

Cantinetta

im Hofkeller

Benvenuti!

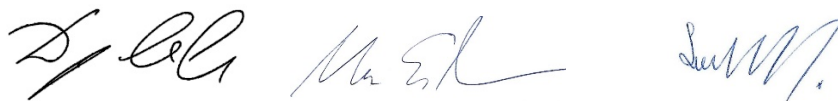
Schön, dass Sie unser Gast sind!

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise durch Italien!
Jedes Gericht erzählt eine Geschichte von Herkunft, Geschmack und Hingabe!

Genießen Sie ausgewählte Spezialitäten aus den Regionen Italiens – mit Sorgfalt und Leidenschaft für Sie zubereitet.

Und sollten Sie und vor allem unsere kleinen Gäste besondere Wünsche haben, versuchen wir diese gerne zu erfüllen!

Buon appetito!



Ihr Hofkeller-Team

Antipasti

VITELLO TONNATO | € 17,00

Kalbsbraten, dünn aufgeschnitten mit Thunfischsauce ^(D,G)

BURRATA E VERDURE TIEPIDE | € 15,50

Italienischer Frischkäse mit cremigem Kern an lauwarmem Gemüse ^(G)

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO | € 17,00

Italienischer Frischkäse mit cremigem Kern und Rohschinken San Daniele ^(G)

CARPACCIO DI MANZO | € 18,00

Rinder-Carpaccio ^(G)

Minestre e Zuppe

MINISTRONE | € 7,50

Klassische italienische Gemüsesuppe ^(L)

ZUPPA DI POMODORO | € 7,00

Klassische italienische Tomatensuppe ^(L)

ZUPPA DI PESCE | € 16,00

Fischsuppe nach Art des Hauses ^(A,B,D,R)

Insalate

INSALATA RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO | € 8,00

Rucola-Salat mit geraspeltem Parmesan ^(G)

INSALATA TRICOLORE | € 7,00

Grüner Salat mit Tomaten und Mozzarella ^(G)

INSALATA VERDE | € 5,50

Grüner Salat

INSALATA MISTA | € 6,00

Gemischter Salat

Primi Piatti

LASAGNE AL FORNO | € 14,50

Ofenlasagne mit klassischer italienischer Fleischsoße ^(A,G)

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE | € 13,00

Pasta mit klassischer italienischer Fleischsoße ^(A,L)

LINGUINE SCOGLIO | € 18,00

Pasta mit Meeresfrüchten und Krustentieren ^(A,B,R)

SPAGHETTI VONGOLE | € 18,00

Pasta mit Venusmuscheln ^(A,R)

COZZE ALLA TARANTINA | € 14,50

Miesmuscheln in würziger Tomatensauce ^(A,R)

SPAGHETTI AGLIO E OLIO | € 11,00

Pasta mit Knoblauch und Olivenöl ^(A)

SPAGHETTI TRAPANESE | € 16,00

Pasta in Olivenöl und Knoblauch, darüber Tomaten und Mozzarella gewürfelt ^(A,G)

PENNE ALL'ARRABIATA | € 12,50

Pasta auf scharfe Art ^(A)

GNOCCHI AL POMODORO | € 12,00

Italienische Nockerln mit klassischer Tomatensoße ^(A,C,G)

Secondi Piatti di Carne

TAGLIATA DI MANZO | € 25,50

Rinderbeiriedschnitte, rosa gebraten, aufgeschnitten auf Rucola mit Parmesan^(G)

FILETTO DI MANZO | € 35,00

Rinderfilet, rosa gebraten, mit Café de Paris-Butter

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | € 24,00

Kalbschnitzel mit Rohschinken in Salbeisauce ^(A,O)

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE | € 23,00

Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Zitronensauce

POLLO ALLA LIGURE | € 22,50

Huhn, geschmort mit Oliven, Weißwein, Knoblauch und Kräutern

Secondi Piatti di Pesce

CALAMARI | € 19,00

Calamari gegrillt ^(R)

GAMBERONI | € 26,00

7 Stück Garnelen gegrillt ^(B)

CALAMARI E GAMBERONI | € 25,00

Calamari und Garnelen gegrillt ^(B,R)

ORATA | € 27,00

Goldbrasse, auf Wunsch filetiert ^(D)

BRANZINO | € 27,00

Wolfsbarsch, auf Wunsch filetiert ^(D)

VARIAZIONE DI PESCE | € 27,00 pro Person

Fischvariation für zwei Personen ^(B,D,R)

Contorni

POLENTA | € 5,50

ROSMARINKARTOFFELN | € 5,50

GTEGRILLTES GEMÜSE | € 5,50

BLATTSPINAT | € 5,50

Pane

Brot ^(A) | € 3,00

Knoblauchbrot ^(A) | € 3,50

Grissini ^(A) | € 1,50

Dolci

SORBETTO AL LIMONE | € 6,50

Klassisches italienisches Zitronensorbet ⁽⁰⁾

TIRAMISÙ | € 7,50

Klassische italienische Süßspeise aus Mascarpone und Löffelbiskuits, in Kaffee getränkt
^(A,G)

PANNA COTTA | € 7,50

Klassisches italienisches Dessert aus gekochter Sahne ^(G)

AFFOGATO AL CAFFÈ | € 5,50

Klassisches italienisches Dessert aus Vanilleeis und heißem Espresso ^(G)

Bevande analcoliche

SUCCHI

Apfelsaft 0,25l | € 4,00

Johannisbeersaft 0,25l | € 4,00

Marillensaft 0,25l | € 4,00

Pfirsichsaft 0,25l | € 4,00

Orangensaft 0,25l | € 4,00

Holunder-Soda 0,25l | € 3,80

Gespritzt auf 0,3l | € 4,50

0,5l | € 5,50

ANALCOLICI

Coca Cola Flasche 0,33l | € 4,80

Coca Cola Zero Flasche 0,33l | € 4,80

Arranciata San Pellegrino 0,2l | € 4,80

Limonata San Pellegrino 0,2l | € 4,80

Ginger Ale 0,2l | € 5,00

Crodino 0,175l | € 5,00

Sanbittér 0,1l | € 5,00

Caffé e Acque

CAFFÈ

Espresso | € 3,10

Espresso doppio | € 4,00

Macchiato | € 3,30

Cappuccino | € 4,50

Latte macchiato | € 4,90

Caffé corretto | € 4,90

TÈ

Tee (diverse Sorten) | € 3,80

ACQUE

Acqua Panna 0,25l | € 2,80

0,75l | € 5,80

San Pellegrino 0,25l | € 2,80

0,75l | € 5,80

Soda 0,25l | € 2,20

0,5l | € 3,20

Zitrone (frisch) | € 1,00

Birre e Liquori

BIRRE

Birra Moretti alla spina 0,2l | € 4,20

0,4l | € 5,30

Soda Bier 0,3l | € 4,60

Radler 0,3l | € 4,70

Birra Moretti Zero 0,33l | € 5,20

Birra Ichnusa non filtrata 0,33l | € 5,20

APERITIVI

Aperol Spritz | € 7,50

Campari Soda | € 7,50

Campari Orange | € 7,50

Martini bianco | € 5,00

Negroni | € 9,50

Negroni Sbagliato | € 8,50

Americano | € 9,50

LIQUORI

Grappa 4cl | € 5,50

Grappa Barrique 4cl | € 6,90

Grappa Poli 4cl | € 7,90

Limoncello 4cl | € 4,50

Averna 4cl | € 7,50

Fernet 4cl | € 7,50

Ramazotti 4cl | € 7,50

Sambucca 4cl | € 7,50

Vini Bianchi

Vino bianco della casa 1/8l | € 4,50

1/4l | € 9,00

1/2l | € 17,00

Spritzer weiß | € 4,50

Friulano 1/8l | € 5,20

Flasche 0,75l | € 32,00

Argiolas – Vermentino Costamolino 1/8l | € 5,70

Flasche 0,75l | € 35,00

Pinot Grigio Flasche 0,75l | € 36,00

Cà dei Frati – Lugana DOC Flasche 0,75l | € 38,00

Silvio Jermann – Vinnæ Ribolla Gialla IGT Flasche 0,75l | € 45,00

Argiolas – Iselis Bianco Nasco di Cagliari DOC Flasche 0,75l | € 47,00

Vini Rosati

Vino rosato della casa 1/8l | € 4,50

1/4l | € 9,00

1/2l | € 17,00

Tommasi – Chiaretto Rosé Granara Flasche 0,75 | € 36,00

Cà dei Frati – Rosa dei Frati DOC Flasche 0,75l | € 38,00

Vini Rossi

Vino rosso della casa 1/8l | € 4,50

1/4l | € 9,00

1/2l | € 17,00

Reguta – Altropasso 1/8l | € 5,50

Flasche 0,75l 33,00

Tenuta dell Ornellaia – Le Volte dell' Ornellaia Flasche 0,75l | € 54,00

Tommasi – Amarone della Valpolicella DOCG Flasche 0,375l | € 58,00

Argiolas – Korem Flasche 0,75l | € 58,00

Marchese Antinori – Pian delle Vigne Brunello DOCG Flasche 0,75l | € 109,00

Tenuta dell Ornellaia – Le Serre nuove dell' Ornellaia Flasche 0,75l | € 119,00

Marchese Antinori – Tignanello Toscana IGT Flasche 0,75l | € 190,00

Vini Spumanti

Prosecco della casa 1/8l | € 5,50

1/4l | € 11,00

1/2l | € 21,00

Adami – Prosecco DOC Treviso Garbel Brut Flasche 0,75l | € 32,00

Nani Rizzi – Prosecco Superior DOCG Extra Dry Flasche 0,75l | € 36,00

Valdo – Vino Spumante Rosè Brut Paradise Flasche 0,75l | € 38,00

Marchese Antinori – Franciacorta Cuveé Royale DOCG Flasche 0,75l | € 65,00

Ca' del Bosco – Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige Flasche 0,75l | € 85,00

Allgemeine Informationen

Liebe Gäste!

Am Abend erlauben wir uns ein Coperto in der Höhe von € 3,00 zu verrechnen.

Unser WIFI-Passwort lautet: Cantinetta2026

For the English menu, please ask our staff!

Bewerten Sie uns auch gerne auf **Tripadvisor** und besuchen Sie uns auf unserer **Homepage** www.imhofkeller.at bzw. folgen Sie uns auf **Instagram** (imhofkeller)!

Vielen Dank!

Für die Auszeichnung der Allergene verwenden wir nachfolgendes Schema.

A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose))
H	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid
P	Lupinen
R	Weichtiere