





Italienische Spezialitäten

Zuppa - Suppen

Minestrone - Italienische Gemüsesuppe

mit viel frischem Gemüse und Pecorino Käse vollendet  

Zuppa di cipolle - überbackene Zwiebelsuppe

aromatische Suppe mit feinen Zwiebelringen und Estragon    

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta - knuspriges, italienisches Weißbrot

mit Knoblauch und wahlweise

Tomaten-Olivenöl-Basilikum, Olivenpaste oder Thunfischaufstrich  

Carpaccio - rohe, hauchdünne Rindsfiletscheiben, fein mariniert

mit Meersalz, Olivenöl, Rucola und Grana Padano,

dazu italienisches Weißbrot    

Scampi - gebratene Garnelen am Spieß

dazu Cocktailsauce, knackiger Salat mit Balsamico

und Knusperbrot     

Cozze - fleischige Miesmuscheln

in Tomaten-Weißweinsauce mit Wurzelgemüse

und frischen Kräutern, dazu Toskanabrot    

450g

850g

Pasti - Pasta (primo piatto)

als Vorspeise - 2,50 € günstiger

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

frischer Knoblauch, Olivenöl, Pfefferoni  

mit zwei Stück Garnelen 

Penne all'arrabbiata

würzig-scharfe Tomatensauce mit Knoblauch    

Spaghetti alla bolognese

frisches Rinderfaschiertes mit Tomaten und Kräutern     

Spaghetti alla carbonara (Originalrezept)

gebratener Pancetta (italienischer Bauchspeck) mit Ei und Parmesan   






Gnocchi bolognese al forno

italienische Erdäpfelnockerl mit Fleischsauce und Mozzarella überbacken

Lasagne al forno

grüne und weiße Teigblätter, geschichtet mit Sauce Bolognese, Béchamelsauce,

Parmesan und Tomatensauce, mit mildem Käse überbacken     

Hauptspeisen (secondo piatto)

Carni - Fleisch

Saltimbocca a la Romana

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in herb aromatischer Weißweinsauce, mit Erdäpfelstampf und gegrillten Cocktailtomaten



Braciola di Miale "Florentiner Art"

gegrillte Schweinsrückensteaks - fein mariniert, dazu mediterranes Gemüse und italienisches Weißbrot 🌿

Filetto di Pollo alla griglia "Caprese"

gegrilltes Hühnerfilet mit Tomaten und Mozzarella gefüllt, dazu Erdäpfel-Gemüsepfanne 🍷

Picatta Milanese

Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Panade mit Spaghetti in Tomatensauce 🌿 🍷 🍷



Filettini di Manzo su rucola con Grana

Rindsfiletscheiben gegrillt auf Rucola mit Grana Padano, Olivenöl extra vergine und Knoblauchbrot 🌿 🍷 🍷

Pesce - Fisch

Dorade alla griglia

gegrillte Goldbrasse im Ganzen, mit Salat- und Gemüse garnitur 🌿 🐟 🍷 🍷

Filetto di Dorade alla griglia

Goldbrassenfilet "mediterrane Art", mit Tomaten, Feta Käse und Oliven überbacken, dazu Toskanabrot 🌿 🐟 🍷

Branzino alla griglia

gegrillter Wolfsbarsch im Ganzen, mit Salat- und Gemüse garnitur 🌿 🐟 🍷 🍷

Filetto di Branzino milanese

gebackenes Wolfsbarschfilet mit italienischem Salat 🌿 🍷 🐟 🍷

Calamari Fritti - frittierte Tintenfischringe

in hausgemachtem Backteig mit Sauce Tartare 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Scampi Fritti - frittierte Garnelenschwänze

im Knuspermantel, dazu Cocktailsauce auf italienischem Salat 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Scampi - gegrillte Riesengarnelen

mit Knoblauch-Weißweinsauce, Salatgarnitur und italienischem Weißbrot



Steaks

Beste Qualität vom Kärntner Jungstier
geboren, geschlachtet und zerlegt in Österreich

Garstufen:

Rare - Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done

Alle Steaks werden mit Steakpommes und Kräuterbutter serviert.

Tenderloin

das Beste aus dem Filet, ganz ohne Fett

150g
250g
300g

Rib Eye (Rostbraten)

*das Geschmackvollste,
mit Muskelfett zart durchzogen*

250g
400g

Rumpsteak - Beiried

der Klassiker mit Fettrand

250g
350g

Filet Mignon "Cajun"

würzig-pikante Rindsfiletscheiben

240g

Surf and Turf

zwei Stück Tournedos vom Filet und zwei Stück Garnelen 

180g

Zubereitungszeit inklusive Ruhephase ca. 25 Minuten

Beilagen

Knoblauchciabatta  

Chili-Bohnen-Gemüse   

Ofenerdäpfel mit Schnittlauchrahm    

Trüffelgnocchi mit Rahm   

Grillgemüse mit Meersalz und Olivenöl

gebratene Maiskolben 

Speckfisolen 

Steakpommes

mediterranes Trüffelpüree 

Erdäpfel-Gemüsepfanne

Saucen




warm:

Pfeffer-Obers-Sauce     

scharfe Whiskysauce     

kalt:

Barbeque-Dip     

Knoblauchsauce   

Cocktailsauce   

Pizza



- 1. Margherita** ✓
Tomaten, Käse, Oregano 🌾🥛
- 2. Cardinale**
Tomaten, Käse, Schinken, Oregano 🌾🥛
- 3. Toskana**
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano 🌾🥛
- 4. Salami**
Tomaten, Käse, Salami, Oregano 🌾🥛
- 5. Funghi** ✓
Tomaten, Käse, Champignons, Oregano 🌾🥛
- 6. Tricolore** ✓
Tomaten, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Rucola, Oregano 🌾🥛
- 7. Hawaii**
Tomaten, Käse, Schinken, Mais, Ananas, Oregano 🌾🥛
- 8. Tritato di carne**
Tomaten, Käse, Sauce Bolognese, Oregano 🌾🥛🍴🍷
- 9. Quattro Stagioni**
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano 🌾🥛🍷
- 10. Quattro Formaggi** ✓
Tomaten, verschiedene Käsesorten, Oliven, Oregano 🌾🥛
- 11. Popeye** ✓
Tomaten, Schafskäse, Blattspinat, Oregano 🌾🥛
- 12. Al Tonno e cipolle**
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oregano 🌾🐟🥛
- 13. Provenciale**
Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Oregano 🌾🥛🍷
- 14. Rustikana**
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Ei, Oliven, Oregano 🌾🥚🥛🍷
- 15. Melanese**
Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Sardellen, Oliven, Pfefferoni, harte Eier, Oregano 🌾🥚🐟🥛🍷



Pizza



16. Diavolo 🌶️

Tomaten, Käse, Speck, pikante Salami, Kapern, Sardellen, scharfe Pfefferoni, Oregano 🌾🐟🥛🍷

17. Capricciosa

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Oliven, Oregano 🌾🐟🥛🍷

18. Di Parma

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Kirschtomaten, Oregano 🌾🥛

19. La Gondola

Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Zwiebel, Pfefferoni, harte Eier, Oregano 🌾🥚🥛🍷

20. Frutti di Mare

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Muscheln, Tintenfischringe, Sardellen, Shrimps 🌾🦐🐟🥛🦑

21. Catina

Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Pfefferoni, Sardellen, Kapern 🌾🐟🥛🍷

22. Caprese - Original Margherita 🌿

Tomaten, echter Büffelmozzarella, Kirschtomaten, frische Basilikumblätter, Olivenöl extra vergine 🌾🥛



Zusatzzutaten

Käse 🥛, Tomaten, Champignons, Mais, Zwiebel, Ananas, Sardellen 🐟, Oliven, Kapern 🍷, Artischocken 🍷, Pfefferoni 🍷, hartes oder weiches Ei 🥚

Mozzarella 🥛, frische Tomatenscheiben, Schinken, Speck, Salami, pikante Salami 🌿, Bolognesesauce 🥛🍷, Rucola,

Schafskäse 🥛, Gorgonzola 🥛, Rohschinken, Schwarzwälder Schinken, Shrimps 🦐, Thunfisch 🐟, Meeresfrüchte 🦐🐟🦑, Grana Padano 🥛, Kirschtomaten

echter Büffelmozzarella 🥛, Parmaschinken

La Passerella Klassiker

Suppen

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten   

mit hausgemachtem Leberknödel  

Knoblauchcremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons   

Hauptspeisen







Tafelspitz vom Kärntner Jungstier

mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren



Wiener Zwiebelrostbraten

gedünsteter Rostbraten in Zwiebelsauce,

dazu Braterdäpfel, Fächergurkerl und Röstzwiebel      

Leber vom Jungrind, gebacken

mit Erdäpfelsalat     

Beiriedschnitte, gebacken

mit Preiselbeeren und Erdäpfelstampf    

Cordon Bleu

gebackenes Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,

dazu Pommes frites   

Grillteller

Schweinskotelette, Hühnerfilet, Rindsfilet, Speck und Würstel,

mit Steakpommes, Kräuterbutter, Knoblauch-, und Cocktailsauce



Steirisches Backhendl

junges 900g Hendl, knusprig gebacken, dazu frischer Erdäpfelsalat



Salate

Italienischer Salat

Rucola, Radicchio, Kirschtomaten, Karotten, Zwiebel, schwarzer Balsamico und feinsalziger Grana Padano   

Gemischter Salat

frische Salate der Saison  

klein
groß

frischer hausgemachter Erdäpfelsalat








Blattsalate mit weißem Balsamico



Spezialsalate





Steirischer Backhendlsalat

gebackene Hühnerbruststreifen auf Blattsalat, Erdäpfelsalat mit Tomaten und Kürbiskernöl     

Gegrillte Hühnerbruststreifen

auf buntem Salatteller  

Thunfischsalat

italienischer Salat mit Thunfisch, Zwiebel und Oliven    

Schafskäsesalat mit Oliven

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Zwiebel, Balsamico und Olivenöl   

Wir empfehlen zu unseren Salaten:

Ofenfrische Pizzastangerl

Alle Salate bekommen Sie mariniert und mit frischem Toskanabrot  serviert.


Unser Hausdressing     können Sie gerne dazu bestellen.

Vegetarische Gerichte

Zucchini-scheiben gebacken

mit Sauce Tartare      

Ofenerdäpfel




gefüllt mit Spinat und Ricotta 

Überbackene Brokkoli-Nudelpfanne



Desserts

Bourbon-Vanilleeis

mit gereiftem Balsamico beträufelt 

Hausgemachtes Tiramisu

Dessert aus Mascarpone, Eiern, Biskotten, Marsala und Kaffee 

Panna Cotta

mit Karamell überzogen, auf Fruchtspiegel nach Saison 




Mohr im Hemd

warmer Schokoladenkuchen mit Schokosauce und Schlagobers 
mit einer Kugel Vanilleeis 

Eispalatschinke

mit drei Kugeln Eis und Schlagobers, fein garniert 







Marillenpalatschinke

mit Schlagobers 

Fragen Sie nach unseren wechselnden Tagesangeboten.

Eisvariationen







Bananensplit

Vanilleeis, frische Banane, Mandelsplitter,
Schokoladensauce und Schlagobers 







Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße marinierte Himbeeren und Schlagobers 

Mozartbecher

Schokoladen-, Pistazien-, Haselnuss- und Vanilleeis,
Schokolikör, Haselnusskrokant und Schlagobers 

Früchtebecher

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, Früchte,
Fruchtsauce und Schlagobers 

Eiskaffee

Vanilleeis, Kaffee und Schlagobers 

Gemischtes Eis

drei Sorten Eis nach Wahl 

Unsere Eissorten:

Vanille , Erdbeer , Schokolade ,
Haselnuss , Pistazie 

Extras:

Portion Schlagobers 
extra Sauce 
Eiswaffeln 

Allergeninformationen

	A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	C	Ei	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	D	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
	E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
	F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	G	Milch und Laktose	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
	H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
	M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	O	Schwefeldioxid und Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂
	P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	R	Weichtiere	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
		Vegetarisch	
		Scharf	
		Pikant	

www.lapasserella.at



facebook.at/lapasserella.gerasdorf