

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)

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



Insalata - Salate

Insalata Mista

€ 5,00

Gemischter Salat

Insalata di Rucola (G)

€ 5,50

Rucola, Parmesan und Kirschtomaten

Insalata Siciliana (D)

€ 6,00

Tomaten, Zwiebel, Kapern und Sardellen



Insalata di Pollo (A, R)

€ 10,00

Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerbrustfilet

Insalata di Carpaccio di Salmone (D)

€ 12,00

Gemischter Salat mit geräuchertem Lachs

Insalata di Calamari (B, D)

€ 13,00

Gemischter Salat mit gegrillten Calamari

Zuppe - Suppe

Minestrone (L)

€ 5,00

Gemüsesuppe

Crema di Pomodoro (G, L,)

€ 5,00

Tomatencremesuppe

Zuppa di Cipolla (F, C, G, L)

€ 5,00

Zwiebelsuppe



Agnolotti in Brodo (A,G,C,L,)

€ 6,90

Hausgemachte gefüllte Teigtaschen in Fleischfond

Antipasti - Vorspeisen

Antipasto Misto Terra (für 2 Personen) (A, C, G, R) € 17,00

Gemischte Vorspeise mit Fleisch:

Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Italienische Aufschnitte, Oliven, Gemüse

Antipasto Antica Locanda (für 2 Personen) (A, B, D, G, R) € 18,00

Gemischte Vorspeise mit Fisch und Fleisch

Antipasto Misto Mare (für 2 Personen) (D, A, R) € 24,00

Gemischte Fischvorspeise - kalt und warm

Antipasto di Mare

Flan di Merluzzo su Crema di Zafferano (A, C, D, G, R) € 14,90

Lauwarmes Soufl  vom Kabeljau auf Saffran-Crème

Zuppa di Cozze rossa o al vino bianco (A, B, D, R, O) € 13,00

Miesmuscheln in Tomaten- ODER Weißweinsauce

Tartara di Tonno con avocado e pomodorini (D, R, B) € 16,00

Thunfischtartar mit Avocado und Kirschtomaten



Frittura di Calamari (A, C, D) € 12,00

Frittierte Calamari mit hausgemachter Sauce Tartar

Antipasto di Terra

Tartara di Angus (G) € 14,00

Angus Tatar

Carpaccio di Manzo (G) € 11,00

Rindercarpaccio

Vitello Tonnato (C, G, R) € 12,00

Kalb fleisch in Thunfischsauce

Delizia di Caprese (B, D, G, R, O) € 12,90

Rispentomaten und Büffel-Mozzarella auf Salat mit Basilikumpesto



Pasta - Hausgemachte Nudelgerichte

Taglioline al Pomodoro (A, C)	€ 8,90
Taglioline mit Tomatensauce	
Spaghetti neri Pugliesi (A, D, R, C, B)	€ 14,90
Schwarze Spaghetti mit Calamari, Brokkoli, Riesengarnelen und Knoblauch	
Cappellacci di branzino e patate con pomodori e Olive Tagiasche (A,C,D,G)	€ 16,90
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Wolfsbarsch und Kartoffeln, Tomaten, Oliven	
Tagliolini del mediterraneo (A, B, C, D, R)	€ 18,00
Taglioline mit Meeresfrüchten, Riesengarnelen, Venus- und Miesmuscheln und Kirschtomaten	
Tagliolini con Vongole (A,B,C,R)	€ 14,00
Tagliolini mit Venusmuscheln	
Maccheroncini all' arrabiata (A, C)	€ 9,50
Maccharoncini mit scharfer Tomatensauce	
Maccheroncini alla Carbonara (A, C)	€ 10,00
Maccheroncini mit Speck-Eigelb-Sahnesauce	
Fettuccine alla Norma (A, C, G)	€ 12,00
Fettuccini mit Auberginen-Salz Ricotta-Tomatensauce	
Fettuccine con Zucchini e Gamberetti (A, C, G)	€ 13,00
Fettuccine mit Zucchini und Shrimps	
Fettuccine con Speck e Porcini (A, C, G, R)	€ 14,00
Fettuccini mit Speck, Steinpilzen und Sahnesauce	
Gnocchi con Pesto e Gamberoni (A, B, C, D, R)	€ 15,00
Gnocchi mit grünem Pesto und Riesengarnelen	
Gnocchi Salmone e Rucola (A, B, C, D, G)	€ 13,00
Gnocchi mit Lachs und Rucola	
Gnocchi Mare e Monti (A, C, D, B)	€ 13,00
Gnocchi mit Shrimps und Steinpilzen	
Lasagne (A, C, G)	€ 10,90



Carne - Fleischgerichte

Pollo alla Mediterranea con Verdure (A, G, R) € 13,00

Hühnerbrustfiletstreifen gefüllt mit Gemüse

Scaloppina di Pollo ai Funghi con Patate (A, G, R, O) €14,50

Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Kartoffeln

Bistecca ai Ferri (gr. 350) con patate (A,G, R) € 26,00

Gegrilltes Rindersteak (350 g) mit Bratkartoffeln



Tagliate di Angus Irlandese al pepe verde con patate (G, R) € 29,90

Irishes Angusfilet (in Scheiben) in grüner Pfeffersauce und Bratkartoffeln

Filetto di Manzo alla griglia con patate (A, G) € 28,90

Gegrilltes Rinderfilet (250 g) mit Bratkartoffeln

Filetto di Manzo ai porcini con patate al rosmarino (A, G, R) € 30,90

Rinderfilet (250 g) mit Steinpilzen in Sahnesauce und Rosmarinkartoffeln

Pesce - Fischgerichte

Calamari alla griglia con Verdure (D) € 17,00

Gegrillte Calamari mit Gemüse

Filetto di Salmone alla griglia con Verdure (D) € 17,00

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse

Filetto di Branzino alle erbe con caponata di verdure (D, R) € 18,90

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kräutern und Caponata (sizilianische Art)

Orata o Branzino (400 g) alla griglia con Verdure (D) € 18,90

Goldbrasse oder Wolfsbarsch (400 g) gegrillt mit Gemüse

Tonno in Crosta con Pureé di Patate (D, R) € 22,90

Thunfisch in Kruste mit Kartoffelpüree



Pescato del Mediterraneo (für 2 Personen) (A, B, D, R) € 48,00

Fischplatte mit 5 verschiedene Fischarten, Kartoffeln und Gemüse

Pizze

Margherita (A, G)	€ 7,50
Tomatensauce, Mozzarella	
Siciliana (A, G, D)	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen	
Cardinale (A, G)	€ 8,80
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	
Capricciosa (A, G)	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze	
Tonno e Cipolla (A, G, D)	€ 8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
Diavola (A, G)	€ 9,00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und scharfe Paprika	
4 Stagioni (A, G)	€ 9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven	
Rustica (A, C)	€ 10,00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel und Gorgonzola	
Ortolana (A, C)	€ 9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse	
Calzone (A, G)	€ 9,50
Zugeschlagene Pizza, Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze	
Trevigiana (A, G, R)	€ 10,00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Radicchio und Parmesan	
Bufalina (A, B, G)	€ 10,90
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum	
San Daniele (A, B, C, D)	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
Ragusana (A, C, G, R)	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Pilze, Paprika	

Al Tatufo (A, G)	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Rindercarpaccio, Schwarze Trüffel in Öl, Rucola, Parmesan	
Palermitana (A, B, G)	€ 11,00
Tomatensauce, Mozzarella, frittierte Auberginen, Salz-Käse, Basilikum	
Boscaiola (A, G)	€ 11,00
Tomatensauce, Mozzarella, Speck und Steinpilze	
Frutti di Mare (A, G, B, D, R)	€ 13,00
Tomatensauce, Meeresfrüchte, Knoblauch	
Bruschetta (A)	€ 7,00
Pizzabrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Olivenöl	
Focaccia (A)	€ 4,00
Pizzabrot mit Knoblauch	



Dolci ~ Dessert

Tiramisu (A, G, F)	€ 5,00
Panna cotta con Caramello (G)	€ 5,00
Pudding mit Caramel	
Profitterol al cioccolato (A, C, G)	€ 5,00
Profiteroles mit Schokolade	
Soufflé al cioccolato (A, C, G)	€ 5,50
Schokoladensoufflé	
Dolce Dello Chef (A, C, G, F)	€ 6,50
Empfehlung des Hauses	

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



Bibite - Getränke

Aperitivi

Aperitivo Antica Locanda (Prosecco, Ramazzotti Rosè, Lime, Minze)	€ 4,50
Prosecco	€ 4,00
Weißer Gespritzter	€ 3,00
Aperol Gespritzt	€ 4,20
Aperol Prosecco	€ 4,50
Aperol Soda	€ 4,20
Campari Soda	€ 4,00
Campari Orange	€ 4,20
Martini Bianco	€ 3,80
Martini Rosso	€ 3,80
Hugo	€ 4,50
Crodino (Alkoholfrei)	€ 3,50



Birra / Bier

Gösser vom Fass		0,20 l	€ 2,90
Gösser vom Fass		0,33 l	€ 3,50
Gösser vom Fass		0,50 l	€ 3,90
Moretti vom Fass		0,20 l	€ 3,10
Moretti vom Fass		0,40 l	€ 4,20
Gösser Naturradler vom Fass		0,20 l	€ 2,90
Gösser Naturradler vom Fass		0,33 l	€ 3,50
Gösser Naturradler vom Fass		0,50 l	€ 3,90
Schlossgold		0,50 l	€ 3,90
Gösser alkoholfrei		0,50 l	€ 3,90
Edelweiss		0,50 l	€ 3,90
Edelweiss alkoholfrei		0,50 l	€ 3,90

Super Alcolici - Spirituosen

Ramazzotti	2 cl	€ 3,80
Averna	2 cl	€ 3,80
Cynar	2 cl	€ 3,80
Amaro Montenegro	2 cl	€ 3,80
Fernet Branca	2 cl	€ 3,80
Amaro del Capo	2 cl	€ 3,80
Sambuca	2 cl	€ 3,80
Whisky Jack Daniels	2 cl	€ 4,00
Grappa Bianca / Barrique	2 cl	€ 4,00 – 6,00

Caffè - Tée

Espresso		€ 2,20
Espresso corretto		€ 3,50
Espresso macchiato (G)		€ 2,80
Espresso doppio		€ 3,50
Cappuccino (G)		€ 2,80
Caffè Latte (G)		€ 2,90
Verlängerter (G)		€ 2,40
Tee		€ 2,40



Bibite - Alkoholfreie Getränke

Fruchtsaft gespritzt	0,33 l	€ 3,20
Erdbeer, Johannisbeer, Mango, Marille, Orange, Apfel	0,50 l	€ 3,60
Fruchtsaft pur	0,33 l	€ 3,60
Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Cola zero, Cola light	0,33 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 3,80
Gasteiner still / prickelnd	0,25 l	€ 2,80
Gasteiner Flasche	0,75 l	€ 4,50
Soda klein	0,33 l	€ 2,20
Soda groß	0,50 l	€ 3,00
Lemonsoda	0,20 l	€ 2,90
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 3,80
Extra Zitronensaft		€ 0,50





Vino Rosso - Rotwein (O)

	1/8 l	1/4 l	1/2 l	0,75 l
Hauswein	€ 2,80	€ 5,00	€ 8,00	€ 16,00 (1 l)
Cabernet Sauvignon	€ 4,00			€ 24,00
Chianti	€ 4,50			€ 27,00
Refosco	€ 4,50			€ 27,00
Nero D'Avola	€ 4,50			€ 27,00
Barbera D'Alba	€ 5,00			€ 30,00

Vino Bianco - Weißwein (O)

	1/8 l	1/4 l	1/2 l	0,75 l
Hauswein	€ 2,80	€ 5,00	€ 8,00	€ 16,00 (1 l)
Chardonney	€ 3,90			€ 23,00
Pinot Grigio aus Veneto	€ 3,90			€ 23,00
Friulano (Album)	€ 4,00			€ 24,00
Sauvignon Blanc	€ 4,50			€ 27,00

Wir wünschen Ihnen

Guten Appetit

und

danken

für

Ihren Besuch!

Allergeninformation lt. CODEX-Richtlinie

A	Glutenhaltige Getreide	F	Soja	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch oder Laktose	O	Sulfite
C	Ei	H	Schalenfrüchte	P	Lupinen
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnuss	M	Senf		

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 –unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.