR SALAD</b>	14
Romanasalat, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, hausgemachtes Caesar Dressing, Kikok-Hähnchenfilet, Bread	
<b>BEILAGENSALAT</b> <i>vegan</i>	6
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Balsamicoessig, Olivenöl	
<b>AVO BEANS</b> <i>vegetarisch</i>	13
Avocado, Weiße Bohnen, Oliven, Weißkäse, Kräuter, Cherrytomaten, Paprika, Lauchzwiebeln, Gurke, Balsamicodressing	
<b>HEALTHY CHICKEN</b>	14
Wildkräutersalat, bunte Möhren, Rote Bete, Kirschtomaten, Gurke, Thymian, Avocado, Sonnenblumenkerne, Honig Kikok-Hähnchen, Rosmarin-Balsamico Dressing	



**DIPS** (hausgemacht) Guacamole | Trüffelmayonnaise | Basilikum-Pesto 3

## PIZZA

<b>MARINARA</b> <i>vegan</i>	9
San Marzano Tomatensoße DOP, Knoblauch, Oregano	
<b>MARGHERITA</b> <i>vegetarisch</i>	11
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, frisches Basilikum, Olivenöl	
<b>MARGHERITA VEGAN</b> <i>vegan</i>	14
San Marzano Tomatensoße DOP, veganer Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl	
<b>MARGHERITA DI BUFALINA</b>	14
San Marzano Tomatensoße DOP, Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Olivenöl	
<b>HULK</b> <i>vegetarisch</i>	13
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Zucchini, Brokkoli, Olivenöl, wahlweise mit veganem Büffelmozzarella <i>vegan</i>	
<b>SCHWARZENEGGER</b> <i>vegetarisch</i>	13
Steirischer Bergkäse, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauch, schwarzer Pfeffer	
<b>BUD SPENCER</b>	14
Provolone DOP, Fior di Latte, Fenchel-Salsiccia, Kirschtomaten, Basilikum, schwarzer Pfeffer	
<b>THE ROCK</b>	16
Burrata, hausgemachtes frisches Basilikum-Pesto, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Pinienkerne	
<b>JOHN RAMBO</b>	15
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Mangalitzta Schinken, Champignons	
<b>COWABUNGA</b>	13
San Marzano Tomatensoße DOP, Salami Napoli, Fior di Latte	
<b>DON DIABLO</b>	15
San Marzano Tomatensoße DOP, Chorizo de Bellota, Fior di Latte, Bio Chili-Honig, geräuchertes Paprikapulver	
<b>AVOCADO</b> <i>vegetarisch</i>	15
Guacamole, Rucola, Kirschtomaten, Fior di Latte, Olivenöl	
wahlweise mit veganem Büffelmozzarella <i>vegan</i>	15
<b>THE BEAST</b>	16
San Marzano Tomatensoße DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Fior di Latte, Olivenöl	
<b>VEGAN SALAMI</b> <i>vegan</i>	15
San Marzano Tomatensoße DOP, vegane Salami, veganer Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl	
<b>MISS PIGGIE</b>	14
Provolone DOP, Südtiroler Bacon, Fior di Latte, Champignons, rote Zwiebeln, schwarzer Pfeffer	
<b>BURRATA BOMB</b>	16
San Marzano Tomatensoße DOP, Burrata, Crispy Nduja, Gremolata, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Chiliöl	



## PIZZA

<b>PARMA 24</b>	17
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Rucola, Olivenöl, Parmaschinken 24 Monate DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
<b>GAMBA ZAMBA</b>	17
San Marzano Tomatensoße DOP, argentinische Riesengarnelen, Fior di Latte, Spinat, Knoblauchöl	
<b>WHITE TUNA</b>	15
San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln	
<b>OH MY TRUFFLE</b>	19
weiße Trüffelcreme, schwarzer Trüffel, Büffelmozzarella DOP, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, frisches Basilikum	
<b>CALL ME FLOWER</b>	16
Parmesancreme, Büffelmozzarella DOP, Pinienkerne, violetter, gelber und weißer Blumenkohl, Blüten, französische gesalzene Butter, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP	
<b>BACON &amp; EGG</b> (ca.50g Eiweiß) <i>HIGH PROTEIN</i>	15
Bio Eier, Fior di Latte, Südtiroler Bacon, Frühlingszwiebeln, konfierte Cherrytomaten, schwarzer Pfeffer	
<b>VITELLO TONNATO</b>	18
weiße Trüffelcreme, Büffelmozzarella DOP, rosa Kalbfleisch, Thunfischmayonnaise, crispy Kapern, Sardellen, Amalfizitrone	
<b>EL CHAPO</b>	18
Parmesancreme, Mangalitzta Schinken, Burrata, frisches Basilikum, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP, schwarzer Pfeffer	
<b>THE ROYAL LOBSTER</b>	25
San Marzano Tomatensoße DOP, Creme, Büffelmozzarella DOP, Hummerfleisch, französische gesalzene Butter, Frühlingszwiebeln, Sriracha-Mayonnaise	
<b>VEGAN BAYCON</b> <i>vegan</i>	15
San Marzano Tomatensoße DOP, veganer Bacon, veganer Büffelmozzarella, braune Champignons, Röstzwiebeln, Thymian	



## NACHTISCH

<b>PIZZA NUTELLA</b> mit frischen Erdbeeren <i>vegetarisch</i>	9
<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b> <i>vegetarisch</i>	7
<b>HAUSGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN</b> mit flüssigem Kern <i>vegetarisch</i>	8
<b>VEGAN STRAWBERRY CRUMBLE</b> <i>vegan</i>	8
Erdbeeren, vegane Vanillecreme, veganer Kekscrumble	
<b>ESPRESSO AFFOGATO</b> <i>vegetarisch</i>	6
Bourbon Vanilleeis, Espresso, Crumble, Espresso	
<b>STRAWBERRY CHEESECAKE</b>	8
Cheesecake, Erdbeeren, Erdbeersorbet, Minze, Crema di Limoncello	
<b>OMAS LANDAPFELKUCHEN</b> <i>vegetarisch</i>	4,90
<b>OMAS BLAUBEERKUCHEN</b> <i>vegetarisch</i>	4,90



\*Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden

## SOFTDRINKS

<b>Pepsi</b> 0,33	3,90
<b>Pepsi-Max</b> ohne Zucker 0,33	3,90
<b>Mirinda</b> (vgl. Fanta) 0,33	3,90
<b>Schwipp Schwapp</b> (vgl. Mezzo-Mix) 0,33	3,90
<b>7Up</b> (vgl. Sprite) 0,33	3,90
<b>Selters</b> Sparkling 0,25   0,75	2,90   6,90
<b>Selters</b> Naturale 0,25   0,75	2,90   6,90
<b>Rauch</b> Pfirsich-Eistee 0,33	3,90
<b>Rauch</b> Zitronen-Eistee 0,33	3,90
<b>Rauch</b> Granatapfel-Eistee 0,33	3,90
<b>Effect</b> 0,25	3,80
<b>Goldberg Ginger Ale</b> 0,2	3,50
<b>Goldberg Tonic</b> 0,2	3,50
<b>Goldberg Ginger Beer</b> 0,2	3,50
<b>Goldberg Bitter Lemon</b> 0,2	3,50

## SAFTSCHORLEN

<b>Apfelschorle</b> 0,4	4,80
<b>Rhabarberschorle</b> 0,4	4,80
<b>Mangoschorle</b> 0,4	4,80
<b>Maracujaschorle</b> 0,4	4,80
<b>Johannisbeerschorle</b> 0,4	4,80

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b>	7,50
<b>Lillet Wildberry</b>	7,90
<b>Sarti Spritz</b>	7,50
<b>Sarti Lemon Spritz</b> <b>NEU</b>	7,50
<b>Belsazar Rosé + Tonic</b>	7,50
<b>Hugo</b>	7,50
<b>Campari Spritz</b>	7,50
<b>Campari Amalfi</b>	7,50
<b>Martini Fiero</b>	7,90
<b>Limoncello Spritz</b>	7,50

## NON ALCOHOLIC SPECIALS

<b>60 seconds to napoli Spritz</b>	6,50
<b>Crodino</b>	6
<b>Gin Tonic</b> (Siegfried Wonderleaf)	8

## HOMEMADE SPECIALS

<b>Basil Lemon Ice Tea</b> 0,4	5
frisch gekochter Schwarztee, Basilikum, Zitrone	
<b>Litschi Lemonade</b> 0,4	5
Litchipüree, Zitronensaft, Sprudel	
<b>Amalfi Limonade</b> 0,4	5
Limonadenmix, Zitronensaft aus Amalfi Zitrone, Sprudel	
<b>Red Passion</b> 0,4	6
Frischer Zitronensaft, Himbeere, Zitrone, Basilikum, Minze, Agavendicksaft, Sprudel	
<b>Peach Love</b> 0,4	6
Pfirsichtee, Brombeere, Rosmarin, Limettenscheibe	
<b>Pure Lady</b> 0,4	6
Frischer Limettensaft, Pfirsich- und Himbeerpüree, Sprudel	

## HAUSWEIN

	<b>Glas 0,15   Flasche</b>
<b>Lugana</b>	6   25
<b>Primitivo</b>	6   25
<b>Prosecco</b>	6   25
<b>Prosecco Spumante</b> Scavi & Ray	6   25
<b>Prosecco Rosé</b> Scavi & Ray	6   25
<b>Weinschorle</b>	5   -

## BIER SPECIALS

<b>KBIRR Pullicen Hell</b> (neapolitanisches Bier) 0,33	4,90
<b>CREW Republic Drunken Sailor</b> (handcrafted) 0,33	4,50
<b>CREW Republic Local Hero</b> (handcrafted) 0,33	4,50

## BIER VOM FASS

<b>König Pilsener</b> 0,3   0,5	3,90   5,90
<b>Bitburger 0,0%</b> 0,3   0,5	3,90   5,90
<b>Benediktiner Weizen</b> 0,3   0,5	3,90   5,90
<b>Benediktiner Helles</b> 0,3   0,5	3,90   5,90

## FLASCHENBIER

<b>Bitburger Radler</b> alkoholfrei 0,33   0,0%	3,30
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> 0,33	3,30
<b>Benediktiner Weizen</b> alkoholfrei 0,5	4,50
<b>Benediktiner Weizen</b> dunkel 0,5	4,50
<b>Salitos</b> 0,33	4

## SPIRITUOSEN

<b>9 Mile Vodka</b> 4cl	4,50
<b>Grey Goose Vodka</b> 4cl	6,50
<b>Glenfiddich 12</b> 4cl	6,50
<b>Maker's Mark Bourbon</b> 4cl	5,50
<b>El Jimador Blanco Tequila</b> 4cl	4,50
<b>Bacardi Carta Blanca</b> 4cl	4,50
<b>Kraken</b> 4cl	5,50

## DIGESTIF

<b>Ramazotti</b> 4cl	4,50
<b>Averna</b> 4cl	4,50
<b>Crema di Limoncello</b> 4cl <b>NEU</b>	4,50
<b>Limoncello</b> 4cl	4,50
<b>Frangelico</b> 4cl	4,50
<b>Sambuca</b> 4cl	4,50
<b>Grappa</b> 4cl	4,50
<b>Amaretto Disaronno</b> 4cl	4,50
<b>Antica Formula</b> 4cl	4,50

## CAFÉ

<b>Café Crema</b>	3,10
<b>Espresso</b>	2,50
<b>Espresso doppelt</b>	3,80
<b>Cappuccino</b>	3,80
<b>Latte Macchiato</b>	3,90
<b>Flat White</b>	3,90
<b>Chai Latte</b>	3,80
<b>Kakao</b>	4,20
<b>Espresso Macchiato</b>	2,80
+ wahlweise mit Hafermilch	

## TEE

<b>Tee</b>	3,90
Black Knight (Earl Grey Darjeeling)	
Green Forest (Grüner Tee)	
Red Bird (Rooibos Tee)	
Pink Panther (Früchtete)	
Juicy Mango (Weißer Tee)	
Yellow Tiger (Kräuter Tee)	
<b>Frischer Ingwer</b>	4,20
<b>FrISCHE Minze</b>	4,20



\*Zusatzstoffe und Allergene können bei uns an der Theke eingesehen werden