

# *Ambiente am See*

*Kulinarik*



## **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.

*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](http://www.ambienteamsee.com) bestellen.

*Verbringen Sie ganz ohne Stress eine schöne Zeit bei uns*

*Vitaminchen  
frisch gepresst alle 0.3l*

<i>Orangensaft</i>	€	5,50
<i>Orange, Ananas</i>	€	6,50
<i>Apfel, Karotte</i>	€	6,50
<i>Orange, Banane</i>	€	6,50
<i>Orange, Banane, Ananas</i>	€	6,50
<i>Karottensaft</i>	€	6,50
<i>Multivitamin</i>	€	6,50
<i>Ananas, Melone, Rucola, Gurke, Orange</i>	€	6,80
<i>Waldbeere, Orange, Honig</i>	€	6,50
<i>Apfel, Orange, Avocado</i>	€	6,80
<i>Orange, Ananas, Gurke, Rucola</i>	€	6,80



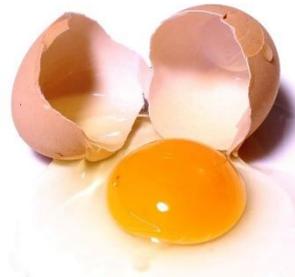
*Früchtespieße*

<i>Banane, Erdbeere</i>	€	5,50
<i>Kiwi, Melone, Erdbeere</i>	€	5,50
<i>Melone, Melone</i>	€	5,50
<i>Früchte Teller</i>	€	8,90



## 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 0.3l frisch gepresster Orangensaft, 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

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

## Extras:

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

## *Omeletts* *Vom Bio Ei*



<i>Schinken-Käse Omelette</i>	€	9,80
<i>Prima Verde Omelette (Vegetarisch)</i> <i>Tomaten, Käse, Paprika, Rucola.</i>	€	12,80
<i>Bauern Omelette</i> <i>Speck, Zwiebel, Tomaten, Käse.</i>	€	12,80
<i>Mediterranes Haus Omelette</i> <i>Prosciutto Crudo, Mozzarella, Tomaten, Parmesan, Rucola.</i>	€	14,90
<i>Chili Omelette</i> <i>Salamí, Tomaten, Käse, Chili.</i>	€	12,90
<i>Trüffel Omelette</i> <i>Prosciutto Crudo, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Trüffelpesto.</i>	€	17,90
<i>Lachs Omelette</i> <i>geräucherter Wildlachs, roten Zwiebeln, Tomaten, Rucola.</i>	€	14,90
<i>Schwammerl Omelette</i> <i>Verschiedene Pilzsorten, Tomaten, frische Petersilie.</i>	€	13,80

## *Kid`s Gerichte*

<i>Peter Pan - Kinder Schnitzel Wiener Art</i> <i>vom Schwein mit Pommes</i>	€	9,80
<i>Portion Pommes mit Ketchup</i>	€	7,90
<i>Pinocchio - Spaghetti in Olivenöl mit</i> <i>Butter und Parmesan</i>	€	7,90
<i>Schneewittchen - Spaghetti mit Tomatensoße</i>	€	7,90
<i>Mickey Mouse Chicken Fingers mit Pommes</i> <i>Hühnerfiletspitzen gebacken mit Pommes</i>	€	9,80

## *Suppen & Kleine Gerichte*



*Fisch - Meeresfrüchtesuppe* € 18,90  
*In Mediterranem Gemüse mit Baguette*

*Avocado Gemüsesuppe* € 11,90  
*Pürierte Avocado, Gemüse mit frischer Minze, Baguette*

*Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Baguette* € 9,80

*Veganes Gemüseragout mit Kartoffeln und* € 15,80  
*frischen Kräutern*

*Veganer Linseneintopf nach Provencialischer Art* € 15,80  
*mit Kartoffeln, roten Zwiebeln, Karotten, Lavendel*  
*und frischen Kräutern*

*Chickens Fingers mit Pommes* € 15,90  
*Hühnerfiletspitzen gebacken mit Pommes.*

*Gebackene Champignons*  
*mit Salat der Saison und Dip* € 15,80



***Feta al Forno (Vegetarisch)***

€ 16,80

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

***Shrimps Saganaki***

€ 19,80

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

***Gambas vom Grill***

€ 22,90

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



***Antipasti Teller klein / groß für zwei Personen***

€ 17,90 / € 32,80

*Prosciutto Crudo, Salamí, Oliven, Schafskäse, Mozzarella, dreierlei Aufstrich, eingelegte Zucchini, geräucherter Wildlachs, Rucola, Melone, Artischocken, Baguette geschnitten.*



***Bruschetta***

€ 8,50 / 15,90

*Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum, hauseigenem Basilikum-Öl und hauseigener Gewürzmischung.*

***Knoblauchbrot***

€ 5,90 / 10,90

*Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Knoblauch.*

***Mediterrane Käsevariationen klein / groß***

€ 17,80 / 32,80

*Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Parmesan, Oliven, Tomaten, Nüsse, Honig, Datteln, Weintrauben, Baguette.*

***Lachs Trüffel Bruschetta***

€ 14,90 / 27,90

*Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Tomaten, Avocado, Mozzarella, Zwiebel, Wildlachs, Trüffel- Carpaccio und Bruschetta-St. Tropez, Dip.*

*Zu allen unseren Gerichten verwenden wir unsere hauseigenen Balsamico Essige und Öle, Salz und Pfeffermischungen. Verfeinern Sie selbst Ihren Salat oder Ihr Gericht und wählen Sie aus unserem umfangreichen Sortiment.*

## *Salate*



### *Ananas Carpaccio*

€ 18,80

*Gegrillte Ananas, Prosciutto Crudo, Schafskäse, Trauben, Rucola, Tomaten, Parmesan.*

### *Kleiner gemischter Salat / großer gem. Salat*

€ 6,90 / € 12,80

*Blattsalat der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven.*

### *Avocado Vitamin Salat*

€ 19,90

*Salat der Saison, Avocado, Gurke, Tomaten, Melone, Apfel, Ananas, Trauben, Heidelbeeren, Schafskäse, Parmesan*

### *Mediterrane Hausplatte*

€ 17,90

*Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan, Mozzarella, Tomaten, Oliven, Parmesan, Baguette geschnitten.*

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



*Mango Melonen Salat* € 18,90  
*Mango, Melone, Prosciutto Crudo, Parmesan,  
Rucola, Mango Essig, Aceto Balsamico Crema.*

*Caprese* € 16,90  
*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 Honig Melone, Rucola, Parmesan.*

## *Salate*



***Griechischer Bauernsalat*** € 17,90  
*Blattsalat der Saison mit Gurken, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, Paprika.*

***Erdbeere Salat*** € 18,90  
*Erdbeeren, Avocado, Heidelbeere, Orangen, Rucola, Parmesan, Minze.*

***Sommersalat*** € 26,90  
*Zwei gegrillte Garnelen, ein Wolfsbarschfilet ca. 120g, Mango, Rucola, Avocado, Parmesan auf Blattsalat.*

***Lachs Salat*** € 19,90  
*Salat der Saison, Wildlachsfilet geräuchert, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Tomaten.*

*Zu allen Salaten verwenden wir unsere hauseigenen Balsamico Essige und Öle, Salz und Pfeffermischungen.*  
*Verfeinern Sie selbst Ihren Salat oder Ihr Gericht und wählen Sie aus unserem umfangreichen Sortiment.*

***Tarte Flambee***  
*Flammkuchen*



***Tarte Traditionale*** € 14,90  
*Pomodoro, Käse, Speck, Zwiebel.*

***Tarte Marseille*** € 17,90  
*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*** € 17,80  
*Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Rucola, Tomaten.*

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

***Tarte Avignon*** € 19,90  
*Pomodoro, Thunfisch, Mozzarella, Oliven, Tomaten, Zwiebel, Rucola.*

***Tarte Madame Louise*** € 18,90  
*Pomodoro, Avocado, Tomaten, Rucola, Schafskäse, Paprika, Oliven, Zucchini.*

***Tarte de Paris*** € 18,80  
*Pomodoro, Wild Lachs, Avocado, Zwiebel, Tomaten, Rucola.*

## **Pizza**

### **Aus dem Steinofen**

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

Extras:

Garnelen pro Stück € 2,50

Pilze € 2,-

Gemüse pro Zutat € 1,-

Trüffel € 4,50

Prosciutto Crudo € 3,90



### **Pizzabrot**

FrISChe Kräuter, Tomaten, Rucola

€ 9,90

### **Margherita**

Pomodoro, Mozzarella, Oregano

€ 11,80

### **Pizza Gorgonzola de Pollo**

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Knoblauch,  
Zwiebeln, Hühnerfilet, Rucola.

€ 17,80

### **Pizza Prima Verde**

Pomodoro, Mozzarella, Paprika, Zwiebel, Rucola, Tomaten

€ 15,80

### **Prosciutto e Salami**

Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami

€ 14,90

### **Pizza Frutti di Mare**

Pomodoro, Mozzarella, Miesmuscheln, Shrimps,  
Garnelen, Oliven, Rucola

€ 19,90

### **Rustica**

Pomodoro, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Schafskäse,  
Tomaten, Paprika

€ 16,90

### **Con Cinghiale**

Fein Faschiertes vom Wildschwein, Zucchini, Pomodoro,  
Mozzarella, Tomaten

€ 18,90

### **Quattro Formaggi**

Pomodoro, vier verschiedene Käsesorten.

€ 16,80

## **Pizza**

**Don Camillo** € 17,80  
*Pomodoro, Mozzarella, verschiedene Pilze, Zucchini, Tomaten, Rucola*

**Pizza Tartufo** € 19,90  
*Pomodoro, Mozzarella, Trüffelpesto, frisch geriebene schwarze Trüffel, Prosciutto Crudo, Zucchini, hauseigenes Trüffel Öl, Rucola, Parmesan*

**Tonno** € 17,80  
*Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven*

**Diavolo** € 15,90  
*Pomodoro, Mozzarella, Salami, scharfe Pfefferoni (scharf)*

**Hawaií** € 15,90  
*Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas*

**Cardinale** € 15,90  
*Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven*

**Pizza Vegetariana** € 16,80  
*Pomodoro, Pilze, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Artischocken, Rucola.*

**Pizza Mozzarella e Basilico** € 15,90  
*Pomodoro, frischer Mozzarella, Tomaten, Basilikum*



<b><i>Salami</i></b>	€	14,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Salami</i>		
<b><i>Prosciutto</i></b>	€	14,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken</i>		
<b><i>Con Salmone</i></b>	€	19,80
<i>Geräucherter Wildlachs, rote Zwiebel, Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Oliven</i>		
<b><i>Capricciosa</i></b>	€	15,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven.</i>		
<b><i>Siciliana</i></b>	€	17,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Zwiebel.</i>		
<b><i>Don Pedro Pizza</i></b>	€	17,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Avocado, Tomaten, Zucchini, Schafskäse, Rucola.</i>		
<b><i>Pizza Bolognese</i></b>	€	15,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Bolognese-Hackfleisch, Parmesan.</i>		
<b><i>Pizza Quattro Stagioni</i></b>	€	16,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze, Artischocken, Mais.</i>		



<b><i>Hauspizza</i></b>	€	17,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Tomaten, Oliven, Rucola, Parmesan</i>		
<b><i>Mafiosi</i></b>	€	17,90
<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,-



- |   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>Spaghetti Pesto Basilikum</b>  | € | 17,80 |
| <i>Basilikum Pesto, Walnuss, Knoblauch,<br/>hauseigenes Basilikum Öl, Parmesan, frischer Basilikum.</i>                           |   |       |
| <b>Penne Felicia</b>  | € | 18,80 |
| <i>Avocado, Tomaten, Oliven, Schafskäse, Rucola.</i>  |   |       |
| <b>Penne Salmone</b>  | € | 19,80 |
| <i>Lachsragout fein tranchiert, Pomodoro, Sahne, Weißwein,<br/>Tomaten, Rucola, St. Tropez Gewürzmischung.</i>                    |   |       |
| <b>Spaghetti alla Zingara</b>   | € | 18,80 |
| <i>Sardellenragout, fein tranchiert Pomodoro,<br/>Oliven, Kapern, Sellerie, Zwiebel, Oregano, Chili, Karotten.</i>                |   |       |
| <b>Penne alla Napolitana</b>  | € | 14,90 |
| <i>Hausgemachte Prima Verde Sauce, Pomodoro, Mozzarella,<br/>Tomaten, Oliven, Rucola, Andalusia Gewürzmischung.</i>               |   |       |
| <b>Spaghetti alla Bolognese</b>   | € | 15,90 |
| <i>Hackfleisch, Pomodoro, Parmesan.</i>   |   |       |
| <b>Spaghetti Diavolo</b>  | € | 16,90 |
| <i>Hackfleisch, Pomodoro, Salami, Rotwein, Pepperoncini (scharf),<br/>Parmesan, Hauseigenes Chili Öl, Diavolo Gewürzmischung.</i> |   |       |
| <b>Pappardelle Chinghiale</b>   | € | 19,80 |
| <i>Fein Faschiertes vom Wildschwein in Barolo-Wein,<br/>Zucchini, Tomaten, Rosmarin, Rucola</i>                                   |   |       |
| <b>Spaghetti Carbonara</b>  | € | 16,90 |
| <i>Sahne, Ei, Speck, Parmesan.</i>  |   |       |



<b><i>Spaghetti Frutti di Mare</i></b>	€	25,90
<i>Miesmuscheln, gemischte Meeresfrüchte, in Weißwein - Pomodoro Fond, Knoblauch, Petersilie.</i>		
<b><i>Penne Funghi di Bosco</i></b>	€	18,90
<i>Verschiedene Pilze - Zucchini, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch in Weißweinfond.</i>		
<b><i>Pappardelle di Tartufo</i></b>	€	21,80
<i>Prosciutto Crudo, Trüffelcreme, frisch geriebene schwarze Trüffel, Weißwein, hauseigenes Trüffel Öl, Tomaten, Parmesan, Rucola.</i>		
<b><i>Spaghetti Gambaretti</i></b>	€	22,80
<i>Shrimps, Knoblauch, Rucola, Tomaten, Parmesan.</i>		
<b><i>Penne Lombardi</i></b>	€	18,80
<i>Gorgonzola, Birne, Weißwein, Walnüsse, Rucola, Quattro Formaggi Gewürzmischung.</i>		
<b><i>Lasagne im Rucola-Nest</i></b>	€	17,90
<i>Gemischtes Hackfleisch, Béchamelsauce, Pomodoro, Parmesan, Rucola.</i>		
<b><i>Penne Verdure</i></b>	€	16,90
<i>mit Tomaten, Paprika, Karotten, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Weißweinfond</i>		
<b><i>Pappardelle Mediterraneo e Pollo</i></b>	€	19,90
<i>Pomodoro, Hühnerfilet, Basilikum, Tomaten, rote Zwiebel, Parmesan, Rucola</i>		

## **Gnocchi**

aus Kartoffelteig

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



**Gnocchi della casa** € 28,90

Trüffel Carpaccio mit Garnelen, Wolfsbarschfilet in  
Trüffel - Steinpilz-Crema, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan.

**Gnocchi della Nonna** € 17,80

Pomodoro, Zwiebeln, Knoblauch, frischer Mozzarella,  
Basilikum, Parmesan.

**Gnocchi Pesto Verde** € 17,90

Basilikum Pesto, Knoblauch, Tomaten, Rucola.

**Gnocchi Tartufo - In Trüffelcreme,** € 21,80

Trüffel Carpaccio, frisch geriebene  
schwarze Trüffel, hauseigenes Trüffel Öl, Rucola, Parmesan.

**Gnocchi Gorgonzola** € 18,90

Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Rucola.

**Gnocchi all Bolognese** € 16,80

Hackfleisch, Pomodoro, Parmesan

**Gnocchi in Wildschweinragout** € 19,80

Fein Faschiertes vom Wildschwein in Barolo-Wein,  
Zucchini, Tomaten, Rosmarin, Rucola

**Gnocchi de Funghi** € 18,90

Verschiedene Pilze - verschiedene Pilze,  
Zucchini, Zwiebel, in Weißwein-Rosmarinsud.

**Gnocchi con Pollo di Crema** € 19,80

Hühnerfilet, Tomaten, rote Zwiebel, Parmesan, Rucola,  
Sahnesoße.

## **Risotto** **Gerichte**

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



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

## *Pesce e frutti di mare* *Fisch aus dem Meer*

### *Lachs Trüffel Bruschetta*

€ 14,90 / 27,90

*Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Tomaten, Avocado, Mozzarella, Zwiebel, Wildlachs, Trüffel - Carpaccio und Bruschetta-St. Tropez, 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

### *Spaghetti Frutti di Mare*

*Miesmuscheln, gemischte Meeresfrüchte, in Weißwein - Pomodoro Fond, Knoblauch, Petersilie.*

€ 25,90

### *Gnocchi della casa*

*Trüffel Carpaccio mit Garnelen, Wolfsbarschfilet in Trüffel - Steinpilz-Crema, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan.*

€ 28,90

*Pesce e frutti di mare*  
*Fisch aus dem Meer*



*Abb.*  
*Meeresfrüchte*  
*Vom Grill*

***Meeresfrüchte vom Grill*** € 29,80  
*Muscheln, Garnelen, Scampi, gegrillte Tintenfische, Rucola, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch in Pomodoro-Weißweinsud, Baguette.*

***Gegrillte Wolfsbarschfilet ca. 240g*** € 28,-  
*Mit gegrilltem Gemüse, gegrillte Kartoffeln.*

***Piatto di Mare dello Chef***  
*Für 1. Person € 36,- / Für 2. Personen € 65,-*  
*Wolfsbarschfilet ca. 250g, sechs Stück gegrillte Garnelen, gegrilltes Gemüse, Kartoffeln, Baguette.*

***Fischpfanne Palermo***  
*Für 1. Person € 36,- / Für 2. Personen € 65,-*  
*mit Wolfsbarschfilet, Garnelen, in Weißwein - Pomodoro, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Schafskäse, Baguette.*

***Wolfsbarschfilet Tartufo*** € 36,-  
*Wolfsbarschfilet ca. 240g, mit Trüffelcarpaccio, Pappardelle und Trüffelcrema.*

## *Mediterrane Ananas Gerichte*

*Abb. Bild rechts.  
Ananas Thai  
Chicken Curry*



*Ananas in der Lagune Carne Molida (Scharf) € 23,80*  
*Hackfleisch, Salami, in Orangen-Chilisauce, Tomaten,  
Parmesan, Rucola, Zwiebel, Paprika.*  
*(Basis: Hauseigene Andalusia und Diavolo Gewürzmischung)*

*Ananas in der Lagune Thai Chicken Curry € 23,80*  
*Hühnerfilet, Pomodoro, in Thai-Currysauce, Trauben,  
Parmesan, Rucola.*  
*(Basis: Hauseigene Thai-Curry und Andalusia Gewürzmischung)*

*Ananas in der Lagune di Salmone, Shrimps & Muscheln € 26,90*  
*Lachs - Shrimps ragout, Mango, Pomodoro, Parmesan, Rucola.*  
*(Basis: Hauseigene St. Tropez und Gewürzmischung)*

*Ananas in der Lagune Con Verduras (Vegan) € 22,90*  
*Gemüse, Zucchini, Tomaten, Paprika, Karotten,  
rote Zwiebeln, Rucola, Blattsalat.*

*Als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis.*

## *Hühnerfilet Vom Grill*

### *Pollo Fino*

*Abb. Bild rechts.  
San Antonio*



*Alla Botanica* € 22,80  
*Hühnerfilet vom Grill mit Avocado und mediterranem  
Gemüse - Ragout.*

*Florentina* € 23,90  
*Hühnerfilet vom Grill in Gorgonzola, Birne,  
Weißwein - Sahnesoße.*

*San Marco* € 24,80  
*Hühnerfilet vom Grill in Trüffelpesto - Sahnesoße,  
mit frischen Trüffel Carpaccio.*

*San Antonio* € 23,80  
*Mit Pistazien, Tomaten, gemischten Pilzen,  
in Vodka - Sahnesoße.*

*Milano* € 22,80  
*Hühnerfilet vom Grill mit Tomaten, Basilikum - Pesto.*

*Als Beilage servieren wir Ihnen Standardmäßig Pommes Frites.  
Gerne können Sie als Alternative Basmati Reis oder Kartoffeln  
bestellen.*

*Desserts*  
*Eis Palatschinken -*  
*die Süße*  
*Verführung*



*Eis Palatschinke Grande* € 15,90  
*Schokoeis, Erdbeereis, eine Vielzahl an gemischten*  
*frischen Früchten, Sahne und Schoko Dip.*



*Tiramisu*  
*Nach original italienischem Rezept,*  
*mit hauseigenem Cafe Espresso Likör.*

€ 8,90

*Marillen Kuchen mit Sahne*

€ 4,90

*Mohnbeugel oder Nussbeugel mit Sahne*

€ 4,50

*Eis Palatschínke Erdbeere* 14,80  
 Vanilleeis, Erdbeereis,  
 Sahne, Schoko Dip



*Eis Palatschínke Schoko* 13,90  
 Nuss Banane  
 Schokoeis, Vanilleeis,  
 Nüsse, Sahne, Schoko Dip



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



*Eis Palatschínke Classic* € 9,90  
 Vanilleeis, Schokoeis, Sahne, Schoko Dip.

*Palatschínken mit Marillen Marmelade* 1. Stück € 5,90

*Palatschínken mit Marillen Marmelade* 2. Stück € 9,50

*Palatschínken mit Nutella* 1. Stück € 5,90

*Palatschínken mit Nutella* 2. Stück € 9,50

## Original Italienisches Eis

Milchshake € 6,50  
mit Banane oder Erdbeere



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



Bananenzauber € 10,90  
Mit 3 Kugeln Eis, Waffeln  
Schoko Dip



Schokobecher € 11,90  
Mit 3 Kugeln Eis,  
Waffeln und Schoko Dip



Eiskugel im Glas serviert per Kugel  
Jede weitere Kugel  
Eine Portion Sahne  
Eine Portion Waffeln (5 Stück)  
2cl Likör nach Wahl in der Kombination  
Mit einer Kugel Eis im Becher oder Glas

€ 3,00  
€ 2,50  
€ 1,50  
€ 1,90  
€ 2,90

## *Original Italienisches Eis*

*Ananas Royal € 13,90  
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln  
und Schoko Dip*



*Früchtebecher € 12,90  
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln  
und Schoko Dip*



*Melone Melone Becher € 13,90  
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln  
und Schoko Dip*



*Erdbeerbecher € 12,90  
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln  
und Schoko Dip*



## *Original Italienisches Eis Mit Alkohol / Liköre*

*Pistacchio Nocciola Becher € 14,90  
mit 3 Kugeln Eis und  
Pistazien Creme Likör 17% vol.*



*Cappuccino Becher € 12,90  
mit 3 Kugeln Eis und  
Cappuccino Likör 18% vol.*



*Mango Melone € 14,90  
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln  
und Schoko Dip, mit  
Melonen Likör*



*Attersee Waldfrucht Becher € 14,90  
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln  
und Schoko Dip, mit  
Grappa Heidelbeere Likör.*



# Kaffee

Eiscafé (2 Kugeln Vanilleeis) € 7,90

Eis Schokolade

(2 Kugeln) € 7,90

Eiscafé Grande € 8,90

(3 Kugeln Vanilleeis)



*Kaffee von Segafredo Zanetti*

Ristretto	€ 2,90
Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 3,70
Kleiner Brauner	€ 3,70
Doppelter Espresso	€ 4,50
Dop. Esp. Macchiato	€ 4,70
Cappuccino	€ 4,70
Großer Brauner	€ 4,50
Café Latte	€ 4,80
Verlängerter	€ 4,20
Häferlkaffee	€ 4,90

Bio Tee	€ 4,20
Trink Schokolade	€ 4,80
Glas Milch 0.2l	€ 1,90
Kännchen Kaffee	€ 6,90

*Spezial Kaffee:*

Caffe Coretto / Grappa	€ 6,90
Affogato al caffè mit Sahne	€ 5,90

# Getränke

*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 € 2,90*

*Sodawasser mit Zitrone und Minze 0.5l € 3,90*

*Krug Leitungswasser mit Zitrone und Minze 1L € 2,90*

*Leitungswasser mit Zitrone und Minze 0.33l € 1,90*

*Orangensaft Cappy 0.3l € 4,20*

*Gespritzt auf 0,5l mit Soda oder Leitung € 4,90*

*Apfelsaft 0.3l pur € 4,20*

*Apfelsaft Gespritzt auf 0.50l € 4,90*

*Holundersaft mit Zitrone und Minze  
0,3l / 0,5l mit Soda oder Leitung € 4,20 / € 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 € 4,50 / € 5,20*



## Alkoholische Getränke

*Zipfer Bier 0.3l / 0.50l € 4,50 / € 5,50*

*Weihenstephan Weißbier 0.5l € 5,50*

*Weihenstephan Weißbier alkoholfrei 0.5l € 5,50*

*Die Weisse Weißbier 0,5L € 5,90*

*Gösser Radler 0.3l / 0.50l € 4,50 / € 5,50*

# Aperitif & Digestif

## Sangria

1/2l € 9,90

1L € 18,90



## 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  
Spirituosen*

*4cl / 20cl*

*€ 10,80*



*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

*Hauswein / Herkunft Italien, Chardonnay*

*1/8l / 1/4l / 1/2l / 1L* € 4,50 / € 7,50 / € 14,- / € 24,-

*Weißwein / Grüner Veltliner / Gerhard Kolkmann, Wagram*

*1/8l / 1/4l / 1/2l / 1L* € 5,20 / € 8,90 / € 16,- / € 28,-

*Lugana / Otella, Peschiera del Garda, Italien*

*1/8l / 1/4l / 1/2l / Flasche 0,75l* € 6,50 / € 11,90 / € 19,- / € 34,-

*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* € 6,50 / € 11,90 / € 19,- / € 34,-

*Blaufränkisch / Österreich - Burgenland*

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

*Signature - Cotes du Rhone / Frankreich / Familie Perrin*

*1/8l / 1/4l / 1/2l / Flasche 0,75l* € 6,50 / € 11,90 / € 19,- / € 34,-

*Spritzer weiß / rot 1/4l*

€ 4,50

*Sommerspritzer 0.5l*

€ 4,90

*In der Hauptsaison bieten wir Ihnen eine noch größere  
Auswahl an Weinen an.*

*Bitte Fragen Sie unsere Schichtleitung dazu!*

Aceto Balsamico  
Weisser Trüffel.  
Zutaten: gekochter  
Traubenmost 70%,  
Weisweinessig,  
natürliches Trüffel Aroma,  
Trüffelextrakt 0,1%  
Nährwerte pro 100ml:  
Brennwert 287 Kcal,  
Energie 1220 kJ,  
Kohlenhydrate 67,7g,  
Zucker 67,7g, Eiweiß 0,6g,  
Salz 0,09g  
EINHÄLT-SULEITE  
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 824 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  
L200702  
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!*