

Antica Locanda

Ristorante | Pizzeria Pension

*Wir bieten Ihnen mit großer Sorgfalt zubereitete
Italienische Gaumenfreuden.*

*In unserem Kellerbereich können Sie Feste,
wie Familien-, Firmen- oder Weihnachtsfeiern
im gemütlichen und rustikalen Ambiente feiern.*

Besuchen Sie uns auf unserer Website:

www.antica-locanda.at

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag–Samstag: 11:30–14:00 Uhr und 17:00–22:30 Uhr
(warme Küche bis 22:00 Uhr und Pizzeria 22:30 Uhr)

Sonntag durchgehend: 11:30–21:00 Uhr
Montag Ruhetag



Antica Locanda
Ristorante | Pizzeria | Pension

*buon
appetito*



Antipasti - Vorspeisen

Antipasto Misto Terra (für 2 Personen) (A, C, G, R)	32,90
Gemischte Vorspeise mit Fleisch: Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Italienische Aufschnitte, Oliven, Gemüse	
Antipasto Antica Locanda (für 2 Personen) (A, B, D, G, R)	36,90
Gemischte Vorspeise mit Fisch und Fleisch	
Antipasto Misto Mare (für 2 Personen) (D, A, R)	43,90
Gemischte Fischvorspeise – kalt und warm	

Antipasto di Mare

Zuppa di Cozze rossa o al vino bianco (A, B, D, R, O)	16,50
Miesmuscheln in Tomaten- ODER Weißweinsauce	
Tartara di Tonno con coulis mango e rosmarino (D, R, B)	19,90
Thunfischtatar mit Mango-Coulis und Rosmarin	
Frittura di Calamari (A, C, D)	18,90
Frittierte Calamari mit hausgemachter Sauce Tatar	

Antipasto di Terra

Arancino auf Tomatensauce und Parmesan-Fondue (A, C, G)	15,90
gefüllte und frittierte Reisbällchen	
Tartara di Angus (C, G)	18,90
Angus Tatar	
Carpaccio di Manzo (G)	16,50
Rindercarpaccio	
Vitello Tonnato (C, G, R)	17,80
Kalbfleisch in Thunfischsauce	
Delizia di Caprese (B, D, G, R, O)	15,90
Rispettomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikum	





Insalata - Salate

Insalata Mista	6,00
Gemischter Salat	
Insalata di Rucola (G)	9,90
Rucola, Parmesan und Kirschtomaten	
Insalata Siciliana (D)	9,50
Tomaten, Zwiebel, Kapern und Sardellen	
Insalata di Pollo (A, R)	16,90
Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerbrustfilet	
Insalata Avocado-Gamberetti e arancia (D)	18,90
Gemischter Salat mit Shrimps, Avocado und Orange	
Insalata di Calamari (B, D)	18,90
Gemischter Salat mit gegrillten Calamari	
Insalata di manzo (G)	19,90
Gemischter Salat mit getrockneten Tomaten, Rindfleisch und frischem Mozzarella	
Extra Brot	2,50

Zuppe - Suppe

Minestrone (L)	6,90
Gemüsesuppe	
Crema di Pomodoro (G, L)	6,90
Tomatencremesuppe	
Zuppa di Cipolla (F, C, G, L)	7,50
Zwiebelsuppe	





Pasta - hausgemachte Nudelgerichte

Tagliolini al Pomodoro (A, C) Tagliolini mit Tomatensauce	12,90
Tagliolin del mediterraneo (A, B, C, D, R) Tagliolini mit Meeresfrüchten, Riesengarnelen, Venus-Miesmuscheln und Kirschtomaten	23,90
Tagliolini con Vongole (A, B, C, R) Tagliolini mit Venusmuscheln	19,90
Spaghetti neri Pugliesi (A, D, R, C, B) schwarze Spaghetti mit Calamari, Brokkoli, Riesengarnelen und Knoblauch	19,90
Orecchiette con straccetti di Manzo (A, C, G, R) Pasta mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten und Burrata	20,90
Orecchiette polpo calamari e olive taggiasche (A, D) Pasta mit Oktopus, Calamari und Oliven aus Ligurien	22,90
Maccheroncini all'arrabbiata (A, C) Maccheroncini mit scharfer Tomatensauce	13,90
Maccheroncini alla Carbonara (A, C) Maccheroncini mit Speck-Eigelb-Sahnesauce	14,90
Fettuccine alla Norma (A, C, G) Fettuccine mit Aubergine-Salz Ricotta-Tomatensauce	15,90
Fettuccine con Zucchine e Gamberetti (A, C, G) Fettuccine mit Zucchini und Shrimps	17,90
Fettuccine con Speck e Porcini (A, C, G, R) Fettuccine mit Speck, Steinpilzen und Sahnesauce	17,90
Gnocchi Salmone e Rucola (A, B, C, D, G) Gnocchi mit Lachs und Rucola	17,90
Risotto allo Zafferano e Gamberoni (D, G) Risotto mit Safran und Riesengarnelen	21,90
Lasagne (A, C, G)	15,90

Carne - Fleischgerichte

Pollo alla Mediterranea con Verdure croccanti (A, G, R)	19,90
Hühnerbrustfiletstreifen gegrillt mit knusprigem Gemüse	
Filetto di Maiale in Salsa di Vino Rosso (Chianti) (A, G, R, O)	24,90
Schweinemedaillons in Chianti-Sauce mit Rosmarinkartoffeln	
Bistecca ai Ferri (300g) con patate (A, G, R)	34,90
Gegrilltes Rindersteak (300g) mit Bratkartoffeln	
Filetto di Angus Irlandese al pepe verde con patate (G, R)	39,90
Irisches Angusfilet in grüner Pfeffersoße und Bratkartoffeln	
Filetto di Manzo alla griglia con patate (A, G)	36,90
Gegrilltes Rinderfilet (250g) mit Bratkartoffeln	
Filetto di Manzo ai porcini con patate al rosmarino (A, G, R)	39,90
Rinderfilet (250g) mit Steinpilzen in Sahnesauce und Rosmarinkartoffeln	





Pesce - Fischgerichte

Polpo Scottato Saporito (D, R)	27,90
Gegrillter Oktopus mit süß-sauren Zwiebeln und saisonalem Gemüse	
Calamari alla griglia con Verdure (D)	24,90
Gegrillte Calamari mit Gemüse	
Filetto di Salmone alla griglia con Verdure (D)	24,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse	
Filetto di Branzino alle erbe con caponata di verdure (D, R)	26,90
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kräutern und Caponata (sizilianische Art)	
Tonno in Crosta di sesamo con Purè di Basilico (D, R)	28,90
Thunfisch in Sesamkruste mit Basilikum-Püree	
Pescato del Mediterraneo (für 2 Personen) (A, B, D, R)	79,90
Fischplatte mit 5 verschiedenen Fischsorten, Kartoffeln und Gemüse	

Fragen Sie
uns gerne nach
unserem
**Tagesfisch-
Angebot!**

Pizza

Antica Locanda (A, G, R)	18,90
Mozzarella, Salsiccia, Rosmarin-kartoffeln, Büffelmozzarella und Kirschtomaten	
Margherita (A, G)	10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Siciliana (A, G, D)	13,80
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen	
Cardinale (A, G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	
Capricciosa (A, G)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze	
Tonno e Cipolla (A, G, D)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
Diavola (A, G)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und scharfe Paprika	
4 Stagioni (A, G)	14,80
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven	
Rustica (A, C, G)	14,90
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel und Gorgonzola	
Ortolana (A, C, G)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse	
Calzone (A, G)	13,90
Zugeschlagene Pizza, Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze	
Trevigiana (A, G, R)	14,90
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Radicchio und Parmesan	
Salame Dolce / Piccante (A, G, R)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe oder milde Salami	
Bufalina (A, B, G)	16,90
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, Kirschtomaten	
San Daniele (A, B, C, D, G)	16,90
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
Ragusana (A, C, G, R)	14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Pilze, Paprika	
Al Tartufo (A, G)	19,90
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Rinder carpaccio, schwarze Trüffel in Öl, Parmesan	
Mattia (A, D, G)	22,90
Büffelmozzarella, frischer Thunfisch, karamellisierte Zwiebeln und getrocknete Tomaten	
Palermitana (A, B, G)	15,90
Tomatensauce, Mozzarella, frittierte Auberginen, Salz-Käse, Basilikum	
Frutti di Mare (A, G, B, D, R)	18,90
Tomatensauce, Mozzarella, frische Meeresfrüchte, Knoblauch	
Bruschetta (A)	10,90
4 Stück Brot mit frischen Tomaten, Basilikum, Oregano, Olivenöl	
Focaccia (A)	5,90
Pizzabrot	





Caffe - Tee

Espresso	3,20
Espresso corretto	4,80
Espresso macchiato (G)	3,60
Espresso doppio	4,40
Cappuccino (G)	4,40
Caffè Latte (G)	4,60
Verlängerte (G)	3,90
Tee	4,20

Dolci - Dessert

Tiramisu (A, G, F)	7,50
Panna cotta con Caramello (G) Pudding mit Caramel	7,50
Profitterol al cioccolato (A, C, G) Profiteroles mit Schokolade	7,50
Soufflè al cioccolato (A, C, G) Schokoladensoufflè mit einer Kugel Vanilleeis	8,50
Dolce Dello Chef (A, C, G, F) Empfehlung des Hauses	8,90

**Auf Anfrage servieren wir gerne auch einen
gemischten Dessert-Teller (ab 3 Personen)**

Bibite - Getränke

Aperitivi

Aperitivo Antica Locanda (Prosecco, Ramazzotti, Rose, Lime, Minze)		7,50
Limoncello Spritz (Prosecco, Limoncello, Zitrone und Minze)		6,90
Gin & Tonic (Blue Gin Vintage, Fever-Tree Tonic Water)		10,90
Aperitivo Garibaldi (Blutorangenlikör, Prosecco, Soda und frisches Obst)		7,90
Prosecco		4,80
Prosecco Rosé		5,20
Weißer Gespritzter		4,20
Aperol Gespritzt		6,50
Aperol Prosecco		6,90
Aperol Soda		6,50
Campari Soda		6,90
Campari Orange		6,90
Martini Bianco	4 cl	4,50
Martini Rosso	4 cl	4,50
Hugo		6,90
Crodino (Alkoholfrei)		4,50
Gin Tonic (Alkoholfrei)		7,90

Birra/Bier

Gösser vom Fass		0,30 l	4,50
Gösser vom Fass		0,50 l	5,40
Moretti vom Fass		0,20 l	4,40
Moretti vom Fass		0,40 l	5,60
Gösser Naturradler vom Fass		0,33 l	4,50
Gösser Naturradler vom Fass		0,50 l	5,40
Gösser alkoholfrei		0,50 l	5,40
Edelweiß vom Fass		0,30 l	4,50
Edelweiß vom Fass		0,50 l	5,40
Edelweiß alkoholfrei		0,50 l	5,40





Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonaden			
Granatapfel - Himbeer	0,50 l	5,90	
Limette - Ingwer	0,50 l	5,90	
Erdbeer-Zitrone	0,50 l	5,90	
Fruchtsaft gespritzt	0,33 l	3,90	
Erdbeer, Johannesbeer, Mango	0,50 l	4,40	
Marille, Orange, Apfel			
Frucht pur	0,33 l	3,90	
Cola, Cola Zero, Cola light	0,33 l	4,40	
Fanta, Sprite, Almdudler	0,50 l	5,50	
Gasteiner still/prickelnd	0,25 l	3,50	
Gasteiner Flasche	0,75 l	6,50	
Soda / Soda Zitrone klein	0,33 l	3,00	
Soda / Soda Zitrone groß	0,50 l	4,00	
Lemonsoda	0,20 l	4,40	
Eiste Pfirsich/Zitrone	0,33 l	4,40	
Extra Zitronensaft		0,50	
Leitungswasser	0,30 l	1,00	
	0,50 l	1,50	
	1 l	3,00	
RedBull	(Dose) 0,25 l	4,80	
Acqua Panna	0,75 l	6,50	
Acqua San Pellegrino	0,75 l	6,50	

Super Alcolici - Spirituosen

		2cl
Ramazzotti		4,50
Averna		4,50
Cynar		4,50
Amaro Montenegro		4,50
Fernet Branca		4,50
Amaro del Capo		4,50
Sambuca		4,50
Whisky Jack Daniels	4cl	7,50
Grappa Bianca		4,50 / 6,00
Grappa Barrique		6,00 / 8,00





Vino Rosso Rotwein (0)

	1/8 l	1/4 l	1/2 l	1 l
Hauswein	3,80	7,00	13,00	24,00 (Fl)
Cabernet Sauvignon	4,80			28,00 (Fl)
Chianti	5,50			30,00 (Fl)
Primitivo	6,50			38,00 (Fl)
Nero D` Avola	6,00			34,00 (Fl)
Barbera D`Alba	6,50			38,00 (Fl)
Valpolicella	6,50			38,00 (Fl)

Vino Bianco-Weiswein (0)

	1/8 l	1/4 l	1/2 l	1 l
Hauswein	3,80	7,00	13,00	24,00 (Fl)
Chardonnay	4,80			28,00 (Fl)
Pinot Grigio aus Veneto	5,00			30,00 (Fl)
Friulano	5,50			32,00 (Fl)
Sauvignon Blanc	6,00			35,00 (Fl)

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Weinkarte!

Reservieren Sie unsere *Cantina* für Ihre Feiern!



Ob Firmen-,
Weihnachts- oder
Geburtstagsfeier -
Sie können Ihr Event
auch gerne bei uns
veranstalten.

**Wir freuen uns auf
Ihre Anfrage!**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Danke für Ihren Besuch.

Allergeninformation lt. CODEX-Richtlinien

A.....glutenhaltig
B.....Krebstiere
C.....Ei
D.....Fisch
E.....Erdnuss

F.....Soja
G.....Milch oder Laktose
H.....Schalenfrüchte
L.....Sellerie
M.....Senf

N.....Sesam
O.....Sulfite
P.....Lupine
R.....Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder- unverträglichkeit auslösen können. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichnete Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.