

TVZZERIA

DAS LOKAL

## **ALLERGENE**

Bei Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen steht Ihnen unser geschultes Servicepersonal gerne zur Verfügung.

## **SOCIAL MEDIA**

Alle aktuellen Infos zu unserem Lokal gibt es auf unseren Social Media Kanälen (Facebook, Instagram) unter:


**f** Tyzzeria - Das Lokal  
@tyzzeria.daslokal

Teilt gemeinsam mit uns eure Liebe zur neapolitanischen Pizza sowie zu italienischen Speisen und verlinkt uns in euren Fotos.

## **PREISE**

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben.

## ANTIPASTI

<b>TIPICO ITALIANO 1 Person/ 2 Personen</b>	9/18
<i>Prosciutto crudo   Spianata piccante (Salami)   Capocollo   Grana padano   Pecorino sardo   Bocconcini di bufala</i>	
<b>TARTARE DI SALMONE</b>	18
<i>Lachstatar   Guacamole   Mango   Granatapfel</i>	
<b>GRATINATO DI PESCE</b>	19
<i>Scampi   Calamari   Garnelen   Jakobsmuscheln   mit Semmelbrösel gratiniert   Petersilie</i>	
<i>* 15 Min Vorbereitungszeit</i>	
<b>PAPPA AL POMODORO</b> 	12,5
<i>Tomaten   Crostini   Stracciatella   Basilikum</i>	

## ZUPPA

<b>TRÜFFELSUPPE</b>	9
<b>TOMATENSUPPE</b>	6

## PASTE

<b>PASTA BOLOGNESE</b>	13
<b>PASTA CARBONARA</b>	13
<b>GNOCCHI SORRENTINA</b>	13


## PRIMI

<b>RAVIOLI DI CARNE</b>	17
<i>gefüllt mit Fleisch   Trüffelcreme   Guanciale</i>	
<i>* Portion frischer Trüffel gegen Aufpreis von 4 Euro möglich</i>	
<b>RAVIOLI DI PESCE</b>	17
<i>gefüllt mit Ricotta, Lachs und Garnelen   Pesto aus Pinienkerne</i>	
<b>GNOCCHETTI DI PATATE CON SALSA TARTUFATA</b> 	14
<i>Trüffelcreme</i>	
<i>* Portion frischer Trüffel gegen Aufpreis von 4 Euro möglich</i>	

## SECONDI

<b>SCALOPPINA DI POLLO</b>	19
<i>Hühnerbrust   Trüffelcreme   Trüffelerdäpfel   Zitronengras</i>	
<b>BRANZINO AL SALE</b>	23
<i>Branzino in Salzkruste   gemischter Salat   ACHTUNG: Dauer 30min</i>	
<b>BAVETTA PIEMONTESE</b>	24
<i>Flanksteak in salziger Butter oder Trüffelbutter (Aufpreis Euro 3,9)   Petersilerdäpfel</i>	
<b>PIATTO VEGETARIANO</b> 	19
<i>Curry-Reis   Gemüsemix   Guacamole   gemischter Salat   Burratina mit Pesto</i>	





## PANUOZZO

<b>BRESAOLA</b>	14
<i>luftgetrockneter Rinderschinken   Fior di latte   marinierter roter Zwiebel   Rucola</i>	
<b>VEGETARIANO</b> 	12
<i>Grillgemüse   Burrata   hausgemachtes Pesto</i>	

## BEILAGEN

Blattsalat	4,5
Gemischter Salat	4,5
Pizzabrot	4,5
Knoblauchbrot	4,5
Erdäpfel (Auswahl: Petersilie, Salz, Rosmarin)	5
Grillgemüse mit Balsamico di Modena	6
Rucola-Tomaten Salat	6
Trüffelerdäpfel	6,5

# PIZZA

<b>MARINARA</b> 	9
<i>San Marzano Tomatensauce   Oregano   Knoblauch   Basilikum</i>	
<b>NAPOLETANA</b>	11
<i>San Marzano Tomatensauce   Oliven   Oregano   Knoblauch   Sardellen   Basilikum</i>	
<b>MARGHERITA</b> 	12
<i>San Marzano Tomatensauce   Fior di latte   frisches Basilikum   Olivenöl</i> <i>* veganer Pizzakäse gegen Aufpreis von 2,5 Euro möglich</i>	
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	18
<i>San Marzano Tomatensauce   Fior di latte   Prosciutto   Rucola   Parmesanspäne   Olivenöl</i>	
<b>SALAMI NAPOLI</b>	14
<i>San Marzano Tomatensauce   Fior di latte   frisches Basilikum   scharfe Salami</i>	
<b>COTTO</b>	14,5
<i>San Marzano Tomatensauce   Fior di latte   frisches Basilikum   Schinken vom Ötscherblick Schwein</i>	
<b>BURRATA</b> 	17
<i>San Marzano Tomatensauce   Fior di latte   frisches Basilikum   Burrata   Pesto</i>	
<b>PESCATORA</b>	21
<i>San Marzano Tomatensauce   Basilikum   Meeresfrüchte (Scampi, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Calamari)</i>	
<b>BACCA</b> 	13
<i>Parmesan   Fior di latte   Brie   Preiselbeeren</i>	
<b>OH MY TRUFFLE</b>	19
<i>Parmesan   Fior di latte   Trüffelsalami   Trüffelöl   frisches Basilikum</i> <i>* Portion frischer Trüffel von 4 Euro möglich</i>	
<b>SWEET ANGELO</b>	16
<i>Süßkartoffelcreme   Fior di latte   Speck   Pfeffer   frisches Basilikum</i>	

## PIZZA SPEZIALE

- ASPARAGUS** 18  
*Spargelcreme | Parmesan | Fior di latte | Spargelsalat | Beinschinken Höllerschmid | Himbeeressig | frisches Basilikum*
- VIOLA GIALLA**  16  
*Viola Kartoffelcreme | gelbe Rübencreme | Fior di latte | Feta | Rucola | Pfeffer | frisches Basilikum*
- BRESAOLA** 18  
*Gelbe Tomaten | Fior di latte | Rucola | getrocknete Tomaten | Bresaola | Parmesan | frisches Basilikum*
- ARACHIDI**  14  
*Tomaten-Erdnuss-Pesto | Fior di latte | Oliven-Rucola-Salat | Orangenessig | frisches Basilikum*
- PESKE** 15  
*Fior di latte | Marillen Chilli Chutney | Speck | Pfeffer*
- ANTIPASTI** 19  
*Sardellenbutter | Getrocknete Tomaten | Gelbe Tomaten | Tropfenpaprika | Rucola | Orangenessig*

## EXTRAS

Beinschinken vom Ötscherblick Schwein	2,5
Bresaola	3,5
Burrata	4
Champignons	2
Feta	2,5
Fior di latte	1,5
getrocknete Tomaten	1
Goldmais	1,5
Knoblauchrand ( <i>BIO Knoblauch aus dem Marchfeld</i> )	1
Oliven	1,5
Pesto	0,5
Prosciutto	3,5
Roter Zwiebel	1,5
Rucola	1,5
Salami Milano	2,5
Sardellen	2,5
Speck	2,5
Trüffelöl	0,5
Trüffelsalami	3
Trüffel frisch pro Gramm	4

## DOLCI

TIRAMISÚ AI FRUTTI DI BOSCO <i>nach nonna's Geheimrezept</i>	10
BIGNÉ <i>Brandteiggebäck   Cremefüllung   Erdbeeren</i>	9
BABÁ NAPOLETANO <i>Kuchen mit Rum durchgezogen   Schlagobers   Beeren</i>	10
AFFOGATO (EISKAFFEE)	7

## APERITIVO

BELLINI CIPRIANI	5,9
MENTA GIALLA (BALIS ANANAS MINZE, ITALICUS, GIN)	9,9
UVAGGIO STORICO (PROSECCO)	5,6
ROSÉ PROSECCO	5,6
LAMBRUSCO	3,1

*gemixt mit 1724 Tonic*

MARTINI FLOREALE SPRITZ (ALKOHOLFREI)	8,9
MARTINI VIBRANTE SPRITZ (ALKOHOLFREI)	8,9
MARTINI FIERO	7,9
GIN TONIC (GIN MARE 4cl & 1724 TONIC)	9,9

## BALLERINA

BALLERINA ROSA (ROSA, BALLERINA, FRIZZANTE)	9,9
BALLERINA BOSCO (BALIS COSMO, BALLERINA, FRIZZANTE)	9,9
BALLERINA TONIC (1724 TONIC, BALLERINA, FRIZZANTE )	9,9

## VENEZIANO'S

ITALICUS SPRITZ	6,1
LIMONCELLO SPRITZ	6,1
APEROL SPRITZ	6,1
MONTENEGRO SPRITZ	6,1
ST.GERMAIN SPRITZ	6,1

## BIER

PIFF 0,2 (THOMAS' CHOICE VOM FASS)	3,9
TRUMER 0,33 (VOM FASS)	4,4
TRUMER 0,5 (VOM FASS)	4,9
BIO ZWICKL 0,5	4,9
FREISPIEL 0,33 (ALKOHOLFREI)	4,4
BIO RADLER TRUMER 0,33 (ZITRONENVERBENE)	4,4



## SÄFTE

APFELSAFT NATUR 0,25 / 0,5	3,6 / 5,5
APFELSAFT GESPRITZT 0,25 / 0,5	3,5 / 4,8
MARILLENNEKTAR 0,25 / 0,5	4,1 / 6,1
MARILLENNEKTAR GESPRITZT 0,25 / 0,5	3,9 / 5,9
ARANCIATA ROSSA 0,275 (BLUTORANGE)	4,5

## LIMOS

BALIS BASIL 0,25 (BASILIKUM-INGWER)	4,5
BALIS COSMO 0,25 (ROSMARIN-CRANBERRY)	4,5
BALIS COSMO 0,25 (ANANAS-MINZE)	4,5
MURELLI DER ENTDECKER 0,33 (ORANGE MARACUJA)	4
MURELLI DER SKILEHRER 0,33 (HIMBEERKRACHERL)	4
FRITZ KOLA 0,33	4
FRITZ KOLA SUPERZERO 0,33	4
FRITZ MISCH MASCH 0,33 (SPEZI)	4
FRITZ LIMO ORANGE 0,33	4
FRITZ LIMO RHABARBER BIO 0,33	4
FRITZ LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER 0,33	4
1724 TONIC 0,2	4,5

## HAUSGEMACHTER EISTEE

BELLA FELICIA 0,5 (Kräuterteebasis)	6,1
BELLA ROMINA 0,5 (Früchteteebasis)	6,1

## WASSER

MONTES <i>prickelnd</i> 0,25	3,5
MONTES <i>prickelnd</i> 0,75	5,5
MONTES <i>still</i> 0,25	3,5
MONTES <i>still</i> 0,75	5,5
SODA 0,25 / 0,5	2,5 / 3,5
LEITUNGSWASSER 0,25 / 0,5	0,5 / 1
SODA ZITRONE 0,25 / 0,5 (Jugendgetränk)	2,9 / 3,7

## SPIRITUOSEN

GRAPPA TRADIZIONALE 2cl / 4cl	2,1 / 4,2
GRAPPA DE MOSCATO 2cl / 4cl	2,9 / 5,8
GRAPPA PIEMONT RESERVA 2cl / 4cl	2,9 / 5,8
GRAPPA CHARDONNAY BARRIGUES 2cl / 4cl	3,1 / 6,1
GÖLLES ALTER APFEL 2cl / 4cl	3,1 / 6,2
GÖLLES MARILLE 2cl / 4cl	4,4 / 8,8
GÖLLES WILLIAMS 2cl / 4cl	4,3 / 8,6

## LIKÖR

WIENER MOCCA	2,9 / 5,8
FRANGELICO 2cl / 4cl	2,9 / 5,8
AMARETTO DISARONNO 2cl / 4cl	2,9 / 5,8
AVERNA 2cl / 4cl	2,9 / 5,8
AVERNA SAUER 4cl	6,9
LIMONCELLO 2cl / 4cl	2,9 / 5,8

## KAFFEE

ESPRESSO	3,2
ESPRESSO DOPPIO	4,3
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	4,4
ESPRESSO MACCHIATO	3,2
CAPUCCINO	4,1
ESPRESSO LUNGO	3,6
LATTE MACCHIATO	4,9

*\*mit Hafermilch möglich - Aufpreis 0,2 Euro*

## HEISSGETRÄNKE

FRÜCHTETEE	3,9
KRÄUTERTEE	3,9
GRÜNERTEE	3,9
SCHWARZERTEE	3,9
PFEFFERMINZTEE	3,9
HEISSE SCHOKO	4,8

*\*mit Hafermilch möglich - Aufpreis 0,2 Euro*

## VINO BIANCI

<b>GRÜNER VELTLINER 1/8</b> <i>KREMSTAL DAC KAUFMANN</i>	3,6
<b>GOLDMUSKATELLER 1/8</b> <i>ROTTENSTEIN, SÜDTIROL</i>	3,9
<b>CHARDONNAY BIO 1/8</b> <i>URBANIHOF WAGRAM (SCHILLINGSBERG)</i>	3,9
<b>SOAVE CLASSICO 1/8</b> <i>PIEROPAN VENETIEN</i>	3,9
<b>PINOT GRIGIO 1/8</b> <i>CA' DI RAJO VENETIEN</i>	4,2
<b>GRILLO 1/8</b> <i>DIAMANTI, SIZILIEN</i>	4,4

## VINO ROSSI

<b>ZWEIGELT ST.LAURENT 1/8</b> <i>WEINGUT WESS KREMSTAL</i>	4,3
<b>CHIANTI CLASSICO 1/8</b> <i>SAN FELICE TOSKANA</i>	4,4
<b>NERO D'AVOLA 1/8</b> <i>CUSOMANO, SIZILIEN</i>	4,3
<b>PRIMITIVO 1/8</b> <i>SANTORO APULIEN</i>	4,9

## VINO ROSATI

<b>PINOT GRIGIO ROSÉ 1/8</b> <i>MONFORT SÜDTIROL</i>	3,9
---	-----