

ANTIPASTI

Crostini alla „Margareta“	5,40 €
3 Stück getoastetes Toskana-Brot mit Aufstrichen von Hühnerleber, schwarzen Oliven mit Sardellen sowie Tomaten mit Basilikum	
„Caprese“ - Büffelmozzarella aus Kampanien mit Paradeisern, Basilikum und 2 Scheiben Toskanisches Brot	8,20 €
„Sardine in savor“ - Sardinenfilets mit Zwiebeln und Weisswein pikant mariniert, mit Pinienkernen und Rosinen, dazu 2 Scheiben Toskanisches Brot	8,40 €
Prosciutto San Daniele e Parmigiano Reggiano	
Rohschinken aus San Daniele, gereifter Parmesan und 2 Scheiben Toskanisches Brot kleine Portion 7,00 € große Portion 11,00 €	
Antipasti di verdure	7,40 €
Hausgemachte marinierte Zucchini, Zwiebel, Oliven, Peperonata und 2 Scheiben Toskanisches Brot	
„Vitello tonnato“ - Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfischsauce und Kapern	9,80 €
Carpaccio di manzo	9,80 €
Rindercarpaccio mit Rukolasalat, gehobeltem Parmesan und Limonen-Olivenöl-Marinade	
Antipasti „Margareta“	11,20 €
Prosciutto San Daniele, Salami, Sardine in savor, Parmesan, hausgemachte marinierte Zucchini, Zwiebel, Peperonata und 2 Scheiben Toskanisches Brot	

SALATE

Insalata di stagione - gemischter Salat (unmariniert)	4,50 €
Insalata di mozzarella - Gemischter Salat mit Mozzarella	7,30 €
Insalata con tonno e cipolla	7,30 €
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln in Balsamico-Olivenöl	
Insalata rucola e parmigiano - Rukolasalat mit Parmesan	6,90 €

*Info: Einen Wickeltisch gibt's im Silberwirt (ums Eck in der Schlossgasse 21).
Der nächste Bankomat befindet sich gegenüber vom Lokal am Margaretenplatz.*

PIZZA

Pizza-Brot mit / ohne Knoblauch	1,80 €
Margherita - Paradeiser, Mozzarella, Basilikum	6,20 €
Salami - Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami	7,10 €
Cardinale - Paradeiser, Mozzarella, Schinken	7,10 €
Verdure - Paradeiser, Mozzarella, gebratene Melanzani, Artischocken, Zucchini und Spinat	7,30 €
Tricolore - Paradeiser, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Kirschparadeiser	7,30 €
Primavera - Paradeiser, Mozzarella, Rukolasalat, Kirschparadeiser, Parmesan	7,90 €
Prosciutto e funghi - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	7,90 €
Calzone - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	7,90 €
Tonno - Paradeiser, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	8,10 €
Siciliana – Paradeiser, Mozzarellen, Sardellenfilets, Kapern, Oliven	8,10 €
Della casa - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Mais und Zwiebel	8,20 €
Provinciale - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	9,50 €
Gamberetti - Paradeiser, Mozzarella, Shrimps und Basilikum	9,50 €
Quattro stagioni Paradeiser, Mozzarella, Oliven, Schinken, Artischocken, Champignons	9,50 €
Capricciosa Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Oliven, Kapern, Sardellen, Champignons	9,80 €
Bufala Paradeiser, Büffel-Mozzarella, frische Kirschparadeiser, Basilikum	9,80 €
„di Stefano“ (scharf) Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami, Speck, Zwiebel, Mais, Pfefferoni	10,30 €
San Daniele - Paradeiser, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rukolasalat	10,60 €
Quattro formaggi „weiss“ (ohne Paradeiser) Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten, Kräuter	10,40 €

Extra zur Pizza: Basilikum, Kräuter, Knoblauch, Zwiebel 0,30 € - Champignons, Kapern, Mais, Oliven, Paprika, Pesto, Pfefferoni, Spinat 0,80 € - Ei, Mozzarella, Rukola, Hawaii-Ananas 1,50 € - Sardellen, Schinken, Speck 2 € - pikante Salami, Thunfisch, Artischocken 2,20 € - Bresaola, San Daniele Schinken, Büffelmozzarella 3,20 €

PASTA

Bio-Spaghetti aglio e olio - Olivenöl, Knoblauch, Pfefferoni	5,90 €
Bio-Spaghetti al pomodoro - Paradeiser-Sauce	6,20 €
Bio-Spaghetti Bolognese - Paradeiser-Fleisch-Sauce	7,20 €
Bio-Spaghetti Carbonara - Speck, Eidotter, Obers, Pfeffer	7,90 €
Bio-Spaghetti alle vongole - Venusmuscheln, Knoblauch-Weißweinsauce	8,80 €
Bio Spaghetti Frutti di mare - Shrimps, Venusmuscheln, Garnelen und Tintenfisch	10,80 €
Penne all'arrabiata (mit scharfer Paradeisersauce)	7,20 €

Tagliatelle „Davide“ – hausgemachte Spinat-Bandnudeln mit frischen Paradeisern, Mozzarella, schwarzen Oliven und Basilikum	8,20 €
---	---------------

Pappardelle „Margareta“ - hausgemachte breite grüne Bandnudeln mit pikantem Ragú, Paprika, Knoblauch und Obers	9,60 €
---	--------

Ravioli „di Stefano“ (10 Stück, gefüllt mit Paradeisern, Mozzarella, pikanter Salami, Speck, Zwiebeln und Pfefferoni), mit scharfer Paradeisersauce	10,40 €
--	----------------

Hausgemachte Ravioli (10 Stück) gefüllt mit Ricotta und Kräutern, dazu gebratener grüner Spargel und Kirschparadeiser	10,40 €
--	---------

Hausgemachte Ravioli „Cinghiale“ (10 Stück), gefüllt mit Toskanischem Wildschweinragout, auf Eierschwammerlcreme	11,80 €
---	---------

Hausgemachte Ravioli (10 Stück) gefüllt mit Steinpilzen, dazu Trüffelbutter und Rukolasalat	12,90 €
--	---------

GNOCCHI, RISOTTI & CO

Polenta e gorgonzola (Polenta mit geschmolzenem Gorgonzola-Käse)	7,20 €
Lasagne al forno	8,20 €
Gnocchi di patate alla zucca (mit Kürbisgemüse und Käse überbacken)	8,80 €
Gnocchi mit Oberssauce, gegrilltem Pancetta (Speck) und Mangold	9,20 €
Risotto al nero di sepia (schwarzes Risotto mit kleinen Tintenfischen)	9,80 €

Risotto ai funghi porcini (Risotto mit Carnaroli-Reis, Steinpilzen und gebratenem Pancetta)	12,60 €
--	----------------

SUPPEN

Crema di Pomodoro - Paradeisercremesuppe	4,00 €
Minestrone - Gemüsesuppe mit 2 Scheiben Toskanischem Brot	4,40 €
Zuppa di Pesce Fischsuppe mit verschiedenen Meeresfrüchten in leicht pikanter Gemüse-Knoblauch-Kräutersuppe	6,20 €

FLEISCHGERICHTE

„Pollo al rosmarino“ con patate Gebratene Hühnerkeule mit Rosmarin und Braterdäpfel	10,40 €
Scaloppine di maiale alla Napoletana Gebratenes Schweinsschnitzel mit Paradeiser-Olivensauce und Basilikum, dazu cremige Parmesanpolenta	11,60 €
Pollo alla griglia con salsa di vino et balsamico Gegrilltes Hühnerfilet auf Rotwein-Balsamicosauce mit frischem Thymian und Erdäpfelgnocchi	11,60 €
„Saltimbocca alla romana“ Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei in Weissweinsauce mit gebratener Polenta	14,60 €

FISCHE UND MEERE SFRÜCHTE

Sepia alla griglia Gegrillte Tintenfische mit Olivenöl und Petersilie mit Polenta	11,80 €
Scampi alla griglia 5 Stück grosse Scampi „natur“ vom Grill	14,60 €

Frischer Branzino, Dorade und andere Fische, im Ganzen mit Olivenöl gebraten,	siehe TAGESANGEBOT
---	--------------------

KINDERGERICHTE

(für Kinder bis 14)

Spaghetti al pomodoro	4,80 €
Grillwürstel mit Pommes und Ketchup	5,00 €
Fischstäbchen mit Pommes	5,50 €

BEILAGEN

Toskanisches Brot (hausgemacht, 4 Scheiben)	1,60 €
Toskanisches Brot (hausgemacht, 2 Scheiben)	0,90 €
Pizza-Brot mit / ohne Knoblauch	1,80 €
Brokkoli	3,20 €
Blattspinat	3,20 €
Zucchini	3,20 €
Karotten	3,20 €
Spinat-Tagliatelle	3,20 €
Polenta	3,20 €
Patate al rosmarino (Rosmarin-Erdäpfel)	3,20 €
Braterdäpfel	3,20 €

DESSERTS

Torta della Nonna – Mandel-Pignolitorte mit Vanille-Zitronencreme	4,90 €
Hausgemachtes Tiramisu , im Glas serviert	4,90 €
Karamelisiertes Panna cotta mit hausgemachtem Pfirsich-Semifreddo	5,20 €
Profiteroles - mit Vanille gefüllte Brandteigkrapfen mit Schokoladesauce und Schlagobers	6,00 €
Hausgemachte Mascarpone-Ravioli im Mokkateig mit Krokant und Joghurteis	6,00 €
„Cassata“ - Eistorte mit kandierten Früchten, Schokosauce und Schlag	5,20 €
Dolci della casa – Dessertvariation mit Profiteroles, Pfirsich-Semifreddo und Torta della Nonna (für zwei Personen)	10,20 €

r

KÄSE

Käseplatte mit Büffel-Mozzarella, Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano Reggiano und Toskanisches Brot	9,20 €
Bruschetta con Gorgonzola – getoastetes Toskanabrot mit geschmolzenem Gorgonzola und grünem Pfeffer	5,70 €

APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Brioso)	0,1 l	2,80 €
„Aperol Spritz“ (Aperol, Weisswein, Soda)	0,3 l	3,60 €
Martini Bianco	4 cl	3,70 €
Campari Soda		4,20 €
Campari Orange		4,90 €

ALKOHOLFREI

Vöslauer prickelnd 0,33 l / 0,75 l		2,50 € / 4,50 €
Vöslauer „ohne“ 0,33 l / 0,75 l		2,20 € / 3,20 €
Aranciata	0,25 l	2,70 €
Bio-Orangensaft, erntefrisch gepresst	0,25 l	2,70 €
Bio-Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	2,70 €

SCHLOSSQUADRAT Soda mit Früchten

Unsere erfrischenden Cocktails mit Soda werden nach hauseigenen Rezepturen aus naturreinen Früchten zubereitet. Die Fruchtmischungen werden in einem extra Stamperl zum Mischen mit Sodawasser serviert; wir empfehlen 4 cl für ein ¼ Liter Soda.

Sodawasser:	0.25 l	1 €
zum Soda servieren wir im Stamperl:		
Frisch gepresste Zitrone	2 cl	0,60 €
Himbeer-Zitrone	4 cl	1,20 €
Johannisbeer-Minze	4 cl	1,20 €
Holunderblüten-Limone	4 cl	1,20 €
Klarer Apfelsaft, Almdudler	0,25 l	2,40 €
Apfelsaft oder Almdudler mit Wasser (Jugendgetränke)	0,50 l	2,40 €
Coca-Cola, Coca-Cola light	0,33 l	2,50 €
Tonic oder Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €

BIER

„Das Margaretner“ vom Fass (Eigenmarke)	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,30 €
Margaretner „natur“ vom Fass	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,50 €
Zwettler Original vom Fass (Pilstyp)	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,50 €
Null Komma Josef (alkoholfrei)	0,5 l	3,20 €
Birra Moretti	0,33 l	3,40 €

KAFFEE UND TEE

Caffè Puccini - eine aromatische, säurearme Cuvée
hochwertiger Arabica-Hochlandbohnen mit italienischer Röstung
VON DER KAFFEERÖSTEREI HEISSENBERGER

Kleiner Espresso	1,90 €
Großer Espresso	3,40 €
Caffè latte	3,60 €
Cappuccino	3,00 €
Bio-Tee von Sonnentor, in der Kanne serviert	2,50 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüntee Jasmin, Kamille oder Pfefferminze	
Früchte- oder Kräutertee	2,70 €

GRAPPA, SPIRITUOSEN

Grappa Sarpa (Poli)	2 cl	3,00 €
Grappa di Sauvignon „Monovitigno“ (Nonino)	2 cl	4,50 €
Grappa di Brunello (Ciacci Piccolomini)	2 cl	5,50 €
Grappa Tignanello (Antinori)	2 cl	5,50 €
Grappa di Fontalloro (Felsina)	2 cl	5,50 €
Grappa di Ornellaia	2 cl	5,50 €
Grappa di Prunotto	2 cl	5,50 €
Schlossquadrat Williamsbirne	2 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Aperol, Averna, Ramazotti	2 cl	3,00 €
Limoncello, Amaretto, Baileys	2 cl	3,00 €
Wodka Stolichnaja	2 cl	3,00 €
Gordon´s Dry Gin	2 cl	3,00 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,00 €
Remy Martin	2 cl	4,00 €

OFFENE WEISSWEINE

Pinot Grigio Terre di Romeo würziges Aroma mit leichtem Kräuterduft, harmonische Frucht-Säure-Struktur	1/8	2,60 €
Sauvignon Blance Grave del friuli DOC Pighin Duftet nach Holunderblüten, leichte Zitrusanklänge und guter Druck am Gaumen	1/8	3,80 €
Capsula Viola Marchese Antinori eleganter Blütenduft, geschmeidig und sehr harmonisch mit eleganter, gut eingebundener Säure	1/8	3,40 €
Pinot Grigio Sacchetto sortentypische, vielschichtige Nase, sehr harmonisch, die Frucht wird durch gut eingebundene Säure unterstützt	1/8	3,10 €

OFFENE ROTWEINE

Valpolicella Terre di Verona helles granatrot, würzige Frucht mit Anklängen an Wermutkraut, weiche Tannine, klingt mild und trocken aus	1/8	2,60 €
Santa Cristina Marchese Antinori dichte Ribiselfrucht, würzig, weich und harmonisch	1/8	3,20 €
Chianti DOCG Baroncini dunkles granatrot, röstig-würzige Waldbeerfrucht, mittelstarke, gut eingebundene Tannine	1/8	2,90 €
Barbera d'Alba DOC Prunotto sehr fruchtig-würzige, beerige und elegante Nase, füllige, aber nicht harte Tannine	1/8	4,60 €

WEISSWEINE - ITALIEN

Capsula Viola (Toscana IGT) Marchese Antinori 2008 eleganter Blütenduft, geschmeidig mit eleganter, gut eingebundener Säure	18,00 €
Pinot Grigio Sacchetto 2008 sortentypische, vielschichtige Nase, sehr harmonisch, die Frucht wird durch gut eingebundene Säure unterstützt	16,00 €
Sauvignon Blanc (Grave del Friuli DOC) Pighin 2008 Duftet herrlich nach Holunderblüten, leichte Zitrusanklänge	22,00 €
Pinot Grigio (Friuli Venezia Giulia IGT) Jermann 2008 zart blumiges Duftspiel, sehr elegante, vielschichtige Frucht mit langem, gut strukturiertem Abgang	27,00 €
Gavi DOCG Pio Cesare, Alba 2008 feiner Duft, zart buttrige Anklänge, elegante Frucht am Gaumen	24,00 €
Roero Arneis DOC Bruno Giacosa 2006 eleganter Blütenduft, fein ziselierte Aromatik, sehr gut eingebundene Säure	24,00 €

ROTWEINE - ITALIEN

Santa Cristina (Toscana IGT) Marchese Antinori 2008 dichte Ribiselfrucht, würzig, weich und harmonisch	18,00 €
Chianti Classico Brolio 2006 fruchtig-würzig-röstige Duftcharakteristik, dichte Frucht mit gut eingebundenen Tanninen, leicht herb am Abgang	24,00 €
Chianti Classico DOCG „Barberino Val d'Elsa“ Isole e Olena 2006 markant fruchtige Würze mit Anklängen an Holunder und Heidelbeeren, kompakte Tannini, dichte Fruchtstilistik, harmonisch am Abgang	25,00 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC Barone Cornacchia 2006 kräftige dunkle Beeren, dichte Frucht	18,00 €
Montepulciano d'Abruzzo „Tatone“ Terra d'Aligi 2006 Duft nach dunklen Beeren (Holunder), weiche, vollbeerige Frucht mit guter Tanninunterstützung, klingt lange aus	18,00 €
Rosso di Montalcino DOC Lisini 2005 fruchtig-würzig, Heidelbeeren und Brombeeren, sehr dichte Struktur	30,00 €
Rosso di Montepulciano Dei 2006 sehr tiefgründige, elegante Beerenfrucht, animierend lang	24,00 €

Vino Nobile di Montepulciano 2005 dunkle Beeren, würzig, leicht animalisch, kompakt	36,00 €
Barbera d'Alba DOC Prunotto 2007 sehr fruchtig-würzige, beerige und elegante Nase, füllige Tannine	30,00 €
Dolcetto d'Alba Elio Grasso 2003 würzige-dunkelbeerige Frucht, ausgeprägte sortentypische Frucht mit gut eingebundenen Tanninen	28,00 €
Nero d'Avola „Chiaromonte“ Casa Vinicola Firriato 2006 Geruch nach dunklen Beeren, vor allem Holunder, mit guter Würze, am Gaumen sehr kompakte Tannine mit spürbarer Säure	28,00 €
Salice Salentino Rosso DOC Riserva Leone De Castris S.r.l., Salice Salentino 2003 Duft nach Dörrzweitschken und dunklen Beeren, sehr dichte Tannine	16,00 €
Merlot (Grave del friuli DOC) Pighin 2006 Brombeer- und Weichselfrucht, dichte, feste Frucht mit markanten Tanninen	28,00 €
Vertigo IGT (Merlot, Cabernet) Livio Felluga 2005 Duft nach Schoko, Holunder und Zedernholz, weich, fruchtig, lang	24,00 €
Le Volte Tenuta di Ornellaia 2006 Würzig-ledrige Fruchtaromen mit Anklängen an Zedernholz, sehr ausgeprägtes Frucht-Tanningerüst, ein charaktervoller Wein	38,00 €

WEISSWEINE - ÖSTERREICH

Grüner Veltliner „Sätzen-Fürstenberg“ R.u.A.Schwarzböck 2008 Weinviertel, 13,5 Vol% Alkohol, trocken	25,00 €
Riesling „Zöbinger“ Josef Hirsch 2008 Kamptal, 12 Vol% Alkohol, trocken	24,00 €
Chardonnay „Mein Wein“ J.Hirsch / S.Gergely Kamptal, 12,5 Vol% Alkohol, trocken	18,00 €

ROTWEINE - ÖSTERREICH

Blaufränkisch Himmelsthron WG Neckenmarkt 2004 Mittelburgenland, 13,5 Vol% Alkohol, trocken	24,00 €
Blauer Zweigelt Gernot Heinrich 2007 Neusiedlersee, 13 Vol% Alkohol, trocken	25,00 €

ROTE RARITÄTEN – ITALIEN

nach Jahrgang geordnet, Magnum nächste Seite

5603 Fattoria di Felsina	Chianti Berardenga 2005	48 €
5604 Fattoria di Felsina	Fontalloro 2003	68 €
9726 San Polino	Rosso di Montalcino 2003	28 €
9720 Ciacci Piccolomini	Brunello di Montalcino Pianrosso 2003	98 €
5644 Castel del Monte Aglianico	Bocca di Lupo 2001	35 €
9724 San Polino	Brunello di Montalcino 2001	38 €
9772 La Spinetta	Barbera d'Alba "Gallina" 2000	48 €
5627 Angelo Gaja	Barolo "Conteisa" 2000	138 €
9790 Falesco	Merlot 1999	38 €
5645 Brancaia	Rosso di Toscana 1999	54 €
5645 Falesco	Montiano 1999	58 €
5617 Gianfranco Soldera	Brunello di Montalcino 1999	195 €
9770 Rocca Albino	Barbaresco d'Alba "Vigneto Brich Ronchi" 1998	85 €
5625 E. Pira et Figli	Barolo 1997	65 €
5626 Aldo Conterno	Barolo 1996	88 €
9788 Matteo Corregia	Nebbiolo d'Alba 1993	42 €
9794 Marchese Antinori	Solaia 1990	180 €
9740 Barone Cornacchia	Montepulciano d'Abbruzzo 1988	24 €

9784 Giacomo Bologna	Bricco dell'Uccellone 1988	75 €
9792 Castello di Rampolla	Sammarco 1988	75 €
9780 Brovia	Barolo Garblet Sue 1985	54 €
9730 Biondi Santi	Brunello di Montalcino 1985	180 €
9774 E. Pira et Figli	Barolo 1982	98 €
9760 Agnosa	Vino Nobile di Montepulciano 1979	34 €
9728 Biondi Santi	Brunello di Montalcino 1977	160 €
9732 Biondi Santi	Brunello di Montalcino 1975	195 €
9734 Biondi Santi	Brunello di Montalcino 1970	380 €
9954 Ciacci Piccolomini	Brunello di Montalcino 2003 Magnum „Pianrosso“	158 €
9809 Marchesi di Frescobaldi	Brunello di Montalcino 2001 Magnum „Castelgiocondo“	128 €
9800 Castel Giocondo	Brunello di Montalcino Magnum 2001	180 €
9808 Angelo Gaja	Barbaresco Magnum 1998	220 €
9804 E. Pira et Figli	Barolo "Cannubi" Magnum 1997	180 €
9806 E. Pira et Figli	Barolo "Cannubi" Magnum 1996	180 €
5628 Giacomo Bologna	Bricco dell'Uccellone Magnum 1995	160 €
9802 Campogiovanni	Brunello di Montalcino Magnum 1990	180 €