STERNECK

PIZZERIA · CAFE · RESTAURANT

Herzlich Willkommen

Speisen und Getränkekarte

Vorspeisen / Starter

BRUSCHETTA (A) 8,90€

Hausgemachtes getoastetes Brot mit Frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Home made toasted bread with fresh tomatoes, garlic and basil.

COZZE ALLA „VINO O NEAPOLITANA" (O, R) 15,90€

Halbschalenmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce (scharf).
Mussels in white wine sauce or tomato sauce (hot).

MOZZARELLA CAPRESE (G, H,O) 10,90€

Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl.
Mozzarella cheese with tomatoes, fresh basil and olive oil.

BURRATA(G) 13,50€

Gegrillte Tomate, Rucola, Pesto und Parmesan.
Grilled tomatoes, arugula, pesto and parmesan cheese.

ANTIPASTI MISTO ALL ITALIANA(G) 14,90€

Gegrillte Tomate, Rucola, Pesto und Parmesan.
Grilled tomatoes, arugula, pesto and parmesan cheese.

CARPACCIO DI MANZO(G) 14,90€

Rindercarpaccio mit Rucola Und Grana Beef.
Carpaccio with Arugula and Grana.

PORTION GRÜNEOLIVEN
GREEN OLIVES 4,90€





Suppe / Soup

TOMATENSUPPE(G) 5,40€

Klassisch mit Parmesan Raspeln.
Classic tomato soup with parmesan-flakes.

MINESTRONE 5,40€

Klare Italienische Gemüsesuppe.
Clear Italian vegetable soup.

ZUPPA DI PESCE (D) 13,90€

Fischsuppe mit Meeresfrüchten
Fishsoup with Seefood.

Salate / Salad

INSALATAMISTA(O) 4,90€

Kleiner Gemischter Salat
Small mixed salad

INSALATA DI POLLO 13,90€

Gemischter Salat mit Hühnerstreifen
Mixed salat with Grilled Chicken Stripes

INSALATA DI PECORINO (A, G, O) 11,90€

Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven
Mixed salad with olives and feta cheese

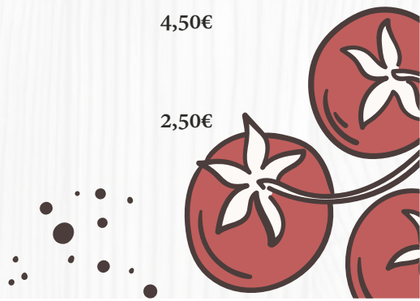
INSALATA „Edi" (B, D, R) 15,90€

Gemischter Salat mit Mangodressingund gegrillten Riesengarnelen
Mixed salad with king prawns and Mango Dressing

Pane / Bread

PIZZASTANGERL(A)
PIZZA STICKS 4,50€

PORTION HAUSGEMACHTESBROT(A)
HOME MADE BREAD 2,50€



Hausgemachte Pasta / Homemade Pasta

PENNE ARRABIATA(A) 11,50€
Tomatensauce / Chili / Olivenöl / Grana Padano
Tomato Sauce / Chili / Olive Oil / Grana Padano.

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE(A,B,G,R) 15,50€
Miesmuscheln / Garnelen / Olivenöl / Cherrytomaten / Petersilie /Grana Padano
Mussels / Shrimp / Olive Oil / Cherrytomatoes / Parsley /Grana Padano cheese

TAGLIATELLE BOLOGNESE(A,L) 11,90€
Tomatensauce / Olivenöl / Basilikum / Rindfleisch
Tomato Sauce / Olive oil / Basil / Beef

SPAGHETTI CARBONARA(A,C,G,) 12,90€
Guanciale / Eigelb / Pfeffer / Pecorino
Guanciale / Egg Yolk / Pepper / Pecorino

TAGLIATELLE TARTUFO(A,G) 15,90€
Trüffelcreme / Trüffelöl / Frischer Trüffel / Obers
Truffle Cream / Truffle oil / Fresh Truffle / Cream

TAGLIATELLE SALMONE(A,G,D) 13,90€
Lachs / Cremesauce
Salmon / Cream

TAGLIATELLE SCAMPIGAMBERETTI(A,B,G) 14,50€
Garnelen / Shrimps / Cremesauce
Praws / Shrimps / Cream

TAGLIATELLE AMATRICIANA (A, G, L) 12,90€
Tomatensauce / Speck / Zwiebel / Schafskäse
Tomato sauce / Bacon / Onions / Feta cheese







Hausgemachte Pasta / Homemade Pasta

PENNE HAWA (A, C, G, L) 14,90€
Hühnerfleisch / Champignons / Oberssauce
Chicken / Mushrooms / Cream sauce

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO (A, C, G) 12,90€
Schinken / Oberssauce
Ham / Cream sauce

SPAGHETTI NORMA (A, C, G) 12,90€
Melanzani / Basilikum / frischen Tomaten / Schafskäse
Eggplant / Basil / Fresh tomatoes / Feta cheese

SPAGHETTI GORGONZOLA (A, C, G) 12,90€
Gorgonzola / Walnüsse / Oberssauce
With blue cheese / Wallnut / Cream sauce

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO (A, C) 10,90€
Knoblauch / scharfem Chili / Olivenöl
Garlic / Hot chilli / Olive oil

PENNE SCAMPI E GAMBERETTI (A, B, D, L) 15,90€
Shrimps / gegrillten Riesengarnelen / Tomaten /Peperoncino
Shrimps / Grilled king prawns / Tomatoes / Pepperoncino

Gnocchi Alla SORRENTINA (A, C, G, H, L) 12,90€
Mozzarella /frischem Basilikum /Tomatensauce
mozarella / fresh basil /tomato sauce





Al Forno / From the oven

BROCCOLI ALLA ROMANA (A, G) — 11,90€
Broccoli / Schinken / Käse überbacken
Baked broccoli / Ham / Cheese 11,90€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (A, G, L) — 11,90€
Melanzani / Tomaten / Basilikum / Parmesan / Mozzarella überback
Eneggplant / Tomatoes / Basil / Parma /Mozzarella

LASAGNE VERDI AL FORNO (A, C, G, L) — 12,90€
Hausgemachte Lasagne mit faschiertem Fleisch
Home-made lasagne with minced-meat

Risotto

RISOTTO CON GAMBERETTI E ZUCCHINE (B) — 14,90€
mit Shrimps / Zucchini
With shrimps / Zuchinis

RISOTTO CON POLLO E FUNGHI(G) — 14,90€
mit Hühnerfilet / Champignons
With chicken / Champignons

RISOTTO AL TARTUFO(A,G) — 16,90€
Trüffelcreme / Trüffelöl / frischer Trüffel / Obers
Truffle cream / Truffle oil / Fresh truffle / Cream



Fleisch / Meat

SALTIMBOCCA DIPOLLO(O) — 18,90€
Hühnerfilet / Parma Schinken / Salbei / Weissweinsauce / Kartoffeln Kroketten
Chicken / Prosciutto / Sage / White wine Sauce / Potato croquettes

BISTECCA ALLA GRIGLIO — 24,90€
Rumpsteak gegrillt / Rosmarienkartoffeln
Grilled rump steak / Rosmary potatoes

PICCATA ALLA MILANESE (A, C, G) — 16,90€
Hühnerschnitzel / Parmesan-Eihülle / Spaghetti in Tomatensauce
Escalope of chicken / egg-parmesan-coat with Spaghetti in tomato sauce

FETTINE DI POLLO (A, C, G) — 14,90€
Hühnerfiellet / Champignons / Oberssauce / Reis
Chicken / Champignons / Cream sauce / Rice

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO (A, G) — 19,90€
Beiried gegrillt / Rucola /Grana
Sliced roast beef / Rucola /Grana

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA (A) — 14,90€
Schweinskotelett vom Grill / Gemüse / Rosmarinkartoffeln
Grilled pork chops / Vegetables / Rosemary potatoes



Fisch / Fish

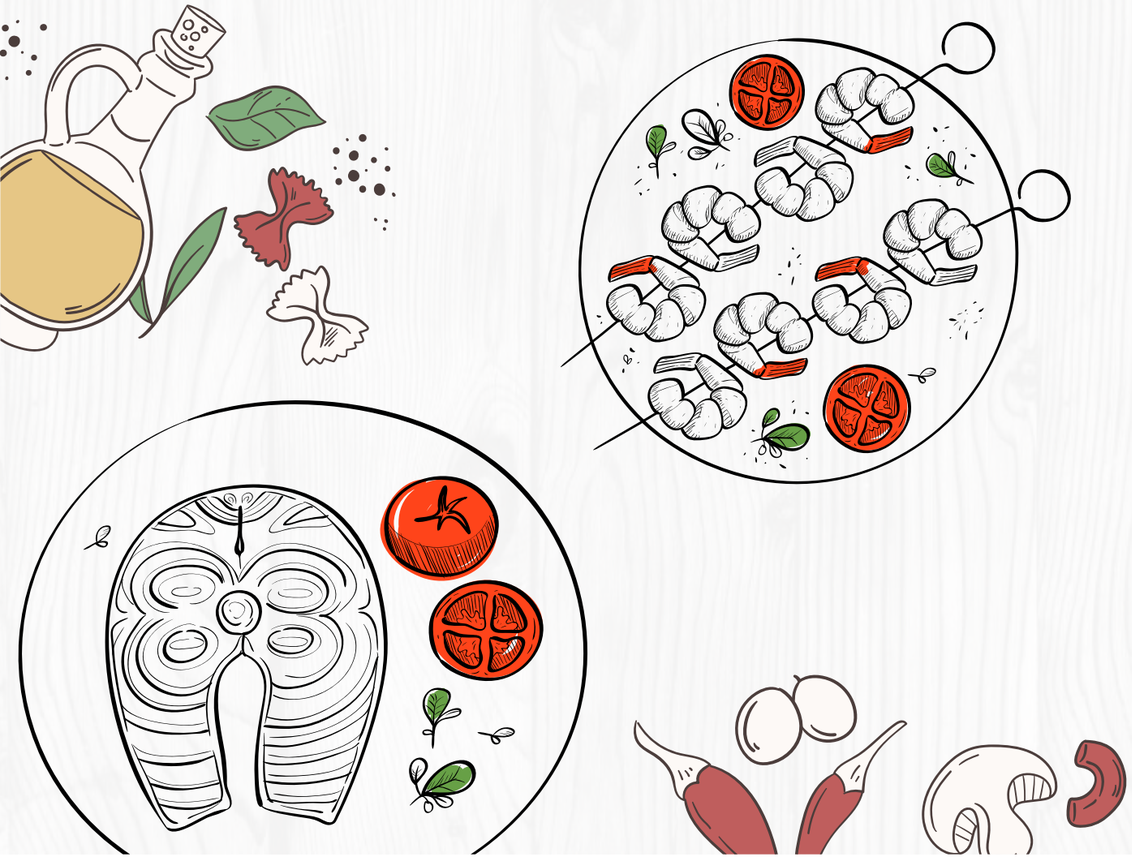
CALAMARI ALLA GRIGLIA (A, B, D, R) — 19,90€
Gegrillte Calamari / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln
Grilled squid /Rosemary potatoes / Seasonal vegetables

SALMONE ALLA GRIGLIA (A, D) — 20,90€
Lachsfilet vom Grill / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon filet / Seasonal vegetables / Rosemary potatoes

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (A, B, D, R) — 17,90€
Riesengarnelen vom Grill /Saisongemüse /Rosmarinkartoffeln
Grilled king prawns with / Rosemary potatoes /Seasonal vegetables

BRANZINO ALLA GRIGLIA (A, D) — 23,90€
Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bass / Rosemary potatoes / Seasonal vegetables

FILETTO DI LUCCIOPERCA ALLE ERBE (A, D, G) — 18,90€
Zanderfilet vom Grill / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln
Pike-perch / rosemary potatoes / Seasonal vegetables



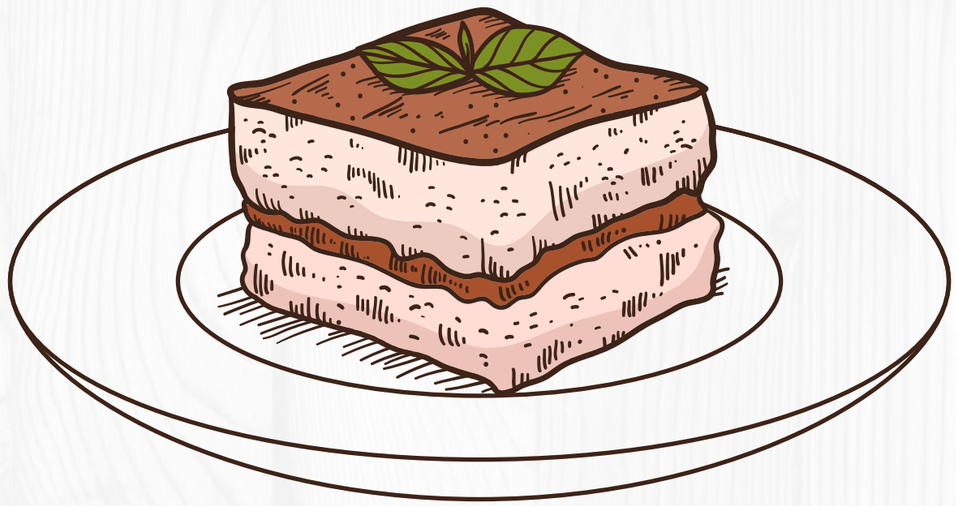
Dolci / Desserts

TIRAMISU (A, C, F, G) — 5,90€

PANNA COTTA (G, O — 5,90€
Hausgemachte Sahnecreme / Amarenakirsche
Home-made fresh cream / amarena cherry

PROFITEROLES (A, C, F, G) — 5,90€
Gefüllte Brandteigkrapfen (3 Stück)
Filled choux pastry / Chocolate

SALAME DI CIOCCOLATO (A, G, H) — 6,50€
Butterkekse / Dunkle Schokolade
Butter biscuits / Dark chocolate



Pizza

Alle unsere Pizzen werden mit Tomaten Sauce,
Fior di latte und Basilikum und ganz viel Amore zubereitet!

PIZZA MARINARA (A, G) — 8,90 €
mit Oregano und Knoblauch

PIZZA MARGHERITA (A, G, L) — 9,90 €
mitTomaten, Fiore di latte und Basilikum



PIZZA CARDINALE (A, G, L) — 10,90 €
mit Schinken

PIZZA BOLOGNESE (A, G, C, L) — 10,90 €
mit Fleischsauce

PIZZA SALAMI (A, G, L) — 10,90 €
mit Salami

PIZZA FUNGHI (A, G, L) — 10,90 €
mit Champignons

PIZZA TONNO(A, D, G) — 11,40 €
mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln

PIZZA CARCOFINI (A, G, L) — 10,90 €
mit Artischocken und Champignons

PIZZA DUO (A, G, L) — 11,50 €
mit Schinken und Mais

PIZZA QUATTRO STAGIONE (A, G, L, R) — 11,90 €
mit Schinken, Artischocken, Sardellen und Champignons

PIZZA QUATTRO FORMAGGI-WEIß (A, G, L) — 11,90 €
mit Gorgonzola, Gouda und Grana



PIZZA PROSCIUTTO (A, G, L) — 15,40 €
mit Prosciutto, Grana, Rucola und Cherrytomaten

PIZZA ROMANA (A, D, G, L, O) — 11,90 €
mit Sardellen, Kapern und Oliven

PIZZA VENEZIA (A, G, L) — 10,90 €
mit Oliven, Kapern und Cherrytomaten

PIZZA RUSTICANA (A, C, G, L) — 13,40 €
mit Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven und Ei

Pizza

Alle unsere Pizzen werden mit Tomaten Sauce,
Fior di latte und Basilikum und ganz viel Amore zubereitet!

PIZZA LA MAMA (A, C, G, L) — 14,90 €
mit Salami, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch

PIZZA VEGETARIANO (A, G, L) — 10,90 €
mit Mais, Paprika, Artischocken, Spinat und Cherrytomaten

PIZZA SICILIANA (A, G, L) — 13,50 €
mit Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch und Tabasco

PIZZA PROVENICALE (A, G, L) — 12,50 €
mit Speck, Schinken, Mais und Pfefferoni

CALZONE (A, G, L, R) — 11,50 €
gefüllt mit Schinken, Sardellen, Oliven und Artischocken



CALZONE STERNECK-WEIß (A, G, L) — 11,90 €
gefüllt mit Creme Fraiche, Salami und Mais

PIZZA SPINACI(A, G, L) — 10,90 €
mit Schafskäse und frischem Baby-Spinat

PIZZA NAPOLI (A, G, L, R) — 12,90 €
mit Salami, Champignons, Sardellen, Pfefferoni und Kapern

PIZZA CASALINCA (A, G, L) — 12,90 €
mit Schinken, Speck, Salami, Pfefferoni und Perlzwiebeln

PIZZA SETTE (A, G, L) — 15,90 €
Schinken, Speck, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven, Mais und Spiegelei

PIZZA STERNECK TARTUFO-SPEZIEL (BIANCHE) (A, G, L) — 17,90 €
mit Creme Fraiche, frischem Trüffel

PIZZA FRUTTI DI MARE (A, B, D, G, L, O, R) — 15,40 €
mit Meeresfrüchten aus dem Pfann

PIZZA PROSCIUTTO-COTTE (BIANCHE) (A, G, L) — 11,40 €
mit Creme Fraiche und Prosciutto

PIZZA EDI (A, G, L) — 15,40 €
mit Prosciutto, Rucola, Grana und Pomodori-Secchi



PIZZA KIMO (A, G, L) — 12,90 €
mit Buratta und Pomodori-Secchi

MELANZANE E ZUCCHINI (A, G) — 11,90 €
mit melanzani, Zucchini, frische Tomaten, Schafskäse

CAPRICCIOSA (A, G, L) — 13,40 €
mit Champignons, Schinken, Artischocken, Sardellen, Oliven

Cocktails

BRAMBLE 8,90€
Gordon's Gin, Blackberry Puree, Lemon Juice, Cane Sugar

THE GLADIATOR 12.90€
Bombay Sapphire Gin, Peachtree, Passion Fruit Syrup, Pineapple Juice,
Orange Juice , Lemon Juice

VICTORIAS' SECRET (A) 8,90€
Eristoff, Raspberry Liqueur Brandies, Cranberry Juice, Lemon Juice

PORNSTAR MARTNI 8,90€
Vodka, Lime Juice, Organic Vanilla Syrup,passionpurée Served with 4cl Champagne

MOJITO 9,90€
Havana Rum 3y, Fresh Pressed Lime Juice, Limes, Cane Sugar, Soda

ANGRY PIRAT 11,90€
Malibu, Midori, Peachtree, Blue Curacao, Organic Raspberry Syrup,
Lemon Juice, Pineapple Juice

HALF DEVLI HALF GODNESS 12,50€
Captain Morgan Spiced Gold, Captain Morgan Dark, Amaretto Disaronno,
Organic Agave Syrup, Pineapple Juice, Orange Juice And Lemon Juice

HOT SNOW (A) 10,50€
Four Roses Whiskey, Aperol, Ginger Syrup, Pineapple Juice, Cane Sugar, Lemon Juice

CATALINA MARGHERITA 10,50€
Olmeca Gold Tequila, Peachtree,blue Curacao, Kiwi Syrup And Lemon Juice

TEQUILA SUNRISE 11,50€
Olmeca Gold Tequila, Peachtree,blue Curacao, Kiwi Syrup And Lemon Juice

ESPRESSO MARTINI 9,50€
Vodka, Espresso, Caramell Syrup, Organic Vanilla Syrup

Alkoholereie Cocktails

DOUBLE HAPPINESS 8,90€
Passion Fruit Juice, Pineapple Juice, Organic Vanilla Syrup, Lychee Syrup, Lemon Juice

VIDA LOCA 9,90€
Passion Fruit Juice, Apple, Mint, Organic Lime Ginger Syrup, Apple Syrup, Lemon Juice

BLACKBERRY-MANGO (G) 9,90€
Mango And Blackberry Puree, Organic Coconut Syrup, Pineapple Juice, Cream

Alkoholfreie Getränke/ Soft Drinks

HOMEMADE CIE TER Mango, Maracuja, Erdbeere, Apfel, Himbeere Kiwi, Granatapfel	0,5l	4,90€
Coca Cola/Coca Zero	0,33l	4,00€
Fanta	0,33 l	4,00€
Sprite	0,33 l	4,00 €
Almdudler	0,33l	4,00€
Orange / Apfelsaft Naturtrüb	0,33 l	2,90€
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt	0,33 l	3,90€
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt	0,50 l	4,50€
Soda	0,33 l	2,00€
Red Bull	0,25 l	4,00€
Pago Marille oder Johannisbeer	0,2 l	3,80€
Kinley Tonic Water/ Bitter Lemon /Ginger Ale	0,25 l	4,00€

MINERALWASSER

Mineral prickelnd „San Pellegrino“	0,25l	3,50€
Mineral prickelnd „San Pellegrino“	0,75l	6,20€
Mineral still „Acqua Panna“	0,25l	3,60€
Mineral still „Acqua Panna“	0,75l	6,20€

JUGEND GETRÄNK

Himbeer Soda	0,33 l / 0,5 l	3,10€ / 3,90€
Holunder Soda	0,33 l , 0,5 l	3,10€ / 3,90€
Soda Zitrone	0,33 l , 0,5 l	3,10€ / 3,90€

Caffee / Tee

Teeschwarzer Tee	3,80€
Pfefferminztee	3,80€
Kamillentee	3,80€
Früchtetee	3,80€
Grüner Tee	3,80€

Espresso	2,80€
Kleiner brauner	2,90€
Doppelter Espresso	3,20€
Grosser brauner	3,30€
Cappucccino	3,90€
Caffe Latte	3,90€





Aperitivo (O)

WEIßE SPRITZER	3,90€
FIERO SPRITZ	5,90€
LIMOCELLO SPRITZ	5,90€
PROSECCO SPRITZ	3,90€
HUGO	5,90€
BELLINI	5,90€
CAMPARI ORANGE	5,90€
CAMPARI SODA	5,90€
NEGRONI	9,80€
SELECT SPRITZ	5,90€

Weine

WEINE (O)

Italienische RotweinChianti 1/8	€ 4,50
Lambrusco 1/8	€ 4,50
Merlot 1/8	€ 4,50
Montepulciano d´Abruzzo 1/8	€ 4,50
Pinot Grigio 1/8	€ 4,50
Chardonnay 1/8	€ 4,30
Österreichischer RotweinBlauer Zweigelt 1/8	€ 3,90
Österreichischer WeißweinGrüner Veltliner 1/8	€ 3,50

VINO BIANCO/WEIßWEIN (O)

PINOT GRIGIO Grave del friuli D.O.C.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 31,00

Das Bukit weist einen Mix aus blumigen und fruchtigen Aromen auf,
12,5% vol., von Gambero

Rosso GAVI di GAVI D.O.C.G.

1/8	€ 5,50
0,75l	€ 35,00

Aus Cortese- Trauben, frisch und harmonisch, saftig, herber Akzent und trocken,
12,5%vol., von Gambero

Rosso ROSÈ Alghero D.O.C.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 27,00

Trockner geschmackssicher Wein Mit erfrischender Note,
11% vol. Vino Rosso/Rotwein

MONTEPULCIANO D.O.C.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 29,00

Aus Montepulciano, heftig rubinrot, komplex und intensiv
Duftnoten von Weichseln und Brombeeren, 12 Monate Lagerung in
Eichenfässern und in französischen Barriques,13,5% vol.



Weine

PRIMITIVO I.G.T.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 33,00

Aus Primitivotrauben (in Österreich als „Zinfandel“ bekannt),
intensiv weinig, fruchtiges Aroma, eleganten, weichen Geschmack, 13,5% vol.

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

1/8	€ 4,50
0,75l	€ 38,00

Intensives Rubinrot, frisch und ätherisch und dennoch kraftvoll und weich.
Vollmundigund lang anhaltend, 12,5% vol., von Gambero Rosso

ROSSO di MONTALCINO D.O.C.

1/8	€ 4,90
0,75l	€ 38,00

Intensives Rubinrot, frisch und ätherisch und dennoch kraftvoll und weich.
Vollmundigund lang anhaltend, 12,5% vol., von Gambero Rosso

BRUNELLO di MONTALCINO D.O.C.G. Caparzo

0,75l	€ 65,00

Voll und samtig, aber gleichzeitig kräftig und körperreich.
Elegante Duftnote nach Irisund Gewürzen. Schöner, 13% vol., von Gambero Rosso

CHARDONNAY D.O.C.G.

0,75l.	€ 28,00

Digestiv

Fernet (2cl)	€ 3,50
Limoncello (2cl)	€ 3,50
Grappa (2cl)	€ 3,90
Averna (2cl)	€ 3,90
Amaretto (2cl)	€ 3,50
Sambucca (2 cl)	€ 3,50
Ramazotti (2 cl)	€ 3,90
Martini bianco (4 cl)	€ 3,90
Martini rosso (4 cl)	€ 3,90

Bier/ Beer (A)

STIEGL-GOLDBRÄU vom Fass 0,33l.	4,10€
STIEGL-GOLDBRÄU vom Fass 0,5l.	5,10€
STIEGL BIO-ZWICKL vom Fass 0,33l.	4,40€
STIEGL BIO-ZWICKL vom Fass 0,5l.	5,40€
STIEGL-RADLER ZITRONE Flasche 0,5l.	4,20€
STIEGL 0,0% FREIBIER (Alkoholfrei) 0,5l.	4,20€
BIRRA Peroni 0,33l.	4,20€
Franziskaner Weissbier hell Flasche 0,5l	4,90€

STERNECK

PIZZERIA · CAFE · RESTAURANT

ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlung

A = Glutenhaltiges Getreide	F = Soja,	N = Sesam
B = Krebstiere	G = Milch oder Laktose	O = Sulfite
C = Ei	H = Schalenfrüchte	P = Lupinen
D = Fisch	L = Sellerie	R = Weichtiere
E = Erdnuss	M = Senf	

Information über Süßungsmittel: (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014) *)
Enthält eine Phenylalaninquelle**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!