



Menu

Smarlig maltid! *Buen provecho!* **Buon appetito!**
Good **BON APPÉTIT!**
appetite! *Enjoy!* **Bom apetite!**
GUTEN APPETIT! **Dobar tek!**
Jó étvágyat! **Itadakimasu** *Enjoy your meal!*
Hyvää ruokahalua! **SMACZNEGO!**

Haben Sie Lebensmittelallergien?

Bei Fragen zu Allergenen und deren Verwendung wenden Sie sich bitte an die Geschäftsleitung oder das Personal! Zutaten und Produkte, die Allergien oder Nahrungsmittelintoleranz verursachen:

Angaben zu Allergenen gemäß Kodex-Empfehlung:

Kurzer Name

Buchstabencode

Glutenhaltiges Getreide

A

Krebstiere

B

Eier

C

Fische

D

Erdnüsse

E

Soja

F

Milch (einschliesslich Laktose)

G

Schalenfrüchte

H

Sellerie

L

Senf

M

Sesamsamen

N

Schwefeldioxid und Sulfite

O

Süßlupinen

P

Weichtiere

R

Informationen zu Süßungsmitteln.

(gemäß Verordnung des österreichischen Bundesministers für Gesundheit vom 10.07.2014, BGBl BGBl. II/175/2014. s.)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Übermäßiger Verzehr kann abführend wirken



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan



VORSPEISEN

Für Sie oder für alle,
die am Tisch sitzen

Mix Oliva ^(O) 6.90

Hausgemachte Mischung aus
grünen und schwarzen Oliven mit
Knoblauch



Pane all 'aglio ^(A) 6.90

Hausgemachte Brot mit Knoblauch
und mit frischer Petersilie



Italian Hummus ^(A, N) 7.90

Cremiger Cannellini-Bohnen-Dip
mit frisch geschnittener Petersilie
und Zitronenöl, serviert mit
hausgemachtem Brot



King Prawns ^(A, B,) 11.50

Gekocht in Chili-Tomatensauce,
serviert mit Brot

Burrata (Trüffel) mit Tomaten und Pesto ^(G, H) 10.90

Ein ganzer Burrata (wie Mozzarella,
aber cremiger und schmackhafter),
serviert mit Kirschtomaten, Roqui-
to-Paprika, Basilikum-Pesto und
Brot



Ein ganzer Burrata (wie Mozzarella, aber cremiger und
schmackhafter), serviert mit Kirschtomaten,
Roquito-Paprika und Basilikum-Pesto und mit Brot

SUPPEN

Minestrone Genovese (L)

Minestrone-
-Gemüsesuppe



Toskanische Tomatensuppe (L,G)



Waldpilzcreme- suppe (G)



PASTA

Unsere Nudelgerichte verwenden verschiedene Formen und Stile von Nudeln, Techniken und Geschmacksrichtungen.

Die meisten Nudelgerichte sind auf Anfrage auch Gluten frei erhältlich und auch Kinderportion ist möglich.

Spaghetti aglio e olio (A, C, G)

mit Knoblauch, Petersilie, Chili
und Parmesan



Penne Arrabiata (A, C, G)

Penne-Nudeln in einer süß-würzigen
hausgemachten Pomodoro-Sauce
mit Knoblauch und rotem Chili und
Parmesan



Spaghetti Bolognese (A, C, G, L, H, O)

Die Spaghetti wird mit langsam
geschmortem Fleischragout belegt
und mit Parmesan

La Cucina
Cafe & Restaurant



Spaghetti Carbonara 14.90

(A, C, G)

Spaghetti mit cremiger Sauce, Pancetta, und italienischem Hartkäse (kann auch mit Huhn bestellt werden – (plus 2,9 EUR)

Penne Alla Rusticana 16.90

(A, C, G)

Penne Nudeln in einer cremigen Tomatensauce mit Hühnchen, Pancetta, Pilzen und Parmesan

Chicken Alfredo Tagliatelle 16.90

(A, C, G)

Tagliatelle in einer reichhaltigen weißen Sauce mit Hühnchen, Knoblauch, Parmesan und Petersilien (Auf Anfrage ist auch eine vegetarische Option erhältlich)

Lachs Alfredo Tagliatelle 18.90

(A, C, G, D)

Tagliatelle in einer reichhaltigen weißen Sauce mit Lachs, Spinat, Knoblauch, Parmesan und Petersilien

Spaghetti King Prawns 18.90

(A, C, G, B, H)

Riesengarnelen in einer süßen Tomatensauce mit viel Knoblauch und roten Chilischoten

Garnelen aglio e olio 17.90

(A, C, G, B)

Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie, Chilli und Riesengarnelen

Fusilli Gorgonzola 17.90 mit Spinat und Hähnchen (A, C, G)

Sahnesauce mit Gorgonzola, Lauch und Spinat und Hähnchen und Parmesan (Auf Anfrage ist auch eine vegetarische Option erhältlich)

Oak-Smoked Salmon Penne 18.90 (A, C, D, G, H)

Über Eiche geräucherter Lachs, gekocht in einer cremigen Chili-, Tomaten- und Basilikumsauce, serviert mit Penne, Lauch, und Parmesan

Der Liebling des Küchenchefs 16.90 (A, C, G)

Penne-Nudeln mit leicht scharfer Käse-Rahmsauce mit Hähnchenbrust, Pancetta, Tomaten, Knoblauch, Parmesan

Ricotta und Spinat Tortellini 16.90 (A, C, G)

Frischkäsesauce mit kleinem Pancetta und Spinat und Parmesan (Auf Anfrage ist auch eine vegetarische Option erhältlich)

Al Forno Lasagne 16.90 (A, C, G, L)

Im Ofen gebacken, mit sprudelnder Oberfläche und knusprigen Rändern.

Rigatoni Verdura 15.90 (A, C, G)

Hausgemachte Tomatensauce mit Knoblauch, Spinat, getrocknete Tomaten, Pilzen Artischocke und mit Parmesan belegt



La Cucina
Cafe & Restaurant





Bolognese Ultimate 16.50

(A, C, G, H, O)

Spaghetti mit fleischdominierten Nudeln, mit Pilzen und Parmesan

Sloppy Joe-Penne 15.90

(A, C, G, H, O)

Die amerikanische Bruder der Bolognese. Mit BBQ-Sauce und geheimen Gewürzen.

Sicilian Tuna Fusilli 16.90

(A, C, G D)

Italienische Tomatensauce mit Kapern, Oliven, Thunfisch und Parmesan

Tagliatelle Trüffel 18.90

(A, C, G)

Haus Cremige Sahne, Trüffel, Waldpilzen, frischer Rucola und mit Parmesan belegt.



Burratina Pesto Rigatoni 16.90

(A, C, G, H)

Hausgemachte Pesto mit frisch, cremige Burratina, getrocknete Tomaten und Parmesan



Spaghetti della Foresta 16.90

(A,C,G)

Waldpilz in cremige Sahne, Petersilie und Parmesan



Spaghetti all"Amatriciana" 15.90

(A, C, G)

Cremige hausgemachte würzige Tomatensauce mit Speck, Lauch und Parmesan

BEILÄGE

Brot, Spinat, Olive, Champignons, Roquito-Paprika, Parmesan, Lauch **2.00**

Hühnchen, Pancetta, Gorgonzola **2.90**

Burrata **3.90**

Garnelen, Lachs **4.90**

RISOTTO

Pilz Risotto (G) **17.90**

Zwiebel, Knoblauch, Waldpilz, Trüffel, Parmesan

MIT TIROLER SPECK **PLUS 2.9 EUR**

MIT HÄHNCHEN **PLUS 2.9 EUR**

Gorgonzola Risotto mit Räucherlachs (G, D) **18.90**

Räucherlachs, Zwiebel, Zitronen, Parmesan, Gorgonzola

Risotto Pomodoro mit Burrata (G) **16.90**

Hausgemachte Tomatensauce mit frische Cherry-Tomaten, Basalikum, cremige Burrata, Parmesan

La Cucina
Cafe & Restaurant





La Cucina
Cafe & Restaurant

SALATE

Chicken Caesar Salat (A, G, M) 15.90

Gegrillte Hähnchenbrust auf einem Bett aus Feldsalat, garniert mit einem reichhaltigen Caesar-Dressing, und italienischem Hartkäse und Croutons.

Garnelen Caesar Salat (A, B, G, M) 17.90

Lachs Caesar Salat (A, D, G, M) 17.90

Chicken, Bacon and Avocado Salad (A, C, G, M) 16.90

Mit knusprigem Pancetta, gemischten Blättern, Gurken, Kirschtomaten mit einem Honig- Senf-Dressing

Caprese Salat (A, G) 15.50

Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl, Balsamico Essig, Brot



Thunfisch Salat (D) 15.90

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zitronen Oliven Öl

Gemischter Salat 6.90



DESSERT

Käsekuchen

6.90

mit gesalzener Karamellsauce

(A, C, E, F, G, H)



Profiterol

6.90

(A, C, E, F, G, H)



Italienische Tiramisu

6.90

(A, C, E, F, G, H)



Apfelstrudel mit mit Vanillesosse

6.90

(A, C, E, F, G, H)



Cookies

2.00

(A, C, E, F, G, H)



La Cucina
Cafe & Restaurant

Do you have food allergies?

Please contact the manager or the staff with questions about allergens and their use!

Products that can cause allergies or intolerance:

Information on allergens as recommended by the codex:

Short Name

Buchstabencode

Cereals containing gluten

A

Crustaceans

B

Egg

C

Fish

D

Peanut

E

Soybeans

F

Milk and lactose

G

Nuts

H

Celery

L

Mustard

M

Sesame

N

Sulphur dioxide and sulphites

O

Lupin

P

Molluscs

R

Information on sweeteners

(according to the decree of the Austrian Federal Minister of Health dated 10.07.2014, BGBl Federal Law Library No. II/175/2014)

*) Contains a source of phenylalanine

**) Excessive consumption may have a laxative effect



Glutenfree



Vegetarian



Vegan





La Cucina

Cafe & Restaurant

APPETIZER

For you or everyone
at the table

Mix Oliva ^(O) 6.90

Homemade mixture of green and black olives with garlic



Pane all 'aglio ^(A) 6.90

Homemade Bread with garlic and fresh parsley



Italian Hummus ^(A, N) 7.90

Creamy cannellini bean dip with freshly cut parsley and lemon oil, served with bread



King Prawns ^(A, B) 11.50

Cooked in chili tomato sauce, served with bread

Burrata (truffle) with tomato and pesto ^(G, H) 10.90

A whole Burrata (like mozzarella but creamier and tastier) served with cherry tomatoes, roquito peppers and basil pesto und bread



SOUP

Minestrone Genovese 7.90

(L)

Minestrone vegetable
soup with pesto



Tuscan tomato soup 7.90

(L, G)



Forest mushroom cream soup (G) 7.90



PASTA

Our pasta dishes use different shapes and
styles of pasta, techniques and flavors.

Most pasta dishes are available gluten-free
upon request and child portion is also
available.

Spaghetti aglio e olio (A, C, G) 12.90

with garlic, parsley, chili and
parmesan



Penne Arrabiata 13.90

(A, C, G)

Penne pasta in a sweet and spicy
homemade tomato sauce with
garlic, red chili and parmesan



Spaghetti Bolognese (A, C, G, L, H, O) 14.90

The spaghetti is topped with
slow-braised meat ragout and
parmesan

La Cucina
Cafe & Restaurant





Spaghetti Carbonara 14.90

(A, C, G)

Spaghetti covered in creamy sauce, pancetta, and Italian hard cheese (also can be ordered with chicken – + 2,9 EUR)

Penne Alla Rusticana 16.90

(A, C, G)

Penne pasta in a creamy tomato sauce with chicken, pancetta, mushroom and parmesan

Chicken Alfredo Tagliatelle 16.90

(A, C, G)

Tagliatelle coated in a rich white sauce with chicken, garlic, fresh parsley and parmesan (Vegetarian option is also available upon request)

Samon Alfredo Tagliatelle 18.90

(A, C, G, D)

Tagliatelle coated in a rich white sauce with salmon, garlic, spinach, fresh parsley and parmesan

Spaghetti King Prawns 18.90

(A, C, G, B, H)

King prawns in a sweet tomato sauce with plenty of garlic, red chilli

King Prawns aglio e olio 17.90

(A, C, G, B)

Spaghetti with garlic, parsley, chilli und King Prawns

Fusilli Gorgonzola 17.90 **with spinach and chicken** (A, C, G)

Creamy sauce with gorgonzola, leek, spinach, chicken and parmesan
(Vegetarian option is also available upon request)

Oak-Smoked 18.90 **Salmon Penne** (A, C, D, G, H)

Oak-smoked salmon cooked in a creamy chili, tomato and basil sauce, served with penne, leek and parmesan

Chef's favorite (A, C, G) 16.90

Slightly spicy creamy cheese sauce with chicken breast, pancetta, tomato, and garlic, served with penne pasta and parmesan

Ricotta and 16.90 **spinach Tortellini** (A, C, G)

Creamy cheese sauce with small pancetta, spinach and parmesan
(Vegetarian option is also available upon request)

Lasagne Al Forno 16.90 (A, C, G, L)

Baked in the oven, with a bubbling top and crispy edges.

Rigatoni Verdura 15.90 (A, C, G)

Tomato sauce, garlic, artichoke, spinach, mushroom, dried tomato parmesan



La Cucina
Cafe & Restaurant





Bolognese Ultimate 16.50

(A, C, G, H, O)

Spaghetti pasta, dominated by meat, with mushrooms and parmesan

Sloppy Joe-Penne 15.90

(A, C, G, H, O)

The American brother of Spaghetti Bolognese, with BBQ sauce and secret spices

Sicilian Tuna Fusilli 16.90

(A, C, G D)

Tomato sauce, capers, olive, tuna, parmesan

Tagliatelle Trüffel 18.90

(A, C, G)

Creamy sauce, truffle, forest mushroom, fresh rucola, parmesan



Burratina Pesto Rigatoni 16.90

(A, C, G, H)

Homemade pesto with fresh, creamy Burrata, dried tomato and parmesan



Spaghetti della Foresta 16.90

(A,C,G)

Forest mushrooms in creamy sauce, parsley and parmesan



Spaghetti all"Amatriciana" 15.90

(A, C, G)

Creamy homemade Pomodoro sauce with ham, leek and parmesan

TOPPINGS

Bread, spinach, olive,
mushroom, roquito pepper,
parmesan, leek **2.00**

Chicken, pancetta,
gorgonzola cheese **2.90**

Burrata **3.90**

King prawns, salmon **4.90**

RISOTTO

Mushroom Risotto 17.90
(G)

Onion, garlic, forest mushroom, truffle,
parmesan

WITH TIROLER HAM PLUS 2.9 EUR

WITH CHICKEN PLUS 2.9 EUR

Gorgonzola Risotto 18.90
with smoked salmon (G, D)

Smoked salmon, onion,
lemon, parmesan, gorgonzola cheese

Risotto Pomodoro 16.90
with Burrata (G)

Homemade Pomodoro sauce
with fresh Cherry-Tomatoes, basil,
creamy Burrata, Parmesan



La Cucina
Cafe & Restaurant





La Cucina
Cafe & Restaurant

SALADS

Chicken Caesar Salad 15.90 (A, G, M)

Grilled chicken breast on a bed of lettuce, topped with a rich Caesar dressing, croutons and Italian hard cheese.

King Prawns Caesar Salad 17.90 (A, B, G, M)

Salmon Caesar Salad 17.90 (A, D, G, M)

Chicken, Bacon and Avocado Salad 16.90 (A, G, M)

With crispy prosciutto, mixed leaves, cucumber, cherry tomatoes and croutons with a honey-mustard dressing

Caprese Salad 15.50 (A, G)

Tomato, mozzarella, fresh basil, olive oil, balsamic vinegar, bread



Tuna Salad 15.90 (D)

Tuna fish with fresh salad mix, lemon- olive oil

Mixed Salad 6.90



DESSERT

Cheesecake

with salted caramel sauce

(A, C, E, F, G, H)

6.90



Profiterol

(A, C, E, F, G, H)

6.90



Italian Tiramisu

(A, C, E, F, G, H)

6.90



Apple strudel with vanilla sauce

(A, C, E, F, G, H)

6.90



Cookies

(A, C, E, F, G, H)

2.00



La Cucina
Cafe & Restaurant

GETRÄNKEKARTE/DRINKS

Coca Cola 0,33l	4,50 EUR
Coca Cola Zero 0,33l	4,50 EUR
Fanta 0,33 l	4,50 EUR
Sprite 0,33 l	4,50 EUR
Spezi 0,33 l	4,50 EUR
Almdudler 0,33l	4,50 EUR
Ice Tee Zitrone, Pfirsich 0,33l	4,50 EUR
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	4,10 EUR
Schweppes Tonic 0,2 l	4,10 EUR
San Pellegrino Mineralwasser still 0,5 l	4,50 EUR
San Pellegrino Mineralwasser prickelnd 0,5 l	4,10 EUR
Apfel, Orangen, Johannisbeerensaft 0,3 l	4,50 EUR
Apfel, Orangen, Johannisbeerensaft 0,5 l	4,90 EUR
Apfel, Orangen, Johannisbeerensaft gespritzt 0,3 l	3,90 EUR
Apfel, Orangen, Johannisbeerensaft gespritzt 0,5 l	4,90 EUR
Schiwasser 0,3 l	3,90 EUR
Schiwasser 0,5 l	4,90 EUR
Soda 0,3 l	2,50 EUR
Soda 0,5 l	3,50 EUR
Soda Zitrone 0,3 l	3,50 EUR
Soda Zitrone 0,5 l	4,50 EUR
LIMONADE 0,3 l	
(Zitronen, Mango, Holunder, Himbeeren)	4,90 EUR
LIMONADE 0,5 l	
(Zitronen, Mango, Holunder, Himbeeren)	5,90 EUR

WARME GETRÄNKE/HOT DRINKS

Espresso	3,00 EUR
Espresso Macchiato	3,30 EUR
Doppelt Espresso	4,90 EUR
Doppelt Espresso Cappuccino	5,50 EUR
Doppelt Espresso Latte	5,90 EUR
Verlängerter	3,50 EUR
Americano	3,90 EUR
Cappuccino	4,10 EUR
Latte Macchiato	4,90 EUR
Mit Geschmack	plus 1 EUR
Melange	5,50 EUR
Heisse Schokolade	5,50 EUR
Heisse Schokolade mit Rum	6,90 EUR
Tee (Diverse Sorten)	4,50 EUR
Tee mit Rum	6,50 EUR
Bombardino	5,50 EUR
Glühwein	5,50 EUR

BIER/BEER

Biere vom Fass:

Zillertaler Märzen 0,3 l		4,50 EUR
Zillertaler Märzen 0,5 l		5,50 EUR

Flaschenbiere:

Franziskaner Weissbier 0,5l		5,50 EUR
Franziskaner Alkoholfrei 0,5l		5,50 EUR
Franziskaner Dunkel 0,5l		5,50 EUR
Zillertaler Naturradler 0,5 l		5,50 EUR
Zillertaler Schwarzes 0,3 l		4,50 EUR
Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l		5,50 EUR
Weiss gespritzt		4,50 EUR
Rose gespritzt		4,50 EUR
Rot gespritzt		4,50 EUR

SPIRITUOSEN 2CL

Obstler		3,90 EUR
Meisterwurz		3,90 EUR
Williams		3,90 EUR
Haselnuss		3,90 EUR
Johannisbeeren		3,90 EUR
Marille		3,90 EUR
Grappa		3,90 EUR
Limoncello		3,90 EUR
Jägermeister		3,90 EUR

SPIRITUOSEN 4CL

Absolut Vodka		5,50 EUR
Diplomatico Rum		6,90 EUR
Baileys		5,90 EUR
Jack Daniels Bourbon Whiskey		6,90 EUR
Jameson Irish whiskey		5,90 EUR
Malfy Gin		6,90 EUR
Campari		5,50 EUR
Ramazotti		5,50 EUR

APERITIFS UND BITTERS 4CL

Aperol Spritz mit Prosecco		6,90 EUR
Hugo		6,90 EUR
Lillet		6,90 EUR
Limoncello Spritz		6,90 EUR
Campari Spritz		6,90 EUR

Unsere Empfehlung Our offer

