
ANTIPASTI

Bruschetta

Frische Paradeiser, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl,
auf getoastetem toskanischem Brot

8,90

Caprese

Büffelmozzarella aus Kampanien
mit Paradeisern und frischen Basilikum

12,50

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

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

13,90

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

SALATE

Insalata di stagione

Gemischter Salat

4,90

Margareta's Caesar Salad

Gebratene Hühnerbruststreifen (sous vide gegart)
Römersalat, knusprige Weißbrotroutons, Parmesan

14,90

Insalata rucola e parmigiano

Rukolasalat mit Parmesan

klein 5,90 / groß 8,90

HAUPTGERICHTE

Gebratene Rosmarin-Hühnerbrust aus Freilandhaltung

auf Limonen-Blattspinat-Risotto und Basilikumpesto

17,90

Tagliata di Manzo al balsamico con Rucola e Parmigiano

Gegrillte Streifen vom Entrecote auf Rukola
mit Balsamicoglaze, Parmesan und Braterdäpfeln

24,90

Calamari alla griglia (Patagonia)

Gegrillte Tintenfische mit Limetten-Pfefferbutter und Mangolderdäpfeln

21,90

Scampi alla griglia

Steingarnelen vom Grill mit Knoblauchbrot und Rukola

6 Stück 21,00 / 8 Stück 27,00

Bistecca Fiorentina vom Chianina Rind (1500Gramm)

Der Klassiker aus Italien vom berühmten Rind aus dem Val di Chiana
mit Rosmarin Erdäpfeln und Blattspinat

Nur auf Vorbestellung

120,-



PASTA - GNOCCHI - RISOTTI & CO

Spaghetti alla Bolognese

hausgemachtes original italienisches Fleischragout

12,90

Spaghetti alla Carbonara

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

12,90

Penne alla Margareta

Pikante römische Paradeiserauce, 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

17,90

Hausgemachte Ravioli ai Porcini

gefüllt mit Steinpilzen, dazu Trüffelbutter und Rukola

15,90

Polenta ai quattro formaggi

gebratene Polenta mit Zucchini, Melanzani und itlalienischen Käsesorten gratiniert

13,90

Gnocchi alla genovese

Erdäpfelgnocchi mit Basilikum-Pesto,
Kirschparadeiser und gehobeltem Parmesan

12,90



Bruttopreise 2024

PIZZA

Pizza-Brot mit / ohne Knoblauch	2,90
Marinara - Paradeiser, Knoblauch	9,90
Margarita - Paradeiser, Mozzarella, frisches Basilikum	10,90
Salami - Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami	12,90
Cardinale - Paradeiser, Mozzarella, Schinken	12,90
Verdure - Paradeiser, Mozzarella, gebratene Melanzani, Artischocken, Zucchini und Spinat	12,90
Tricolore - Paradeiser, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Kirschparadeiser	12,90
Primavera - Paradeiser, Mozzarella, Rukola, Kirschparadeiser, Parmesan	12,90
Prosciutto e funghi - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	13,90
Vegan - Paradeiser, gebratene Melanzani, Oliven, Artischocken, Zucchini und getrocknete Paradeiser	13,90
Calzone - (gefüllte Pizza) - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Champignons	13,90
Salmone-Paradeiser, Mozzarella, Räucherlachs, Rukola, rosa Pfefferbeeren	14,90
Tonno - Paradeiser, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	13,90
Della casa - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Mais und Zwiebel	13,90
Siciliana – Paradeiser, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oliven	13,90
Provinciale - Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	13,90
Quattro stagioni - Paradeiser, Mozzarella, Oliven, Schinken, Artischocken, Champignons	14,80
San Daniele - Paradeiser, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rukola	15,90
Capricciosa Paradeiser, Mozzarella, Schinken, Oliven, Kapern, Sardellen, Champignons	14,90
Bufala Paradeiser, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Kirschparadeiser, Basilikum	13,90
Di Stefano (scharf) Paradeiser, Mozzarella, pikante Salami, Speck, Zwiebel, Mais, Kirschkpfefferoni	14,90
Quattro formaggi weiß (ohne Paradeiser) Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten, Oregano	14,90

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**

Bruttopreise 2024

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 Limonchello-Marille
7,90

Semifreddo Variation

Mango, Himbeer, Pfirsich und Maracuja-Semifreddo
mit frischen Beeren und Cantuccini
8,90 €

Schoko-Törtchen

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

Profiteroles

mit Vanille gefüllte Brandteigkrapfen mit Schokoladesauce und Schlagobers
7,90

Affogato al caffè-Der italienische Klassiker

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
6,50

Taleggio caramellato

Karamelisierter Taleggio mit getrockneten Kirschparadeisern
und getoastetes italienisches Brot mit Trüffelbutter
12,90 €

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



Bruttopreise 2024

APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Brioso)	0,1 l	4,20
	Flasche 0,7 l	28,00
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Soda)	0,25 l	6,20
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	0,25 l	6,20
Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda)	0,25 l	5,80
Martini Bianco	4 cl	3,90
Campari Soda		4,20
Campari Orange		5,20

ALKOHOLFREI

Römerquelle prickelnd	0,33 l / 0,75 l	3,70 / 5,60
Römerquelle still	0,33 l / 0,75 l	3,70 / 5,60
Aranciata	0,25 l	4,20
„Mein Saft " Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,90
Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Almdudler	0,25 l	3,80
Apfelsaft oder Almdudler mit Wasser (Jugendgetränke)	0,50 l	3,80

SCHLOSSQUADRAT Soda mit selbstgemachtem Fruchtsirup

Unsere erfrischenden Cocktails mit Soda werden nach hauseigenen Rezepturen aus naturreinen Früchten zubereitet. Die Fruchtmischungen werden in einem extra Stampel 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 Stampel:		
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	4,40
Kinley Tonic oder Bitter Lemon	0,20 l	3,70

BIER

Das Margaretner vom Fass (Eigenmarke)	0,3 l	4,10
	0,5 l	5,10
Zwettler Zwickl vom Fass	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,50
Zwettler Original vom Fass (Pilstyp)	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,50
Zwettler Luftikus (alkoholfrei)	0,5 l	4,90
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	3,20
Großer Espresso	5,00
Kleiner Brauner	3,40
Grosser Brauner	5,20
Caffè latte	5,20
Cappuccino	4,60
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	4,00
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	5,00
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

WEISSWEINE

Bortolin Angelo	Prosecco Superiore Brut DOCG 2022	42,00
Teruzzi	Vernaccia San Gimignano DOCG 2022	37,00
Sacchetto	Pinot Grigio 2023	27,00
Jermann	Pinot Grigio 2022	32,00
Tormaresca	Chadonnay Puglia 2022	30,00
Alois Lageder	Chadonnay Alto Adige 2022	34,00
Sacchetto	Sauvignon blanc 2023	27,00
La Giustiniana	Gavi di Gavi 2022	32,00
I Frati Lugana	Ca dei Frati 2021	44,00
Cusumano	Bianco Etna Alta Mora 2020/21	40,00

ROTWEINE

Abruzzen/Friaul/Apulien/Sizilien

Fantini	Montepulciano d'Abruzzo 2020	28,00
Terra d'Aligi	Montepulciano d'Abruzzo Tatone 2019	28,00
Pighin	Merlot 2021	32,00
Paolo Leo	Salice Salentino 2018	32,00
Casa Vinicola Firriato	Nero d'Avola Chiaramonte 2020	32,00
Cusumano	Nero d'Avola Disueri Sizilien 2020	32,00
Cusumano	Rosso Etna Alta Mora 2018	42,00

Piemont

Prunotto	Barbera d' Asti Superiore „Nizza “ 2019	34,00
Prunotto	Barbaresco DOCG 2021	65,00
Elio Altare	Dolcetto d' Alba 2021	42,00
Ca' del Baio	Nebbiolo Langhe DOC 2020	48,00
Ca' del Baio	Barbaresco Vallegrande DOCG 2019	55,00
Terre del Barolo	Barolo DOCG 2018	64,00
G.D.Vajra	Barolo DOCG ALBE 2019	74,00
Paolo Scavino	Barolo DOCG 2020	78,00
La Spinetta	Nebbiolo Langhe DOC 2022	48,00
La Spinetta	Barolo Garretti DOCG 2020	98,00
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 IGT2021	28,00
Brolio	Chianti Classico DOCG 2021	36,00
Isole e Olena	Chianti Classico DOCG 2020	
	Barberino Val d'Elsa	40,00
Felsina	Chianti Classico DOCG Berardenga 2020	52,00

Toscana / Montepulciano

La Braccasca	Rosso di Montepulciano Sabazio 2021	32,00
Contucci	Vino Nobile di Montepulciano 2013	68,00
Contucci	Vino Nobile de Montepulciano	
	Riserva 2007	88,00,

Toscana / Montalcino

Caparzo	Sangiovese IGT 2021	30,00
Lisini	Rosso di Montalcino 2020	40,00
Lisini	Brunello di Montalcino 2018	92,00
Caparzo	Brunello di Montalcino 2017	88,00
I Poggione	Brunello di Montalcino 2013	98,00
Biondi Santi	Brunello di Montalcino Riserva 1970	380,00

Toscana / Bolgheri

Tenuta di Ornellaia	Le Volte 2021	38,00
Tenuta dell Ornellaia	Ornellaia 1995	240,00
Tenuta dell Ornellaia	Ornellaia 1990	340,00
Tenuta San Guido	Le Difese IGT 2021 (Cabernet, Sangiovese)	54,00
Tenuta San Guido	Sassicaia 1990	420,00
Tenuta San Guido	Sassicaia 1988	420,00

WEISSWEINE - ÖSTERREICH

Gerhard Markowitsch	Grüner Veltliner Alte Reben 2022	36,00
Willi Bründelmayer	Riesling Steinberg 2019	38,00
E&W Polz	Sauvignon Blanc DAC 2022	46,00

ROTWEINE - ÖSTERREICH

Paul Kerschbaum	Blaufränkisch Hochäcker 2021	28,00
Hannes Reeh	Blauer Zweigelt Zweifellos 2022	36,00

