

*In den vergangenen Jahrzehnten wurde hier
italienisches Eis gemacht – bis Alexander
Meidlinger das Lokal entdeckte und sich mit
seiner Familie dafür entschied, an dieser Top-
Adresse seinen italienischen Traum
zu verwirklichen.*

*Das italic ist ein Restaurant und eine Bar mit
höchsten kulinarischen Ansprüchen und verbindet
stilvoll mehrere Lebenswelten auf gute,
italienische Art. Bei hausgemachter Pasta, Fisch
und weiteren mediterranen Köstlichkeiten fühlen
sich Business-Kunden ebenso wohl wie anspruchs-
volle Gourmets und Familien.*

APERITIF

Aperitif

<i>Prosecco</i> 0,1 L	4,20
<small>WEINGUT SERENA/CONEGLIANO</small>	
<i>Bellini</i> 0,1 L	4,50
<i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i> 0,1 L	4,50
<i>Martini Royal</i> 0,25 L	5,20
<small>MARTINI ASTI, MARTINI ROSATO, SODA, FRISCHE HIMBEEREN</small>	
<i>Aperol-Sprizz „italic“</i> 0,25 L	5,80
<i>Prosecco mit Hibiskusblüte</i> 0,1 L	6,10
<i>Champagner</i> 0,1 L	9,50
<small>„R“ DE RUINART BRUT</small>	
<i>Kir Royal</i> 0,1 L	10,50
<small>CHAMPAGNER „R“ DE RUINART BRUT MIT CASSIS</small>	
<i>Sherry</i> 4 CL	4,20
<i>Campari Soda</i> 4 CL	4,50
<i>Campari Orange</i> 4 CL	4,80
<i>Martini extra dry, bianco, rosso</i> 4 CL	4,80
<i>Negroni</i>	7,00
<small>MARTINI ROSSO, CAMPARI, GIN</small>	
<i>Americano</i>	7,00
<small>CAMPARI, MARTINI ROSSO, SODA</small>	

OFFENE WEISS- & ROTWEINE

Offene Weißweine 0,125 L

Sauvignon blanc Klassik DOC 10 3,90
WEINGUT ERSTE + NEUE, KALTERN/SÜDTIROL ALTO ADIGE

Spaetrot klassik 10 4,20
ROTGIPFLER, ZIERFANDLER
WEINGUT GEBESHUBER, GUMPOLDSKIRCHEN/THERMENREGION

Pfefferer IGT 10 4,30
GOLDMUSKATELLER
KELLEREI SCHRECKBICHL, GIRLAN/SÜDTIROL

Il Fiore Langhe D.O.C. 10 4,50
CHARDONNAY, NASCETTA
GIACOMO BOLOGNA „BRAIDA“, ROCCHETTA TANARO/PIEMONT

Grüner Veltliner Smaragd Axpoin 10 6,10
WEINGUT LAGLER, SPITZ/WACHAU

Offene Rotweine 0,125 L

Zweigelt Fasangarten 10 3,90
WEINGUT FISCHER, SOOS/THERMENREGION

Blaufränkisch Ried Gmärk 09 4,50
WEINGUT ERNST TRIEBAUMER, RUST/NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

Reserva Rosso 06 5,40
MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON
GRADIS CIUTTA, SAN FLORIANO/FRIULI VENEZIA-GIULIA

Jaddico DOC 04 5,60
MONTEPULCIANO, NEGROAMARO, MALVASIA
TENUTE RUBINO, BRINDISI/PUGLIA

Promis 09 6,90
MERLOT, SYRAH, SANGIOVESE
GAJA – CA' MARCANDA
CASTAGNETO CARDUCCI, MAREMMA/TOSKANA

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIER

Alkoholfreie Getränke

<i>Soda Holunder*</i> 0,25 L	1,90
<i>Soda Holunder</i> 0,5 L	3,10
<i>Soda Zitrone*</i> 0,25 L	1,90
<i>Soda Zitrone</i> 0,5 L	3,10
<i>Vöslauer prickelnd/ohne</i> 0,33 L	2,90
<i>Vöslauer prickelnd/ohne</i> 0,75 L	5,90
<i>Apfelsaft klar/naturtrüb gespritzt</i> 0,25 L	2,50
<i>Apfelsaft klar/naturtrüb gespritzt</i> 0,5 L	3,60
<i>Apfelsaft klar/naturtrüb</i> 0,25 L	2,90
<i>Coca Cola/Coca Cola light</i> 0,33 L	3,60
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i> 0,2 L	3,50
<i>Rauch Fruchtsäfte</i> 0,2 L	3,50
MARILLE, JOHANNISBEERE, TOMATE	
<i>Red Bull</i> 0,25 L	3,50

*JUGENDGETRÄNK

Bier

<i>Stiegl Goldbräu vom Fass</i> 0,2 L	2,70
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass</i> 0,33 L	3,50
<i>Clausthaler alkoholfrei</i> 0,33 L	3,50
<i>Franziskaner Weißbier</i> 0,5 L	4,10
<i>Stiegl Radler</i> 0,5 L	3,90

VORSPEISEN & SUPPEN

Vorspeisen

Rucola Salat	6,50
<i>MIT PARMESAN UND BALSAMICO</i>	
Bruschetta	6,50
<i>MIT TOMATEN, BASILIKUM UND BALSAMICO</i>	
Marinierte rote Rüben	10,00
<i>MIT JAKOBSMUSCHELN, APFEL UND GROBER SENFSAUCE</i>	
Burrata	11,50
<i>MIT EINGELEGTEN PAPRIKA, PINIENKERNE UND TOMATENPESTO</i>	
Antipasto italic	11,50
klein	8,50
<i>GEMISCHTER VORSPEISENTELLER</i>	
Foie Gras-Cremé Bruleé	11,50
<i>MIT HAUSGEMACHTER ZWIEBELMARMELADE UND BRIOCHE</i>	
Carpaccio	11,50
<i>VOM RIND MIT RUCOLA, BASILIKUMPESTO UND PARMESAN</i>	

Suppen

Tomatensuppe	4,10
<i>MIT BASILIKUM</i>	
Minestrone	4,10
Kürbissuppe	4,10
<i>VOM BUTTERNUSSKÜRBIS MIT KERNÖL UND SAUERRAHM</i>	
Gedeck pro Person	2,10

*Zusätzlich zu unserem Business Lunch
bieten wir Ihnen auch weiterhin unser Mittagsmenü
2gängig um 9,80 Euro und 3gängig um 13,80 Euro an.*

PASTA

Pasta

Spinat-Risotto 12,00
klein 10,00

MIT POCHIERTEM EI UND TALEGGIO

Penne 12,50
klein 10,50

ALL ARRABIATTA MIT BASILIKUM

Spaghetti 12,50
klein 10,50

MIT CALAMARI, KNOBLAUCH UND PETERSILIE

Risotto vom Butternusskürbis 14,00
klein 12,00

MIT ZIEGENKÄSE

hausgemachte Pasta

Cappelletti 14,00
klein 12,00

MIT GESCHMORTEN RINDSBACKERL UND 2ERLEI PASTINAKEN

Triangoli 14,00
klein 12,00

MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS, BABYÄPFEL UND ZITRONENMELISSE

Tagliolini 14,00
klein 12,00

MIT BUTTERNUSSKÜRBIS, MINZE UND FLUSSKREBSEN

Tagliatelle „Nero“ 16,00
klein 14,00

MIT GARNELEN UND BASILIKUM

*Unsere Pastaspezialitäten
sind in Eigenproduktion hausgemacht,
Buon appetito!*

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE ALLER GESETZLICHEN ABGABEN

HAUPTGERICHTE & BELAGEN

Hauptgerichte

Thunfischsteak 19,00

MIT KALAHARI-SALZ
AUF CREMIGEN PANCETTA-BELUGALINSEN UND CHAMPAGNERSAUCE

Gegrillte Goldbrasse 23,00

MIT ORANGEN-RAUCHSALZ
AUF TOPINAMPUR-GRÖSTL, SCHALOTTEN UND TOMATEN-LIMETTENBUTTER

Garnelen 24,00

MIT ORANGEN-RAUCHSALZ
GEGRILLT MIT OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND KRÄUTERN

Kotelette vom Tullnerfelder Schwein 17,00

MIT KARTOFFEL GRATIN, PATISSON KÜRBIS UND ROSMARIN

Geschmorte Lammstelze 19,00

MIT KICHERERBSEN, BALSAMICOWIEBEL, GETROCKNETEN TOMATEN UND THYMIAN

Ribeyesteak 23,00

MIT KNUSPRIGEN GNOCCHI UND ROMANESCO

Tranchen vom Hirschrücken 27,00

AUF SCHOKOLADENROTKRAUT
UND HAUSGEMACHTEN SELLERIE-RAVIOLI

Rinderfiletsteak 29,00

AUF HAUSGEMACHTEN TAGLIOLINI UND ERBSENSCHOTEN

Beilagen

Gegrilltes Gemüse 3,50

Parmesanrisotto 3,50

Rosmarinkartoffel 3,50

DESSERT & KÄSE, CAFFÈ & TEE

Dessert

<i>Panna cotta</i>	5,50
<i>MIT HEIDELBEEREN</i>	
<i>Italic nero</i>	6,00
<i>DUNKLER SCHOKOKUCHEN MIT HIMBEEREN</i>	
<i>Scorpino</i>	6,50
<i>GERÜHRTES ZITRONENEIS MIT VODKA UND PROSECCO</i>	
<i>Marzipanmousse</i>	7,00
<i>MIT PASSIONSFRUCHT-PRALINEN UND ARANZINI</i>	
<i>Maroni-Cremé Bruleé</i>	7,50
<i>MIT ORANGEN-MINZ DATTELN</i>	

Käse

<i>Grana Padano</i>	8,00
<i>klein</i>	<i>5,50</i>
<i>Gemischter italienischer Käse</i>	9,50
<i>klein</i>	<i>6,50</i>

Caffè

<i>Espresso</i>	2,20
<i>Macchiato</i>	2,40
<i>Melange</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Caffè Latte</i>	3,80
<i>Espresso doppio</i>	3,80
<i>Caffè Coretto</i>	4,80
<i>Dammann Tee</i>	3,10
<i>KAMILLE, PFEFFERMINZE, DARJEELING, EARL GREY L'ORIENTAL, ROOIBOS VANILLE, PROVENCE</i>	
<i>Heiße Schokolade</i>	3,50

GRAPPE

Grappe 2 CL

<i>Alexander Grappa Prosecco 38°</i>	4,00
<small>BOTTEGA DISTILLERIA</small>	
<i>Grappa di Barbaresco 42°</i>	5,50
<small>GAJA</small>	
<i>Grappa Vuisinar Friulana 41°</i>	5,50
<small>NONINO</small>	
<i>Grappa Po' di Poli Moscato in Tubo 40°</i>	7,00
<small>POLI</small>	
<i>Grappa Montiano 43°</i>	7,00
<small>FALESCO</small>	
<i>Grappa Sperss 45°</i>	7,00
<small>GAJA</small>	
<i>Grappa di Barolo 40</i>	7,00
<small>VILLA MAZZOLINI</small>	
<i>Grappa Sarpa di Poli</i>	7,00
<i>„Big Mama“ 40°</i>	
<small>POLI</small>	
<i>Grappa le dic' otto lune 41°</i>	8,00
<small>STRAVECCHIA MARZADRO</small>	
<i>Jacopo Poli Vespaiolo 40°</i>	8,00
<small>POLI</small>	
<i>Bricco dell'Uccellone 06</i>	9,50
<small>BRAIDA</small>	
<i>Tignanello Grappa 42°</i>	9,50
<small>ANTINORI</small>	
<i>Grappa di Merlot Ornellaia 42°</i>	9,50
<small>ORNELLAIA</small>	

OFFENER SÜSSWEIN

Offener Süßwein

Sämling Beerenauslese 09 1116 L 5,20

WEINGUT HANS TSCHIDA, ANGERHOF
ILLMITZ/NEUSIEDLERSEE

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE ALLER GESETZLICHEN ABGABEN