

# ANTIPASTI

## Caprese

Büffelmozzarella aus Kampanien  
mit Paradeisern und frischen Basilikum

11,50 €

## Sardine in savor

Frische gebratene Sardinenfilets mariniert mit Zwiebeln, Olivenöl,  
weißem Balsamico-Essig, Pinienkernen und Rosinen, dazu getoastetes Toskana Brot

12,90

## Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rukola, Parmesan und Olivenöl

15,90

## Prosciutto San Daniele e Parmigiano Reggiano

Rohschinken aus San Daniele, gereifter Parmesan

12,90

## Antipasto di verdure (Vegan)

Hausgemachte marinierte Zucchini, gebratene Melanzani,  
glacierte Chicorée-Herzen, Balsamico-Zwiebeln, Oliven, Peperonata

12,90

## Antipasto Margareta

Prosciutto San Daniele, Salami, Sardine in savor, Parmesan, hausgemachte  
marinierte Zucchini, Balsamico-Zwiebeln, Peperonata

Vorspeise: 11,90

Hauptspeise: 16,90

# SUPPEN

**Crema di Pomodoro** - Paradeisercremesuppe mit Ricotta  
und knusprigen Weißbrotcroûtons

5,90

## Zuppa di Pesce alla Margareta

Fischsuppe mit Garnelen, Shrimps, Pfahlmuscheln,  
Tintenfisch und Knoblauch in Weißwein-Gemüse-Kräutersuppe

12,90

Liebe Gäste, leider ist es uns nicht immer möglich, unsere Pizzen  
gleichzeitig mit den Gerichten aus der Küche zu servieren.



MARGARETA

Bruttopreise 2022

# SALATE

## **Insalata di stagione**

Gemischter Salat

4,90

## **Insalata con pollo**

Marinierte Hühnerbrust (sous vide gegart)  
Balsamico-Charlotten, gegrillte Peperonata,  
Baby-Blattspinat, Blattsalat, Himbeerglace

14,90

## **Insalata rucola e parmigiano**

Rukolasalat mit Parmesan

klein 5,90 / groß 8,90

# HAUPTGERICHTE

## **Gebratene Rosmarin-Hühnerbrust aus Freilandhaltung**

auf Zitronen-Spinat-Risotto

mit getrockneten Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto

17,90

## **Tagliata di manzo alla griglia**

Gegrilltes Strip Lion (Südamerika, grainfeed)

mit Peperonata, Baby-Erdäpfeln und Lemonenpesto

29,50

## **Calamari alla griglia (Patagonia)**

Gegrillte Tintenfische mit Limetten-Pfefferbutter und Mangolderdäpfeln

21,90

## **Scampi alla griglia**

Große Gampas vom Grill mit Knoblauchbrot und Rukola

6 Stück 20,00 / 8 Stück 23,00



MARGARETA

Bruttopreise 2022

# PASTA, GNOCCHI, RISOTTI & CO

## **Spaghetti alla Bolognese**

feines original italienisches Fleischragout

12,50

## **Spaghetti alla Carbonara**

Pancetta, Freiland-Ei, Obers, Parmesan, schwarzer Pfeffer

12,50

## **Penne alla Margareta**

Pikante römische Paradeiserosauce, cremiger Büffelmozzarella und Basilikum

13,90

## **Lasagne al forno alla bolognese**

frisch aus dem Ofen, mit Käse überbacken

14,80

## **Spaghetti ai Frutti di mare**

Shrimps, Pfahlmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Gemüsestreifen,  
Jungzwiebel und gegrillter Scampi

17,50

## **Hausgemachte Ravioli ai Porcini**

gefüllt mit Steinpilzen, dazu Trüffelbutter und Rukola

15,90

## **Polenta ai quattro formaggi**

gebratene Polenta mit Zucchini, Melanzani und italienischen Käsesorten gratiniert

12,90

## **Gnocchi alla genovese**

Erdäpfelgnocchi mit Basilikum-Pesto,  
Kirschparadeiser und gehobeltem Parmesan

12,90



# PIZZA

<b>Pizza-Brot mit / ohne Knoblauch</b>	2,90
<b>Marinara</b> - Paradeiser, Knoblauch	8,90
<b>Margarita</b> - Paradeiser, Mozzarella, frisches Basilikum	9,50
<b>Salami</b> - Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami	11,50
<b>Cardinale</b> - Paradeiser, Mozzarella, Schinken	11,50
<b>Verdure</b> - Paradeiser, Mozzarella, gebratene Melanzani, Artischocken, Zucchini und Spinat	11,80
<b>Tricolore</b> - Paradeiser, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Kirschparadeiser	11,50
<b>Primavera</b> - Paradeiser, Mozzarella, Rukola, Kirschparadeiser, Parmesan	11,50
<b>Prosciutto e funghi</b> - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	12,50
<b>Vegan</b> - Paradeiser, gebratene Melanzani, Oliven, Artischocken, Zucchini und getrocknete Paradeiser	12,80
<b>Calzone</b> - (gefüllte Pizza) - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	12,80
<b>Salmone-Paradeiser, Mozzarella, Räucherlachs, Rukola, rosa Pfefferbeeren</b>	<b>13,90</b>
<b>Tonno</b> - Paradeiser, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	12,80
<b>Della casa</b> - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Mais und Zwiebel	12,80
<b>Siciliana</b> – Paradeiser, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oliven	12,80
<b>Provinciale</b> - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	12,90
<b>Quattro stagioni</b> - Paradeiser, Mozzarella, Oliven, Schinken, Artischocken, Champignons	13,80
<b>San Daniele</b> - Paradeiser, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rukola	<b>14,90</b>
<b>Capricciosa</b> Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Oliven, Kapern, Sardellen, Champignons	13,90
<b>Bufala</b> Paradeiser, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Kirschparadeiser, Basilikum	13,90
<b>Di Stefano</b> (scharf) Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami, Speck, Zwiebel, Mais, Kirschpfefferoni	13,90
<b>Quattro formaggi</b> weiß (ohne Paradeiser) Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten, Oregano	13,90

## Extra zur Pizza:

Basilikum, Knoblauch, Zwiebel **0,80** Champignons, Kirschparadeiser, Kapern, Mais, Oliven, Pesto, Pfefferoni, Spinat **2,00** Ei, Mozzarella, Parmesan, Rukola, Hawaii-Ananas **2,20**  
Sardellen, Artischocken, Schinken, getrocknete Paradeiser, Schafkäse, Speck **2,90**  
pikante Salami, Mailänder Salami, Thunfisch, Büffelmozzarella, Räucherlachs, Shrimps **3,90**  
San Daniele Schinken **5,80**

# BEILAGEN

Unser selbstgebackenes toskanisches Brot	2,20
Pizza-Brot mit / ohne Knoblauch	2,90
Blattspinat	4,90
Zucchini	4,90
Polenta gegrillt	4,20
Patate al rosmarino (Rosmarin-Erdäpfel)	4,20

# DESSERTS / KÄSE

## **Torta della Nonna**

Mandel-Pignolitorte mit Vanille-Zitronencreme und Pfirsich-Semifreddo  
6,90

## **Hausgemachtes Tiramisu**

im Glas serviert, mit Limoncello-Marillen  
7,50

## **Semifreddo Variation**

Mango, Himbeer, Pfirsich und Maracuja-Semifreddo  
mit frischen Beeren und Cantuccini  
7,90 €

## **Schoko-Törtchen**

mit flüssigem Kern, Waldbeerragout und Vanille-Eis (15.Min)  
8,90

## **Profiteroles**

mit Vanille gefüllte Brandteigkrapfen mit Schokoladesauce und Schlagobers  
7,50

## **Affogato al caffè-Der italienische Klassiker**

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  
5,20

## **Taleggio caramellato**

Karamelisierter Taleggio mit getrockneten Kirschparadeisern  
und warmen toskanischem Trüffelbrot  
12,90 €

Unsere Speisen und Getränke können Allergene Stoffe beinhalten.  
Für Fragen steht unser Personal gerne zur Verfügung.



Bruttopreise 2022

## APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Brioso)	0,1 l	4,20
	Flasche 0,7 l	28,00
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Soda)	0,25 l	5,90
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	0,25 l	5,90
Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda)	0,25 l	5,60
Martini Bianco	4 cl	3,90
Campari Soda		4,20
Campari Orange		5,20

## ALKOHOLFREI

Römerquelle prickelnd	0,33 l / 0,75 l	3,60 / 5,50
Römerquelle still	0,33 l / 0,75 l	3,60 / 5,50
Aranciata	0,25 l	4,20
Orangensaft	0,25 l	3,70
„Mein Saft " Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,90
Klarer Apfelsaft, Almdudler	0,25 l	3,70
Apfelsaft oder Almdudler mit Wasser (Jugendgetränke)	0,50 l	3,70

### SCHLOSSQUADRAT Soda mit selbstgemachtem Fruchtsirup

*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	1,50
Zum Soda servieren wir im Stamperl:		
Frisch gepresste Zitrone	2 cl	1,50
Selbstgemachter Himbeersirup	4 cl	2,20
Selbstgemachter Holunderblüten-Limonensirup	4 cl	2,20
Johannisbeer-Minzesirup	4 cl	2,20
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,33 l	4,20
Kinley Tonic oder Bitter Lemon	0,20 l	3,50

## BIER

Das Margaretner vom Fass (Eigenmarke)	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,70
Zwettler Zwickl vom Fass	0,3 l	4,10
	0,5 l	5,20
Zwettler Original vom Fass (Pilstyp)	0,3 l	4,10
	0,5 l	5,20
Zwettler Luftikus (alkoholfrei)	0,5 l	4,80
Birra Moretti	0,3 l	4,00



# KAFFEE UND TEE

**Caffè Puccini** - eine aromatische, säurearme Cuvée

hochwertiger Arabica-Hochlandbohnen mit italienischer Röstung

VON DER KAFFEERÖSTEREI HEISSENBERGER

Kleiner Espresso	3,10
Großer Espresso	4,90
Kleiner Brauner	3,30
Grosser Brauner	5,00
Caffè latte	5,00
Cappuccino	4,40
Bio-Tee von Sonnentor, in der Kanne serviert	4,10
Darjeeling, Earl Grey, Grüntee Jasmin, Kamille Pfefferminz, Früchte - oder Kräutertee	

# GRAPPA, SPIRITUOSEN

Grappa Nonio Vendemmia	2 cl	3,60
Grappa di Sauvignon Monovitigno (Nonino)	2 cl	4,70
Grappa Tignanello (Antinori)	2 cl	5,70
Grappa di Ornellaia	2 cl	5,70
Grappa di Barolo Bussia (Prunotto)	2 cl	5,70
Schlossquadrat Williamsbirne	2 cl	4,80
Fernet Branca	2 cl	3,50
Aperol, Averna, Ramazotti	2 cl	3,50
Limoncello, Amaretto, Baileys, Sambucca	2 cl	3,50
Wodka Stolichnaya	2 cl	3,50
Gordon´s Dry Gin	2 cl	3,50
Vecchia Romagna	2 cl	3,80
Remy Martin	2 cl	4,00

# OFFENE WEISSWEINE

<b>Pinot Grigio 2021</b>	1/8	4,20
Sacchetto		
Zarter Duft nach Blüten und Honig animierendes Aromenspiel von Äpfel und Mirabellen, am Gaumen elegante Frische		
<b>Pinot Grigio 2020</b>	1/8	4,40
Villa Mura		
sortentypische, vielschichtige Nase, sehr harmonisch, die Frucht wird durch gut eingebundene Säure unterstützt		
<b>Grillo Sicilia DOC 2021</b>	1/8	4,40
Feudo Arancio		
Aromareich frische Duftnoten von Zitrone und Orange , frisch am Gaumen gut eingebundener Säure		
<b>Sauvignon blanc 2022</b>	1/8	4,60
Sacchetto		
Strahlend Goldgelb, offenbart eine exotische Frucht nach Pfirsich und Melone, gut stützende Säure, von Frucht getragener Abgang		

# OFFENE ROTWEINE

<b>Valpolicella 2020</b>	1/8	4,20
Villa Mura		
helles granatrot, würzige Frucht mit Anklängen an Wermutkraut, weiche Tannine, klingt mild und trocken aus		
<b>Cabaletta Rosso delle Venezie 2019</b>	1/8	4,30
Tenute Fiorebelli		
Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella, dichte Beerenfrucht, weich und harmonisch eher lieblich im Abgang		
<b>Chianti DOCG 2021</b>	1/8	4,30
Giulio Straccali		
dunkles granatrot, röstig-würzige Waldbeerfrucht, mittelstarke, gut eingebundene Tannine		
<b>Merlot 2020</b>	1/8	4,50
Cusumano		
Sortentypisch,konzentriertes Buket, peffrige Noten und klassische Kirscharomen		
verbinden sich harmonisch		





# WEISSWEINE

Bortolin Angelo	Prosecco Superiore Brut DOCG 2021	42,00
Teruzzi	Vernaccia San Gimignano DOCG 2021	37,00
Sacchetto	Pinot Grigio 2021	27,00
Jermann	Pinot Grigio 2021	32,00
Tormaresca	Chadonnay Puglia 2021	30,00
Alois Lageder	Chadonnay Alto Adige 2021	34,00
Sacchetto	Sauvignon blanc 2022	27,00
La Giustiniana	Gavi di Gavi 2022	32,00
I Frati Lugana	Ca dei Frati 2021	44,00
Cusumano	Bianco Etna Alta Mora 2020	40,00

# ROTWEINE

## Abruzzen/Friaul/Apulien/Sizilien

Fantini	Montepulciano d'Abruzzo 2020	28,00
Terra d'Aligi	Montepulciano d'Abruzzo Tatone 2017	28,00
Pighin	Merlot 2021	32,00
Paolo Leo	Salice Salentino 2018	32,00
Casa Vinicola Firriato	Nero d'Avola Chiaramonte 2016	32,00
Cusumano	Nero d'Avola Disueri Sizilien 2020	32,00
Cusumano	Rosso Etna Alta Mora 2017	42,00

## Piemont

Prunotto	Barbera d' Asti Superiore „Nizza “ 2019	34,00
Elio Altare	Dolcetto d' Alba 2021	42,00
Ca' del Baio	Nebbiolo Langhe DOC 2020	48,00
Terre del Barolo	Barolo DOCG 2018	64,00
Angelo Gaja	Darmagi Cabernet Sauvignon 1990	320,00
Angelo Gaja	Sorri Tildin Nebbiolo 1990	550,00
Angelo Gaja	Costa Russi Nebbiolo 1990	450,00

## Magnum

E. Pira et Figli	Barolo "Cannubi" DOCG 1997 1,5l	180,00
------------------	---------------------------------	--------

## Toscana / Chianti

Marchese Antinori	Santa Cristina IGT2020	28,00
Brolio	Chianti Classico DOCG 2018	36,00
Isole e Olena	Chianti Classico DOCG 2018	
	Barberino Val d'Elsa	40,00
Felsina	Chianti Classico DOCG Berardenga 2019	52,00
Villa Antinori	Chianti Classico DOCG Riserva 2018	58,00

## Toscana / Montepulciano

La Braccasca	<b>Rosso di Montepulciano Sabazio 2021</b>	32,00
Avignonesi	<b>Vino Nobile di Montepulciano 2016</b>	40,00
Contucci	<b>Vino Nobile di Montepulciano 2013</b>	68,00
Contucci	<b>Vino Nobile de Montepulciano</b>	
	<b>Riserva 2007</b>	88,00,

## Toscana / Montalcino

Caparzo	<b>Sangiovese IGT 2020</b>	30,00
Lisini	<b>Rosso di Montalcino 2020</b>	40,00
Lisini	<b>Brunello di Montalcino 2014</b>	92,00
Caparzo	<b>Brunello di Montalcino 2017</b>	88,00
I Poggione	<b>Brunello di Montalcino 2013</b>	98,00
Ciacci Piccolomini	<b>Brunello di Montalcino Pianrosso 2003</b>	108,00
Biondi Santi	<b>Brunello di Montalcino Riserva 1970</b>	380,00

## Magnum

Campogiovanni	<b>Brunello di Montalcino 1990 1,5l</b>	180,00
---------------	---	--------



## Toscana / Bolgheri

Tenuta di Ornellaia	<b>Le Volte 2020</b>	38,00
Tenuta dell Ornellaia	<b>Ornellaia 1995</b>	240,00
Tenuta dell Ornellaia	<b>Ornellaia 1990</b>	340,00
Tenuta San Guido	<b>Le Difese IGT 2016 (Cabernet, Sangiovese)</b>	54,00
Tenuta San Guido	<b>Sassicaia 1990</b>	420,00
Tenuta San Guido	<b>Sassicaia 1988</b>	420,00

## WEISSWEINE - ÖSTERREICH

Gerhard Markowitsch	<b>Grüner Veltliner Alte Reben 2021</b>	36,00
Willi Bründelmayer	<b>Riesling Steinberg 2019</b>	38,00
E&W Polz	<b>Sauvignon Blanc DAC 2021</b>	46,00

## ROTWEINE - ÖSTERREICH

Paul Kerschbaum	<b>Blaufränkisch Hochäcker 2019</b>	28,00
Hannes Reeh	<b>Blauer Zweigelt Zweifellos 2018</b>	36,00