Cibi e bevande

da AURORA

(Schloßplatz 1, Bad Vöslau)

(Qui si mangia meglio!)

Ein Stück Italien in Bad Vöslau.

"da AURORA“ ist mehr als ein Restaurant. Es ist eine Reise nach Italien, mitten in der Kulisse eines geschichtsträchtigen Schlosses. Es erinnert an die warme, einladende Atmosphäre eines italienischen Dorfplatzes: Hier kommen Familien, Freunde und Businessgäste zusammen, um authentisch italienische Küche mit Blick auf den Sonnenaufgang oder -untergang zu genießen.

Kein Fine Dining, sondern echtes italienisches Lebensgefühl. Herzlich, lebendig und voller Genuss.

Unsere Pizza kommt direkt aus dem Ofen auf den Tisch – daher kann es sein, dass sie nicht zusammen mit anderen Speisen serviert wird.

(Aperitivi)

Prosecco Spumante Prestige DOC Brut Mionetto 0,1l 0	**4,90**
Campari Soda	**6,40**
Aperol Spritz 0	**6,90**
Hugo 0	**6,90**
Campari Orange	**7,20**
Limoncello Spritz 0	**6,90**
Campari Spritz 0	**6,90**
Sarti Spritz 0	**7,90**
Basilico Spritz 0	**7,90**
daAURORA Spritz 0 *(inklusive Knabberein)* Likör auf Gin-Basis, Schweppes Ginger Ale, Zitrone	**7,80**
Blu Gin Tonic *(inklusive Knabberein)* daAURORA Blu Orange Gin, Schweppes Dry Tonic Water	**7,90**

(Aperitivi analcolici)

Mionetto 0,0% 0,1l *(alkoholfrei)*0	**6,40**
Aperitivo Analcolico Rosso mit Soda und Zitronenscheibe	**6,40**
Aperitivo Analcolico Biondo mit Soda und Zitronenscheibe	**6,40**
Granatapfel Aloe Vera Spritz *(alkoholfrei)*0	**6,80**
Hugo *(alkoholfrei)*0	**6,40**
Limoncello Spritz *(alkoholfrei)*0	**7,40**

(Zuppe)

Unsere Suppen werden mit frischem Sauerteigbrot aus dem Ofen serviert.

Zuppa del giorno auf Nachfrage — **7,80**
täglich wechselnde Suppenspezialität

Minestrone L — **8,20**

Pomodoro L — **6,90**

(Antipasti)

Unsere Antipasti wird mit frischem Sauerteigbrot aus dem Ofen serviert.

Bruschetta al pomodoro A — **7,90**
getoastetes Sauerteigbrot mit Tomaten und Kräutern

Vitello tonnato L, D, C, M, O — **16,90**
dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme

Cozze al vino bianco R, L, O — **16,90**
Miesmuscheln in Weißweinsoße oder alternativ in Tomatensoße

Tartare di salmone D, L — **17,90**
mit Avocado und Taralli

Tartare di tonno D, L — **18,90**
mit Avocado

Carpaccio di manzo O — **24,90**
mit Trüffeln, Rucola und Grana

daAURORA terra per due persone auf Nachfrage — **29,00**
gemischte Platte mit ausgewählten Wurst- und Käsespezialitäten

daAURORA mare per due persone auf Nachfrage — **34,80**
gemischte Platte mit feinen Fischspezialitäten

(Insalate)

**Preise auf Nachfrage*

Insalata daAURORA M, G, O — **11,90**
Salat mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella + Garnelen B, Calamari R, Rinderstreifen *

Insalata Lella A, O, H, G — **15,90**
mit gegrillter Hühnerbrust, Crostini, Kürbis- und Sonnenblumenkernen, gehobeltem Grana und Balsamico

Insalata Francy G, H, M — **17,80**
mit Rinderfilet, Pecorino, Weintrauben, Sauce tartare und gerösteten Mandeln

(Paste)

Aufpreis Glutenfrei 2,50

Spaghetti bolognese [A, C, G, L] mit Rinderragout	**14,90**
Gnocchi 4 formaggi [A, G] mit 4 Käsesorten	**15,90**
Gnocchi tartufo e guanciale [A, G] mit Trüffel und luftgetrocknetem Speck	**13,90**
Lasagne bolognese [A, C, G, L] mit Rinderragout und Béchamelsoße	**16,00**
Spaghetti carbonara [A, G, C] mit Guanciale, Pecorino und Ei	**16,90**
Penne al barolo [A, O, G] mit Schinken und kräftiger Rotweinsauce	**16,90**
Linguine vongole [A,, R, O] mit Venusmuscheln in Weißweinsoße	**18,90**
Linguine frutti di mare [A, M, B, R, D, O] mit Tomatensoße und gemischten Meeresspezialitäten	**21,90**
Pasta classica aglio e olio [A] / al pomodoro fresco [A, M] / all'arrabbiata [A, F, M, L, G]	**13,90**

(Pizze speciali)

Aufpreis Pinsa 1,50

Aufpreis Glutenfrei 3,00

Bufala [A, G] Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten	**15,90**
Burrata [A, G, H, E, O] Tomatensoße, Mozzarella, Burrata, frisches Pesto Genovese	**16,90**
Pizza Tonnata [A, G] Mozzarella , dünn geschnittenes Kalbfleisch, Kapern, Thunfischcreme	**17,50**
Trüffel [A, G] Steinpilze, Ricotta, Tartufo, Mozzarella, Petersilie	**17,90**
Pizza Carpaccio [A, G] Carpaccio, Mozzarella , Rucola, Pomodorini	**18,00**
Frutti di mare [A, B, D, O, R] Tomatensoße, gemischte Meeresspezialitäten	**18,90**
PizzAurora [A, G] mit Tartufo, Crudo, Mozzarella, Burrata	**19,50**

(Pizze)

Aufpreis Pinsa 1,50

Aufpreis Glutenfrei 3,00

Marinara [A] **9,00**
Tomatensoße, Knoblauch

Margherita [A, G] **10,90**
Tomatensoße, Mozzarella

Funghi [A, G] **13,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons

Spianata piccante [A, G] **13,90**
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe italienische Salami

Prosciutto cotto [A, G] **13,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken

Salame dolce [A, G] **13,90**
Tomatensoße, Mozzarella, milde Salami

Contadina [A, G] **14,90**
Tomatensoße, Mozzarella, italienisches Gemüse

Tonno [A, D, G, O] **14,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, roter Zwiebel

Quattro stagioni [A, G] **14,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Beinschinken, Champignons, Oliven

Formaggio [A, G] **14,90**
diverse Käsespezialitäten

Calzone [A, G] **14,90**
mit milder Salami oder Beinschinken oder Gemüse

Capricciosa [A, G] **15,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken, Artischocken, Champignons

Prosciutto crudo [A, G] **15,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Rohschinken, Rucola

Napoletana [A, D] **15,90**
Tomatensoße, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano

(Risotti)

Verdure [G, L, O] **17,90**
Risotto mit Gemüse

Ai porcini [G, L, O] **18,90**
Risotto mit Steinpilzen

Gamberi e zucchine [G, D, B, R, O, L] **18,90**
Risotto mit Garnelen und Zucchini

Frutti di mare [G, L, O, B, R] **20,90**
Risotto mit Meeresfrüchten

(Carni e Pesci)

Calamari fritti A, C, M, D, E, H, R, F — **18,90**
frittierte Calamari mit Trüffelmayonnaise

Filetto di salmone con patate D — **22,00**
feines Lachsfilet mit Kartoffeln

Filetto di branzino D — **23,90**
gegrillter Wolfsbarsch mit Grillgemüse
oder frisch aus dem Ofen mit Kartoffelpüree — **+3,00**

Calamari e gamberoni R, B — **23,90**
gegrillte Calamari und Garnelen mit Grillgemüse

Tonno-Steak D — **25,90**
kurz angebratenes Thunfischsteak mit Salat

Tagliata di manzo A, G. O — **29,80**
Rinderfiletscheiben, Rucola, Cherrytomaten, Balsamico und Grana

Tris di pesce alla griglia D, B — **29,90**
Thunfisch, Calamari und Garnelen mit Salat

Branzino alla griglia D — **30,90**
Klassisch zubereiteter Wolfsbarsch mit Gemüse

(Contorni)

Pane con lievito madre A, G — **4,00**
Sauerteigbrot frisch aus dem Backofen

Insalata rucola M, O — **5,50**
mit Rucola und Tomaten

Patate al forno — **5,50**
Bratkartoffeln mit Salz

Kartoffelpüree A, G, — **6,00**
cremiges Erdäpfelpüree

Verdure alla griglia — **6,00**
Grillgemüse auf italienische Art

Insalata mista M, O — **6,00**
gemischter Salat

Focaccia A, F — **6,00**
frisch aus dem Backofen

Patatine fritte — **6,50**
knusprige Pommes

(Bibite)	Vöslauer still 0,33l / 0,75l	3,90 / 6,90
	Vöslauer prickelnd 0,33l / 0,75l	3,90 / 6,90
	Soda 0,25l / 0,5l / 1l	2,40 / 3,40 / 4,80
	BIO Limonata Tomarchio	4,90
	BIO Aranciata Tomarchio	4,90
	Mandarino verde Tomarchio 0,275l	4,90
	Coca Cola / Coca Cola Zero	4,20
	Apfelsaft Leitung 0,25l / 0,5l	3,70 / 4,80
	Apfelsaft gespritzt 0,25l / 0,5l	3,90 / 5,20
	Soda Zitrone 0,25l / 0,5l	3,20 / 4,40
	Soda Himbeere 0,25l / 0,5l ○	3,20 / 4,40
	Soda Holler 0,25l / 0,5l ○	3,20 / 4,40
	Rauch Johannisbeere/ Marille/ Orange 0,2l	3,70

(Birre)	**Peroni nastro azzuro 0,33l / 0,5l** [A] vom Faß	**4,50 / 5,50**
	Peroni Radler 0,33l [A] italienischer Zitronenradler	**4,80**
	Ichnusa non filtrata 0,33l [A] unfiltriertes italienisches Bier	**4,80**
	Messina cristalli di sale 0,33l [A] italienisches Bier mit Meersalz	**4,80**
	Peroni zero 0,33l *(alkoholfrei)* [A] italienisches Bier ohne Alkohol	**4,80**
(Spritz)	**Spritzer klassisch** [O]	**3,90**
	Kaiser Spritzer [O]	**4,30**
(Vino bianco ⅛ / Flasche)	**Gemischter Satz Thermenregion DAC Weingut Herzog** [O]	**4,70 / 29**
	Pinot Grigio IGT Principato Cavit [O]	**4,90 / 31**
	Chardonnay Grave del Friuli DOC di Lenardo [O]	**5,80 / 36**
	Vermentino [O]	**6,00 / 36**
(Vino bianco per Flasche)	**Gavi di Gavi** [O]	**39**
	Pinot Grigio Jermann [O]	**45**
(Vino rosso ⅛ / Flasche)	**Blauer Vöslauer Weingut Herzog** [O]	**4,70 / 29**
	Merlot Trentino DOC Mastri Vernacoli [O]	**4,80 / 30**
	Montepulciano d'Abruzzo Palio BIO DOC Citra [O]	**5,80 / 36**
	Primitivo IGT Villa „Santera" Leone de Castris [O]	**7,00 / 39**
	Lambrusco [O]	**5,90 / 37**



Schloßplatz 1, Bad Vöslau

Caffè
Dolci
Digestivi

da AURORA

(Schloßplatz 1, Bad Vöslau)

(Caffè)

Espresso / Espresso doppio	**2,90 / 3,90**
Espresso macchiato [G]	**3,60**
Cappuccino [G]	**4,50**
Latte macchiato [G]	**4,90**
Caffè lungo + Milch	**3,70** **0,60**
Affogato [G, C] Espresso mit Vanilleeis	**4,90**
Tè *(verschiedene Sorten)*	**4,90**

(Dolci)

Panna cotta [G, H] **5,90**
mit Beerenspiegel

Torta Caprese [C, F, G, H] **6,50**
feiner neapolitanischer Schokoladenkuchen mit Mandeln

Limone ripieno [G] **6,90**
Zitronensorbet in der Naturschale serviert

Profiteroles [A, C, G] **6,90**
feine italienische Dessertspezialität

Tartufo alla nocciola [C, F, G, H] **6,90**
italienische Eisspezialität mit Haselnusskrokant und Schokoladenkern

Tiramisù [A, C, G] **7,50**
klassisch

Tiramisù pistacchio [A, C, G, H] **7,50**
mit Pistazie

Tiramisù fragola [A, C, G] **7,50**
mit Erdbeer

Soufflé al cioccolato [A, C, G] **7,80**
warmes Schokoladensoufflé

Sgroppino [F, O] **14,90**
Zitronensorbet mit Vodka, Prosecco und Sirup

Tris di dolci [C, F, G, H, A] **14,90**
Variation aus drei Desserts

(Digestivi)

Grappa il bacio delle muse	**4,90**
Grappa di amarone barrique	**6,90**
Limoncello	**4,90**
Vodka Absolut	**4,90**
Montenegro Amaro	**4,90**
Ramazzotti Bitter	**4,90**
Averna	**4,90**
Averna Sour ○	**5,60**



Schloßplatz 1, Bad Vöslau