



RISTORANTE VABENE



SUPPE

TAFELSPITZ BOUILLON mit Gemüse, Hausgemachter Einlagen A.F.G.C	7.50
CREMA DI POMODORO CON BASILICO E MOZZARLLA Tomatencremesuppe mit cremigem Mozzarella und Basilik um Pesto G	7.50
BOUILLABASSE Fisch, Garnele, Dille, Safran, L.D.O.G	16.50

STARTERS

BURRATA Spargel, Feigen Parmaschinken c	15.00
ROASTBEEF TONNATO Eierschwammerl, Pinienkerne, Noan Öl A.D.G.L.M.O	17.00
KNUSPRIGE CALAMARE CHILI-BASILIKUMSAUCE L.D.C.M.R.G	14.00
BEEF TARTAR mit Wachtelei Trüffelmayo D.J.G	19.00



GEDECK € 3.90 (Brot, Oliven, Stoffserviette)
DONNERSTAG-FREITAG UND AN FEIERTAGEN SOWIE WOCHENENDEN
VON 12⁰⁰-21⁰⁰ UHR OBLIGATORISCH

RISTORANTE VABENE



SALATE

STEIRISCHER BACKHENDERLSALAT Saftige Stücke von der Hühnerbrust, gebacken auf buntem Blattsalat, Balsamico Marinade und Kernöl c	17.00
GEBACKENE JUNGSCHWEINSMEDAILLONS mit Mozzarella-Prosciutto gefüllt, sommerlichem Blattsalat A.C.G.M.	19.00
SPARGEL-ERDBEER-SALAT Parmesan & Feta Rucola, gebratenen Pinien A.C.G.H.N	16.00
TZATZIKI RUCOLASALAT GRANA Gem Salat, Blattsalat A.C.G.M	6.50

BEILAGEN

VABENE-POMMES mit Trüffelmayo und Grana G.C.M	7.00
Süßkartoffelpommes c	7.00
Grillgemüse c	7.00
Blattspinat c	7.00
Rosmarinkartoffeln c	7.00
Trüffelpüree c	7.00
Trüffel Gnocchi c	7.00

Am besten schmeckt´s mit frischer Knoblauchstange

3.90

ALLES GEBACKEN

GEBACKENE JUNGSCHWEINMEDAILLONS mit Mozzarella, Prosciutto gefüllt, Salat A.C.G.M	19.00
½ BACKHENDL „OMA´S ART“ Erdäpfel-Gurkenrahm Salat A.C.G.M	20.00
BAUERN CORDON BLEU Pfefferoni, Speck, Zwiebel, Käse, Erdäpfelsalat A.C.G.M.J	20.00
KAISERSCHNITZEL VOM KALB Erdäpfel-Vogerlsalat A.C.G.M	26.00
KNUSPRIG GEBACKENE STEINPILZE Sauce Tartar & Salat A.C.G.M	29.00



RISTORANTE **VABENE**



PIZZA

PIZZA BBQ SUPREME Rinderfilet, Spargel, rote Zwiebel, Paprika und Gorgonzola auf Paradeisersauce und Mozzarella c	19.00
PIZZA CALZONE Scharfe Salami, italienischer gekochter Schinken und Eierschwammerl auf Paradeisersauce und Mozzarella G.A.M	16.00
PIZZA SÜSSE ZIEGE Ziegenkäse, Feigen, Balsamico, Honig, Parmaschinken, Mozzarella, Basilikum G.O	16.00
PULLED PORK PIZZA vom Duroc Strohschwein mit BBQ & Tomaten, Cheddar, Spargel A.G	16.00
PIZZA MARGARITA Hausgemachte Paradeisersauce und Mozzarella, Basilikum Pesto A.G	14.00
PIZZA SALAMI Würzige Salami auf Paradeisersauce, Pesto und Mozzarella A.G	15.00
PIZZA DIAVOLO Hausgemachter Paradeisersauce, Salami, Kapern, Mozzarella, rote Zwiebeln, scharf A.G	15.00
PIZZA NAPOLETANA Paradeisersauce, Mozzarell, Sardellen, Oliven, Kapern G.D	15.00

Wir empfehlen!
Garnelen oder zarte Hühnerbrust als leckeres Extra.

RISTORANTE VABENE



PIZZA

PIZZA CON TONNO E CIPOLLA Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln und Basilikum Pesto A.G.D.	15.00
PIZZA VULCANO Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Cherrytomaten, Zwiebeln, Pesto A.G	15.00
PIZZA RUCOLA Paradeisersauce, Mozzarella, Prosciutto, Rucola und Basilikum Pesto A.G	15.00
PIZZA PROVINCIALE 15.00 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, rote Zwiebeln A.G	
PIZZA-BAUERN ART Tomaten, Paprika, Speck, Schinken, rote Zwiebeln und zwei Spiegeleier A.G.C	15.00
PIZZA-MAILÄNDER ART Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf Paradeisersauce, Mozzarella und Basilikum Pesto A.G	15.00
PIZZA FUNGHI Paradeisersauce, Mozzarella, Champignons G	15.00
PIZZA BURRATA Paradeisersauce, Mozzarella, Olivenöl, Kirschparadeiser G	15.00



Wir empfehlen!
Garnelen oder zarte Hühnerbrust als leckeres Extra.



RISTORANTE VABENE



PASTA & RISOTTO

CANNELLONI GRATINIERT Spinat-Schafskäsefüllung, mit Mozzarella gratiniert, dazu Blattsalat A.G	16.00
SPARGEL-RAVIOLI Weißwein-Kräutersauce, getrocknete Tomaten, knuspriger Rucola A.G	17.00
KALBSFLEISCH-LASAGNE Eierschwammerln, mit Mozzarella überbacken, dazu Gartensalat A.G	16.00
SPARGEL RISOTTO Amalfi-Zitrone, Thymian + 3 Stk. Garnelen + Maishendlbrust	16.00 12.00 8.00

GRILL & BBQ

KALBSRÜCKEN (KREMSAL) Solo Spargel, Sauce Hollandaise, Kroketten A.C.G.	28.00
LAMMKRONE	32.00
FILET STEAK 150 g 250 g	29.00 38.00
SURF & TURF 150 g Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	39.00
IBERISCHER DUROC-RÜCKEN Eierschwammerl-Steinpilze à la Crème, Kaspressknödel	29.00
BEEF CARPACCIO Parmesan-Trüffel-Linguine	25.00

EMPFEHLUNGEN FISCH

BRANZINO IM GANZEN mit mediterranem Steinofengemüse, Zitronen-Knoblauch-Öl	26.00
KARPFEN GEBACKEN mit Mayonnaisesalat A.C.D.M	23.00
SEESAIBLING „MÜLLERIN“ Der Fischklassiker in cremiger Sahnesauce mit Spinat und Gnocchi D	26.00
BISTECCA DI TONNO (THUNFISCHSTEAK) mit Prosciuttomantel, getrüffeltem Erdäpfelpüree und aromatischem Basilikum-Zitronen-Öl D.G	27.00
FISCH & MEERESFRÜCHTE-VARIATION VOM GRILL Dazu gegrilltes Gemüse, ab 2 Personen, pro Person D.B.L.O.R.G	35.00



RISTORANTE VABENE



DESSERTS

ERDBEER-SCHOKOLADE-TIRAMISU A.C.G	8.00	PFANNENFRISCHE PALATSCHINKEN Schoko, Nuss, Marmelade, Nutella G.C.A	7.00
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern A.C.G	10.00	VANILLEPARFAIT Mandel, Orange, Zitrone, Rum, Zimt A.C.G	9.00
TOPFENKNÖDEL mit Marillenröster G	9.50	EISKAFFEE Gemischter Eisbecher – 7.00 Apfel-Nuss-Strudel – 8.00 mit Vanilleeis G.C.A.H	8.00
NOUGATLASAGNE mit Früchten A.C.G	8.00		
EISPALATSCHINKEN mit Waldbeeren G.C.A	8.00		

TÄGLICH FRISCHE TORTEN UND KUCHEN
AUS UNSERER VITRINE

ZU UNSEREN DESSERTS EMPFEHLEN WIR

Beerenauslese Weingut Martin Pasler 1/16 l	7.50	Sommer Spätlese Gewürztraminer 1/16 l	8.00
---	------	--	------



ZU BEGINN

PROSECCO 0,1 l	7.50
BEERENAUSLESE (Martin Pasler, 0,16 l)	7.50
PFIRSICH SPRITZ	7.90
PFIRSICH BELLINI 0,1 l	8.50
VA BENE WILDBERRY SPRITZER Sekt Rosé, Minze, Limette	9.50
CANONITA SPRITZ Grapefruit, Prosecco, Minze	9.50
ORIENTAL HUGO Hibiskus, Granatapfel	9.50
APEROL SPRITZ mit Prosecco	8.50
NEGRONI Vermouth, Campari, Gin	10.50
CAMPARI Orange	9.50

GIN & TONIC

GIN MARE GIN Schweppes, Orange, Lavendel	14.00
HENDRICK'S Fentimans Tonic, Gurke, Pfeffer	14.00
MALFY GIN La Dolce Vita	15.00

NATURSÄFTE 0,25 l

JOHANNISBEERE (Mohr-Sederl)	5.40
APFELSAFT TRÜB (Mohr-Sederl)	5.30
BIRNENNEKTAR (Preiss)	5.40
ROTER TRAUBENSAFT (Stift Klosterneuburg)	5.40

HOMEMADES

MARACUJA EISTEE 0,2 l / 0,5 l mit frischer Minze	4.90 / 7.90
HIMBEER-ZITRONEN-LIMONADE	7.90
RHABARBER-VANILLE- CHILI-LIMONADE	7.90
HOLUNDER-MINZE-LIMETTEN- LIMONADE	7.90

ALKOHOLFREIES

SAN PELLEGRINO 0,25 l 0,75 L	4.50 7.90
ACQUA PANNA 0,25 l 0,75 L	4.50 7.90
SODA ZITRONE 0,25 l 0,5 L	3.90 5.90
COCA-COLA ZERO (0,33 l)	4.80
HIMBEER KRACHERL (0,33 l)	4.80
ALMDUDLER (0,33 l)	4.80
MAKAVA (0,33 l)	4.80
ORANGINA (0,25 l)	4.50
TONIC (0,2 l)	4.40
BITTER LEMON (0,25 l)	4.40

BIER

	0,3 l	0,5 l
BUDWEISER	5.20	6.20
CITRUS RADLER	4.50	5.30
WIESELBURGER Schwarzbier Stammbräu		6.20
STIEGL Paracelsus Bio Zwickl		6.20
FRANZISKANER Weizen Naturtrüb		6.20
NULL KOMMA JOSEF Alkoholfreies Bier		5.20

KAFFEE BIO JULIUS MEINL

ESPRESSO	4.20
ESPRESSO DOPPIO	5.50
CAPPUCCINO	5.50
EISKAFFEE	8.00
CAFFÈ LATTE	5.80
AFFOGATO AL CAFFÈ	7.90