

Ambiente am See

Kulinarik



Herzlich willkommen bei uns!

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Zu vielen unserer Gerichte verwenden wir unsere hauseigenen Gewürzmischungen, Salze, Pfeffer, Essige, Öle und Liköre.

Unsere Köstlichkeiten können Sie gerne in unserer Bottega verkosten als auch direkt online unter

www.ambienteamsee.com bestellen.

Verbringen Sie ganz ohne Stress eine schöne Zeit bei uns

Wichtige Information:

In der Hochsaison kann es bei uns zu längeren Wartezeiten kommen.

Sind Sie in Eile oder haben wenig Zeit, besuchen Sie uns bitte an einem anderen Tag. Sie sind immer Herzlich Willkommen bei uns! Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Regarding waiting times:

In the high season it can lead to longer waiting times. If you are in a hurry or don't have much time, please visit us on another day.

You are always welcome with us! Thank you for your understanding.

Seit 01. Juni 2023 finden Sie uns auch in Attnang / Puchheim.

Ambiente im Plaza Hotel,
Mozartstraße 1,
gegenüber vom Bahnhof.

Ambiente im Plaza
Kulinarik

Vitaminchen frisch gepresst alle 0.3l

Orangensaft	€	4,90
Orange, Ananas	€	5,90
Apfel, Karotte	€	5,90
Karottensaft	€	5,90
Multivitamin	€	5,90
Ananas, Melone, Rucola, Gurke, Orange	€	6,80
Waldbeere, Orange, Honig	€	5,90
Apfel, Orange, Avocado	€	6,80
Orange, Ananas, Gurke, Rucola	€	6,80



Frühstück

Segler Frühstück	€	17,50
Ein Heißgetränk nach Wahl, zwei Bio-Gebäck nach Wahl, zwei Stück Butter, Marmelade oder Honig, gemischter Teller mit Beinschinken, Salami, Käse, ein Glas 0.3l frisch gepresster Orangensaft.		
Fit in den Tag Frühstück	€	18,90
Ein Glas frisch gepresster Orangensaft 0.3l, ein Heißgetränk nach Wahl, ein Bio-Gebäck nach Wahl, in der Pfanne gebratenen Zucchini, Paprika, Tomaten, zwei Spiegeleier.		
Lachs Frühstück	€	18,90
Ein Glas Prosecco 0.1l, ein Heißgetränk nach Wahl, zwei Gebäck nach Wahl, Butter, Gemüse, Mozzarella, geräucherter Wildlachs, Rucola und Oliven.		
Vital Frühstück	€	18,90
Ein Heißgetränk nach Wahl, zwei Bio-Gebäck nach Wahl, zwei Stück Butter, Marmelade oder Honig, Müsli mit Joghurt & frischen Früchten, ein Teller mit frischen Früchten, ein Glas 0.3l frisch gepresster Orangensaft.		

Eiergerichte

<i>Ham & Egg mit einem Ei</i>	€	4,50
<i>Ham & Egg mit zwei Eier</i>	€	6,50-
<i>Ham & Egg mit drei Eier</i>	€	7,90
<i>Spiegelei mit einem Ei, zwei Eier, drei Eier</i>	€ 4,- / € 5,50 / € 7,-	
<i>Ei gekocht 6 min</i>	€	2,-

Extras:

<i>Müsli mit Joghurt & Früchten</i>	€ 4,90	<i>Portion Butter</i>	€ 1,50
<i>Portion Beinschinken, Salami und Käse</i>	€	6,90	
<i>Portion Prosciutto Crudo</i>	€	7,80	
<i>Portion Käse</i>	€	6,50	
<i>Gemüse Teller oder Fruchteteller</i>	€	6,90	
<i>Portion Marmelade, Nutella oder Honig</i>	€	1,50	
<i>Portion Wildlachs mit Gemüse</i>	€	8,90	

Omelette's

Vom Bio Ei



<i>Schinken-Käse Omelette</i>	€	9,80
<i>Prima Verde Omelette (Vegetarisch)</i>	€	12,80
<i>Tomaten, Käse, Paprika, Rucola.</i>		
<i>Bauern Omelette</i>	€	12,80
<i>Speck, Zwiebel, Tomaten, Käse.</i>		
<i>Mediterranes Haus Omelette</i>	€	14,90
<i>Prosciutto Crudo, Mozzarella, Tomaten, Parmesan, Rucola.</i>		
<i>Chili Omelette</i>	€	12,90
<i>Salami, Tomaten, Käse, Chili.</i>		
<i>Trüffel Omelette</i>	€	16,90
<i>Prosciutto Crudo, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Trüffelpesto.</i>		
<i>Lachs Omelette</i>	€	14,90
<i>geräucherter Wildlachs, roten Zwiebeln, Tomaten, Rucola.</i>		
<i>Schwammerl Omelette</i>	€	13,80
<i>Verschiedene Pilzsorten, Tomaten, frische Petersilie.</i>		

Antipastí Vorspeise



Feta al Forno (Vegetarisch) € 14,80

*Feta Schafskäse mit Paprika, Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Oliven, Chili, Olivenöl, Baguette.
Im Ofen gebacken.*

Shrímps Saganakí € 16,90

*Garnelen, Shrimps, Gemüseragout, Schafskäse, Oregano, Uzo (Alkohol verkocht), Petersilie, Olivenöl, Baguette.
Im Ofen gebacken.*

Gebackene Champignons

mit Salat der Saison und Díp.

Kleine Portion / große Portion € 8,50 / € 13,80

Gambas vom Grill

€ 21,90

5 Stück Garnelen vom Grill mit mediterranen Salat, Baguette und hausgemachten Díp.

Kid`s & kleine Gerichte

*Peter Pan - Kinder Schnitzel Wiener Art € 8,90
vom Schwein mit Pommes*

Portion Pommes mit Ketchup € 7,50

*Pinocchio - Spaghetti in Olivenöl mit € 5,90
Butter und Parmesan*

Antipasti Vorspeise



Antipasti Teller klein / groß für zwei Personen € 17,90 / 29,80
Prosciutto Crudo, Salamí, Oliven, Schafskäse, Mozzarella, dreierlei Aufstrich, eingelegte Zucchini, geräucherter Wildlachs, Rucola, Melone, Artischocken, Baguette geschnitten.



Bruschetta € 7,90 / 12,90
Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum, hauseigenem Basilikum-Öl und hauseigener Gewürzmischung.

Knoblauchbrot € 6,90 / 10,90
Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Knoblauch.

Mediterrane Käsevariationen klein / groß € 16,80 / 29,90
Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Parmesan, Oliven, Tomaten, Nüsse, Honig, Datteln, Weintrauben, Baguette.

Mediterrane Hausplatte € 16,90
Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan, Mozzarella, Tomaten, Oliven, Parmesan, Baguette geschnitten.

Lachs Trüffel Bruschetta € 12,90 / 22,90
Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Tomaten, Avocado, Mozzarella, Zwiebel, Wildlachs, Trüffel- Carpaccio und Bruschetta-St. Tropez, Dip.

Salate

Kleiner gemischter Salat / großer gem. Salat € 6,90 / € 11,80
Blattsalat der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven.



Griechischer Bauernsalat € 16,90
Blattsalat der Saison mit Gurken, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, Paprika.

Schnitzelsalat € 18,90
Schnitzel vom Schwein mit Blattsalat der Saison, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven.
Anstatt Salat kann auch Pommes oder Kartoffeln serviert werden.

Caprese € 15,90
Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Tomaten Essig und Basilikum Öl.

Thunfisch Salat € 18,90
Blattsalat der Saison mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven.

Prosciutto Crudo mit Melone € 18,90
Prosciutto Crudo auf Honigmelone, Rucola, Parmesan.

Ananas Carpaccio € 17,90
Gegrillte Ananas, Prosciutto Crudo, Schafskäse, Trauben, Rucola, Tomaten, Parmesan.

Avocado Vitamin Salat € 18,90
Salat der Saison, Avocado, Gurke, Tomaten, Melone, Apfel, Ananas, Trauben, Heidelbeeren, Schafskäse, Parmesan

Tarte Flambee
Flammkuchen



Tarte Traditionale € 13,90
Pomodoro, Käse, Speck, Zwiebel.

Tarte Marseille € 16,90
Pomodoro, Prosciutto Crudo, Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmesan.

Tarte Mediterraneo € 17,80
Pomodoro, Hackfleisch, Salami, Zwiebel, Tomaten, Rucola, Parmesan.

Tarte Waikiki € 18,90
Pomodoro, Käse, Schinken, Tomaten, Ananas, Rucola, Shrimps.

Tarte Tartufo € 19,90
Pomodoro, Prosciutto Crudo, Trüffelpesto, frisch geriebene schwarze Trüffel, Rucola.

Tarte Gorgonzola € 16,80
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Rucola, Tomaten.

Tarte Funghi € 17,80
Pomodoro, verschiedene Pilze, Mozzarella, Tomaten, Zucchini, Rucola.

Tarte Avignon € 18,90
Pomodoro, Thunfisch, Mozzarella, Oliven, Tomaten, Zwiebel, Rucola.

Tarte Madame Louise € 17,80
Pomodoro, Avocado, Tomaten, Rucola, Schafskäse, Paprika, Oliven, Zucchini.

Pizza

Aus dem Steinofen

*Alle Pizzen auch sind
auch klein
erhältlich
abzüglich 1,-€*



Pizzabrot <i>FrISChe Kräuter, Tomaten, Rucola.</i>	€	9,90
Margherita <i>Pomodoro, Mozzarella, Oregano.</i>	€	11,80
Pizza Prima Verde <i>Pomodoro, Mozzarella, Paprika, Zwiebel, Rucola, Tomaten.</i>	€	15,80
Pizza Prosciutto e Salami <i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami.</i>	€	14,90
Pizza Frutti di Mare <i>Pomodoro, Mozzarella, Miesmuscheln, Shrimps, Garnelen, Oliven, Rucola.</i>	€	19,90
Pizza Rustica <i>Pomodoro, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Schafskäse, Tomaten, Paprika.</i>	€	16,90
Pizza Quattro Formaggi <i>Pomodoro, vier verschiedene Käsesorten.</i>	€	16,80
Pizza Mozzarella e Basilico <i>Pomodoro, frischer Mozzarella, Tomaten, Basilikum.</i>	€	15,90
Pizza Don Pedro <i>Pomodoro, Avocado, Mozzarella, Zwiebel, Tomaten, Rucola.</i>	€	16,90

<i>Pizza Tartufo</i>	€	19,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Trüffelpesto, frisch geriebene schwarze Trüffel, Prosciutto Crudo, Zucchini, haus eigenes Trüffel Öl, Rucola, Parmesan.</i>		
<i>Pizza Tonno</i>	€	17,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven.</i>		
<i>Pizza Diavolo</i>	€	15,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Salami, scharfe Pfefferoni (scharf).</i>		
<i>Pizza Hawaii</i>	€	15,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas.</i>		
<i>Pizza Cardinale</i>	€	15,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven.</i>		
<i>Pizza Vegetariana</i>	€	15,80
<i>Pomodoro, Pilze, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Artischocken, Rucola.</i>		
<i>Pizza Salami</i>	€	15,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Salami.</i>		
<i>Pizza Prosciutto</i>	€	15,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken.</i>		
<i>Pizza Siciliana</i>	€	16,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Zwiebel.</i>		
<i>Pizza Bolognese</i>	€	15,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Bolognese-Hackfleisch, Parmesan.</i>		
<i>Hauspizza</i>	€	17,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Tomaten, Oliven, Rucola, Parmesan.</i>		
<i>Pizza Mafiosi</i>	€	16,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami, Zwiebel, Ananas, Ei.</i>		

Pasta

*Alle Pasta Gerichte sind auch
in kleinen*

*Portionen erhältlich,
abzüglich 1,- Euro.*

NEU!

*Glutenfreie Nudeln,
Aufpreis € 2,-*



Spaghetti Pesto Basilikum € 16,80

*Basilikum Pesto, Walnuss, Knoblauch,
hauseigenes Basilikum Öl, Parmesan, frischer Basilikum.*

Penne Salmone € 19,80

*Lachsragout fein tranchiert, Pomodoro, Sahne, Weißwein,
Tomaten, Rucola,
St. Tropez Gewürzmischung.*

Spaghetti alla Zingara € 18,80

*Sardellenragout, fein tranchiert Pomodoro,
Oliven, Kapern, Sellerie, Zwiebel, Oregano, Chili, Karotten.*

Penne alla Napolitana € 14,90

*Hausgemachte Prima Verde Sauce, Pomodoro, Mozzarella,
Tomaten, Oliven, Rucola, Andalusia Gewürzmischung.*

Spaghetti alla Bolognese € 15,90

Hackfleisch, Pomodoro, Parmesan.

Spaghetti Diavolo € 16,90

*Hackfleisch, Pomodoro, Salami, Rotwein, Pepperoncini (scharf),
Parmesan, hauseigenes Chili Öl, Diavolo Gewürzmischung.*

Pasta

*Alle Pasta Gerichte sind auch
in kleinen*

*Portionen erhältlich,
abzüglich 1,- Euro.*

NEU!

Glutenfreie Nudeln,

Aufpreis € 2,-

Spaghetti Carbonara € 15,90
Sahne, Ei, Speck, Parmesan.

Penne Funghi di Bosco € 18,90
*Verschiedene Pilze - Zucchini,
Petersilie, Zwiebel, Knoblauch in Weißweinfond.*

Pappardelle di Tartufo € 21,80
*Prosciutto Crudo, Trüffelcreme, frisch geriebene
schwarze Trüffel, Weißwein, hauseigenes Trüffel Öl,
Tomaten, Parmesan, Rucola.*

Spaghetti Gambaretti € 22,80
Shrimps, Knoblauch, Rucola, Tomaten, Parmesan.

Penne Lombardi € 17,80
*Gorgonzola, Birne, Weißwein, Walnüsse, Rucola,
Quattro Formaggi Gewürzmischung.*

Lasagne im Rucola-Nest € 16,90
*Gemischtes Hackfleisch, Bechamelsauce, Pomodoro,
Parmesan, Rucola.*

Penne Verdure (Vegan)
*mit Tomaten, Paprika, Karotten, Zwiebel, Petersilie,
Knoblauch, Weißweinfond* € 16,90

*Zu allen Salaten verwenden wir unsere hauseigenen Balsamico
Essige und Öle, Salz und Pfeffermischungen.*

Gnocchi aus Kartoffelteig

Alle Gnocchi
Gerichte sind
auch
in kleinen
Portionen
erhältlich,
abzüglich
1,- Euro.



Gnocchi della casa € 28,90
Trüffel Carpaccio, 2 Stk Garnelen, Wolfsbarschfilet in
Trüffel-Steinpilz-Crema, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan.

Gnocchi della Nonna (Vegetarisch) € 17,80
Pomodoro, Zwiebeln, Knoblauch, frischer Mozzarella,
Basilikum, Parmesan.

Gnocchi Pesto Verde Basilico € 17,90
Basilikum, Knoblauch, Tomaten, Rucola, frischer Basilikum.

Gnocchi Tartufo - In Trüffelcreme, € 21,80
Trüffel Carpaccio, frisch geriebene
schwarze Trüffel, hauseigenes Trüffel Öl, Rucola, Parmesan.

Gnocchi Gorgonzola € 18,80
Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Rucola.

Gnocchi alla St. Tropez € 23,90
Lachsragout - Shrimps fein tranchiert, Pomodoro,
Sahne, Weißwein, Rucola

Gnocchi alla Contadina € 17,90
mit Tomaten, Paprika, Karotten, Zwiebel, Petersilie,
Knoblauch, Weißweinfond

Gnocchi alla Romana € 17,90
mit Speck, Eier, Parmesan, Kräuter.

Risotto Gerichte

*Alle Risotto Gerichte
sind auch
in kleinen
Portionen erhältlich,
abzüglich 1,- Euro.*



Risotto del Bosco	€	19,90
<i>Mit verschiedenen Pilzen, Petersilie, Weißwein Fond, Zwiebeln.</i>		
Risotto di Tartufo (Vegetarisch)	€	21,80
<i>Trüffelcreme, frisch geriebene schwarze Trüffel, Weißwein, hauseigenes Trüffel Öl, Tomaten, Parmesan, Rucola</i>		
Risotto Branzino	€	24,80
<i>Wolfsbarschfilet, Shrimps tranchiert in Zitrone-Weißwein Fond.</i>		
Risotto alla Vegetariano	€	17,90
<i>mit Tomaten, Paprika, Karotten, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Weißweinfond</i>		
Risotto di Mare	€	24,80
<i>Mit Muscheln, Garnelen, Shrimps, Tintenfisch.</i>		
Risotto St. Giovanni	€	24,80
<i>Mit Trüffel, Shrimps, Weißweinfond.</i>		

Pesce e frutti di mare
Fisch aus dem Meer

Calamari Fritti

€ 21,90

Verschiedene frittierte Tintenfische mit Pommes und hauseigenem Dip.

Abb.:
Calamari
Alla Griglia



Calamari alla griglia

€ 22,90

Tintenfische gefüllt mit Beinschinken, Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Petersilie, gegrillte Zucchini, Rucola, hauseigenes Zitronen und Knoblauch Öl.

Miesmuscheln Santorini

€ 21,90

Miesmuscheln, Schafskäse in Pomodoro, Rucola, Tomaten.

Spaghetti Gambaretti

Shrimps, Knoblauch, Rucola, Tomaten, Parmesan.

€ 22,80

Pesce e frutti di mare
Fisch aus dem Meer



Abb.
Meeresfrüchte
Vom Grill

Meeresfrüchte vom Grill € 28,-
Muscheln, Garnelen, Scampi, gegrillte Tintenfische, Rucola,
Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch
in Pomodoro-Weißweinsud, Baguette.

Gegrillte Wolfsbarschfilet ca. 240g € 26,-
Mit gegrilltem Gemüse, gegrillte Kartoffeln.

Platto di Mare dello Chef
Für 1. Person € 34,- / Für 2. Personen € 59,-

Wolfsbarschfilet ca. 250g, sechs Stück gegrillte Garnelen,
gegrilltes Gemüse, Kartoffeln, Baguette.

Fischpfanne Palermo
Für 1. Person € 32,- / Für 2. Personen € 56,-

mit Wolfsbarschfilet, Garnelen, in Weißwein - Pomodoro,
Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Schafskäse, Baguette.

Desserts
Eis Palatschinken -
die Süße
Verführung



Eis Palatschinke Grande € 15,90
 Schokoeis, Erdbeereis, mit verschiedenen Früchten,
 Sahne und Schoko Dip.



Tiramisu € 8,90
 Nach original italienischem Rezept,
 mit hauseigenem Cafe Espresso Likör.

Eis Palatschinke Classic € 9,80
 Vanilleeis, Schokoeis, Sahne, Schoko Dip.



Eis Palatschinke Heiße Liebe € 16,90
 Vanilleeis, Schokoeis, Waldfrüchte, Sahne,
 Grappa Heidelbeere Likör 18% vol. Schoko Dip

Marillen Kuchen mit Sahne € 4,90
Mohnbeugel oder Nussbeugel mit Sahne € 4,50

Palatschinken mit Marillen Marmelade 1. Stück € 5,90
Palatschinken mit Marillen Marmelade 2. Stück € 9,50

Palatschinken mit Nutella 1. Stück € 5,90
Palatschinken mit Nutella 2. Stück € 9,50

Original Italienisches Eis

*Cappuccino Becher € 9,90
mit 3 Kugeln Eis
Cappuccino Likör 18% vol.*



*Kids Becher mit 1 Kugel
mit Sahne, Waffel und Smarties
€ 6,50*



*Eiscafé (2 Kugeln Vanilleeis) € 7,90
Eis Schokolade
(2 Kugeln) € 7,90
Eiscafé Grande € 9,50
(3 Kugeln Vanilleeis)*



*Schokobecher € 9,80
Mit 3 Kugeln Eis*

Getränke

Ristretto	€ 2,90	Bio Tee	€ 4,20
Espresso	€ 3,50	Verlängerter	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 3,70	Glas Milch 0.2l	€ 1,90
Kleiner Brauner	€ 3,70	Häferlkaffee	€ 4,90
Doppelter Espresso	€ 4,50	Trink Schokolade	€ 4,80
Dop. Esp. Macchiato	€ 4,70	Kännchen Kaffee	€ 6,90
Cappuccino	€ 4,70	Caffe Coretto / Grappa	€ 6,90
Großer Brauner	€ 4,50	Affogato al caffe mit Sahne	
Café Latte	€ 4,80		€ 5,90

*Aperitif-Essige von „Ambiente am See“ gespritzt mit Soda 0,50l
Erdbeere, Birne, Passionsfrucht, Cranberry € 4,90*

*Gasteiner Mineralwasser prickelnd / still 0.33l € 3,90
Gasteiner Mineralwasser prickelnd / still 0.75l € 6,50
Sodawasser mit Zitrone und Minze 0.33l € 2,80
Sodawasser mit Zitrone und Minze 0.5l € 3,70
Krug Leitungswasser mit Zitrone und Minze 1L € 2,50
Leitungswasser mit Zitrone und Minze 0.33l € 1,50*

*Orangensaft Cappy 0.3l € 3,90
Gespritzt auf 0,5l mit Soda oder Leitung € 4,90
Apfelsaft 0.3l pur € 3,90
Apfelsaft Gespritzt auf 0.50l € 4,90
Holundersaft mit Zitrone und Minze
0,3l / 0,5l mit Soda oder Leitung € 3,90 / € 4,90
Rauch - Pago Säfte 0,2l
Johannisbeere, Marille, Erdbeere, Mango 0,2l € 4,20
gespritzt auf 0.50l mit Soda oder Leitung € 4,90
Red Bull 0.25l € 4,50
Organics von Red Bull 0,25l € 4,70
Bitter Lemon, Juneberry
Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler, Sprite,
Fanta Orange, Eistee Zitrone oder Pfirsich.
0.3l / 0.5l € 4,20 / € 5,20*

Zipfer Bier 0.3l / 0.50l	€ 4,50 / € 5,20
Weihenstephan Weißbier 0.5l	€ 5,20
Weihenstephan Weißbier alkoholfrei 0.5l	€ 5,20
Die Weisse Weißbier 0,5L	€ 5,90
Gösser Radler 0.3l / 0.50l	€ 4,50 / € 5,20

Sangria

1/2l € 9,90

1L € 18,90



Aperitif & Digestif

Aperol Spritzer
0,25L € 7,90



Prosecco 0.1l	€ 5,90
Aperol Spritzer 0.25l	€ 7,90
Lillet Blanc Spritz 0.25l	€ 7,90
Hugo 0.25l	€ 7,90
Chandon Garden Spritz 0,1l	€ 9,90
Summer Secco / Red Bull Juneberry mit Prosecco 0,25l	€ 7,90
Limoncello Spritz / Organics von Red Bull Bitter Lemon, Limoncello, Prosecco und Zitrone 0,25l	€ 7,90

Aperitif-Essige von „Ambiente am See“ gespritzt mit Prosecco 0,25l

Erdbeere, Birne, Passionsfrucht, Cranberry € 7,50

Campari Orange 0.25l 4cl / 12cl € 7,90

Bacardi Cola 0.25l 2cl / 20cl € 7,90

Averna / Ramazotti / Martini 4cl € 6,50



Gin Tonic Tanqueray 4cl / 20cl € 10,80
Spirituosen

Liköre / Schnäpse 2cl / 4cl € 4,50 / € 6,80
Eine erlesene Auswahl an Likören und Schnäpsen finden Sie in unserem Shop.

Prosecco

Prosecco 0,1l € 5,90

Prosecco

San Simone, Perlae Naonis - Millesimato brut Gold, 0,75 l € 32,-

Prosecco San Simone, Perlae Naonis -

Aperitif-Essige von „Ambiente am See“ gespritzt mit Prosecco 0,25l
Erdbeere, Birne, Passionsfrucht, Cranberry € 7,50

Champagner by Moët & Chandon

Chandon Garden Spritz 0,1l € 9,90

Chandon Garden Spritz Flasche 0,75l € 59,-

Moët & Chandon Brut Imperial Flasche 0,75l € 129,-

Moët & Chandon Brut Rosé Impérial Flasche 0,75l € 129,-

Weine

Weißwein, Grüner Veltliner/Gerhard Kolkmann, Wagram
1/8l / 1/4l / 1/2l / 1L € 5,20 / € 7,90 / € 16,- / € 26,-

Lugana / Otella, Peschiera del Garda, Italien
1/8l / 1/4l / 1/2l / Flasche 0,75l € 5,50 / € 7,90 / € 16,- / € 29,-

Rotwein, Zweigelt /Philipp Grassl, Carnuntum
1/8l / 1/4l / 1/2l / 1L € 5,20 / € 7,90 / € 16,- / € 27,-

Chianti / Ricasoli, Gaiole in Chianti, Italien
1/8l / 1/4l / 1/2l / Flasche 0,75l € 5,50 / € 7,90 / € 16,- / € 29,-

Blaufränkisch / Österreich - Burgenland
1/8l / 1/4l / 1/2l / Flasche 0,75l € 5,20 / € 8,50 / € 18,- / € 35,-

Bio Rose Cotes de Provence Corail / Frankreich
1/8l / 1/4l / 1/2l / Flasche 0,75l € 5,50 / € 7,90 / € 15,- / € 28,-

Spritzer weiß / rot 1/4l € 4,50

Sommerspritzer 0.5l € 4,90

Offener Hausweine saisonal, fragen sie uns.....

Saisonal in unserer Bottega, finden Sie edle Flaschenweine, Liköre, Schnäpse, sowie hauseigene Gewürzmischungen, verschiedene Balsamico Essige und eingelegte Öle....

Aceto Balsamico
Weisser Trüffel
Zutaten: gekochter
Traubenmost 70%,
Weisweinessig,
natürliches Trüffel Aroma,
Trüffelextrakt 0,1%
Nährwerte pro 100ml:
Brennwert 237 kcal,
Energie 1220 kJ,
Kohlenhydrate 67,7g,
Zucker 67,7g, Eiweiß 0,6g,
Salz 0,09g
ENTHÄLT SULFITE
Inhalt: 250 ml
L110120/648T
Mind. haltbar bis:
12.01.2022
Abgepackt und abgefüllt von:
Meine Feinkost GmbH, Mühlbach 29
4864 Atersee (Österreich)
Für: Gut Aiderbichl
Berg 20, 5302 Henndorf
am Wallerse
Tel.: +43(0)62362 53 95
Mail: info@gut-aiderbichl.com
www.gut-aiderbichl.com



Aceto Balsamico Weisser Trüffel



www.gut-aiderbichl.com

Produktbeschreibung:

Aceto Balsamico
Weisser Trüffel
ist ein Balsamico der durch
seinen leicht, aber nicht zu
äußen Beschmack
ein muss für
alle Trüffel Liebhaber ist.
Ob zu Pasta, Pizza oder Fisch
der Aceto Balsamico Weisser
Trüffel ist ein Spitzenprodukt
der Extraktklasse. Ebenso ist
dieses Produkt der ideale
Begleiter zu Salate, Saucen
und zu Käseplatten. Die
Konsistenz ist etwas
dickflüssiger
und der Beschmack
besticht durch seine
angenehme
Note nach Trüffel.

Chili auf Olivenöl

Zutaten: Olivenöl extra Virgin 97%,
natürliches Chiliaroma 3%
Nährwerte pro 100ml:
Brennwert 924 kcal, Energie 3389kJ,
Fett 91,5g, gesättigte Fettsäuren 13,9g,
einfache ungesättigte Fettsäuren 71,3g,
mehrfach ungesättigte Fettsäuren
6,4g Kohlenhydrate 0g, Zucker 0g,
Eiweiß 0g, Salz 0g
Inhalt: 100 ml
L 2007102
VOR LICHT UND WÄRME
GESCHÜTZT LAGERN.
Mind. haltbar bis:
01.11.2022
Abgepackt und abgefüllt von:
Meine Feinkost GmbH, Mühlbach 29
4864 Atersee (Österreich)
Für: DACHSER-Austrie
Gesellschaft m.b.H.
Thomas-Dachser-Str. 1
A-4043 Hirsching
Telefon: +43 7221 709-0
Fax: +43 7221 709-4119

DACHSER
Intelligent Logistics

Chili auf
Olivenöl



DANKE für das in uns gesetzte
Vertrauen im Jahr 2021
IHR DACHSER TEAM

Produktbeschreibung:

Das Chili-
Öl ist ein
sehr scharfes,
würziges,
kräftiges Öl und
der ideale
Begleiter zu
Gerichten, die
etwas scharfer
werden sollten.
Sie lieben es
scharf zu essen?
Dann ist
dieses Öl ein
absolutes Muss
für Sie.

Hier könnte das Logo Ihres Unternehmens stehen!



**Meine Feinkost GmbH,
unser Feinkostgroßhandel mit ihrem Privatlabel**

*sie sind ein Unternehmen und suchen das besondere Geschenk
für ihre Kunden, dann sind sie bei uns richtig!*

*Wir haben uns spezialisiert auf eine gute Auswahl an
Essige, Öle, Liköre Spirituosen,
Gewürze, Gewürzmischungen sowie Gewürzzubereitungen.*

*Das besondere daran, alles mit Ihrem Logo gestaltet.
Mehrere Informationen finden Sie auf unserer Homepage
Meinefeinkost.com / Social Media @meinefeinkost*

*Besuchen Sie auch unseren Restaurantshop.
Verschiedene Köstlichkeiten wie Pasta, Pestos, Pralinen, Spirituosen,
Weine, Geschenke etc. befinden sich darin.
Bei Fragen beraten wir Sie gerne!*