

# CASA ANTICA HEILIGENBLUT

+43 4824 | 24610

www.casa.restaurant | info@casa.restaurant

ZUPPE

|                                                                                                            |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>MINESTRONE</b>         | <b>7<sup>80</sup></b> |
| KLASSISCHE GEMÜSESUPPE<br>CLASSIC VEGETABLE SOUP                                                           |                       |
| <b>TORTELLINI IN BRODO</b>                                                                                 | <b>7<sup>80</sup></b> |
| RINDSSUPPE MIT FLEISCH - TORTELLINI<br>BEEF BROTH WITH MEAT - TORTELLINI                                   |                       |
| <b>ZUPPA DI POMODORO</b>  | <b>7<sup>80</sup></b> |
| RUSTIKALE TOMATENSUPPE<br>RUSTIC TOMATO SOUP                                                               |                       |

INSALATE

|                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>INSALATA MISTA</b>                                                                                                                                                        | <b>6<sup>50</sup></b>  |
| KLEINE GEMISCHTER SALAT<br>(GRÜNER SALAT, TOMATE, GURKE, KAROTTE)<br>SMALL MIXED SALAT<br>(GREEN SALAD, TOMATO, CUCUMBER, CARROT)                                                                                                                             |                        |
| <b>INSALATA DI TONNO</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>15<sup>50</sup></b> |
| GROßER GEMISCHTER SALAT MIT TONNO<br>(GRÜNER SALAT, TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN, OLIVEN, ZWIEBELN, THUNFISCH)<br>BIG MIXED SALAT WITH TUNA<br>(GREEN SALAD, TOMATO, CUCUMBER, CARROT, OLIVES, ONION, TUNA)                                                      |                        |
| <b>INSALATA DI POLLO</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>15<sup>50</sup></b> |
| GEMISCHTER SALAT MIT ORANGE, HÄHNCHENSTRIPS UND KÜRBISKERNE<br>(GRÜNER SALAT, TOMATE, GURKE, KAROTTE, ORANGE, HÜHNCHEN, KÜRBISKERNE)<br>MIXED SALAD WITH ORANGE AND CHICKEN STRIPS<br>(GREEN SALAD, TOMATO, CUCUMBER, CARROT, ORANGE, CHICKEN, PUMPKIN SEEDS) |                        |

ANTIPASTI

|                                                                                                                                                 |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>CARPACCIO</b>                                                                                                                                | <b>16<sup>50</sup></b> |
| VOM RIND AUF RUCOLA MIT PARMESAN, SENFDRESSING UND PIZZABROT<br>SLICED BEEF ON A BED OF ARUGULA WITH PARMESAN, MUSTARD DRESSING AND PIZZA BREAD |                        |
| <b>PIRI PIRI GARNELEN</b>                                    | <b>16<sup>50</sup></b> |
| IN SCHARFEM TOMATENSUGO, PIZZABROT<br>IN SPICY TOMATO SAUCE, PIZZA BREAD                                                                        |                        |
| <b>MOZZARELLA DI BUFALA</b>                                  | <b>15<sup>50</sup></b> |
| MIT BASILIKUMPESTO, TOMATEN UND PIZZABROT<br>WITH BASIL PESTO, TOMATOES AND PIZZA BREAD                                                         |                        |
| <b>COZZE</b>                                                                                                                                    | <b>16<sup>50</sup></b> |
| MIESMUSCHELN IN WEIßWEINSAUCE, OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND PIZZABROT<br>MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE, OLIVE OIL, GARLIC AND PIZZA BREAD              |                        |

PASTE

|                                                                                                                           |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>SPAGETTI BOLOGNESE</b>                                                                                                 | <b>13<sup>10</sup></b> |
| MIT FLEISCHSUGO<br>WITH MEAT SAUCE                                                                                        |                        |
| <b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b>          | <b>12<sup>50</sup></b> |
| MIT KNOBLAUCH, GRÜNE PAPRIKA, OLIVENÖL<br>WITH GARLIC, GREEN PEPPER, OLIVE OIL                                            |                        |
| <b>SPAGHETTI ALLE COZZE</b>                                                                                               | <b>18<sup>00</sup></b> |
| MIT MUSCHELN IN WEIßWEINSAUCE, PETERSILIE, OLIVEN, KNOBLAUCH<br>WITH MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE, PARSLEY, OLIVES, GARLIC |                        |
| <b>TAGLIATELLE ALL'ARRABBIATA</b>     | <b>15<sup>60</sup></b> |
| MIT GETROCKNETEN TOMATEN, SPECK, PEPERONCINO<br>WITH DRIED TOMATOES, BACON, CHILI                                         |                        |
| <b>TAGLIATELLE AI FUNGHI</b>           | <b>15<sup>60</sup></b> |
| MIT STEINPILZEN, EIERSCHWAMMERLN<br>WITH PORCINI MUSHROOMS, CHANTERELLES                                                  |                        |
| <b>TAGLIATELLE ZUCCINE E SCAMPI</b>                                                                                       | <b>16<sup>80</sup></b> |
| MIT ZUCCHINI UND SCAMPI UND KIRSCHTOMATEN<br>WITH ZUCCHINI, SCAMPI AND CHERRY TOMATOES                                    |                        |
| <b>LASAGNE CLASSICHE</b>                                                                                                  | <b>16<sup>50</sup></b> |
| MIT BOLOGNESE, BÉCHAMEL, MOZZARELLA<br>WITH BOLOGNESE, BECHAMEL, MOZZARELLA                                               |                        |

PIATTI VARI

|                                                                                                                   |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>RISOTTO CON VERDURA</b>     | <b>15<sup>60</sup></b> |
| MIT GEMÜSE<br>WITH VEGETABLES                                                                                     |                        |
| <b>RISOTTO AL FUNGHI</b>       | <b>18<sup>00</sup></b> |
| MIT STEINPILZEN UND EIERSCHWAMMERL<br>WITH PORCINI MUSHROOMS AND CHANTERELLES                                     |                        |
| <b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b>                                                                                      | <b>23<sup>40</sup></b> |
| TINTENFISCHE IN KNOBLAUCHÖL, PETERSILIE UND SPINAT-KARTOFFEL<br>SQUID IN GARLIC OIL, PARSLEY AND SPINACH-POTATOES |                        |
| <b>CALAMARI FRITTI</b>                                                                                            | <b>15<sup>90</sup></b> |
| FRITTIERT TINTENFISCHE MIT POMMES FRITTES UND SAUCE TARTAR<br>FRIED SQUID WITH FRENCH FRIES AND TARTAR SAUCE      |                        |
| <b>TAGLIATELLE ALFREDO</b>                                                                                        | <b>18<sup>50</sup></b> |
| TAGLIATELLE MIT HÄHNCHENBRUST UND PARMESAN-KNOUBLAUCH-SOBE<br>TAGLIATELLE WITH CHICKEN IN PARMESAN-GARLIC SAUCE   |                        |

DOLCI

|                                                                                                                                 |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>TARTUFO</b>                                                                                                                  | <b>7<sup>80</sup></b> |
| SCHOKO- UND ZABAIONE-EIS MIT KAKAOPULVER AUF FRUCHTSPIEGEL<br>CHOCOLATE AND ZABAIONE ICE CREAM WITH COCOA POWDER ON FRUIT SAUCE |                       |
| <b>KAKAO-PROFITEROLES</b>                                                                                                       | <b>7<sup>50</sup></b> |
| CREAM-FILLED CHOUX PASTRY BALLS WITH WHIPPED CREAM                                                                              |                       |
| <b>PANNA COTTA</b>                                                                                                              | <b>7<sup>20</sup></b> |
| AUF FRUCHTSPIEGEL ODER GRAND MARNIER<br>WITH FRUIT SAUCE OR GRAND MARNIER                                                       |                       |
| <b>AFOGATO</b>                                                                                                                  | <b>5<sup>90</sup></b> |
| IM ESPRESSO ERTRUNKENE KUGEL VANILLEEIS<br>VANILLA ICE CREAM DROWNED IN ESPRESSO                                                |                       |
| <b>TIRAMISU</b>                                                                                                                 | <b>6<sup>90</sup></b> |

