

UN CALOROSO BENVENUTO AL RISTORANTE COLLIO.

Da oltre 20 anni, lo chef Josef Neuherz e la sua squadra accolgono i nostri ospiti nel ristorante Collio. Il menu si ispira al Norditalia, in particolare alla zona del Collio. Per noi sono di vitale importanza la stagionalità, la massima cura nella preparazione e un'eccellente qualità dei prodotti, per potervi viziare con prelibatezze ispirate alla cucina italiana.

Passerete dei momenti spensierati al ristorante, dove potete fare colazione, pranzare, cenare, ridere e bere in compagnia. Da non perdere l'idilliaca corte interna, dove durante l'estate é possibile assaggiare le nostre specialità dal grill in pietra lavica.

Il vostro team Collio!

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT COLLIO.

Unser Küchenchef Josef Neuherz und sein Team freuen sich, Sie als unsere Gäste im Restaurant Collio begrüßen zu dürfen. Wir beziehen unsere kulinarischen Inspirationen aus Norditalien, ganz besonders aus der Region des Collio. Dabei legen wir größten Wert auf Saisonalität, kochen mit größter Sorgfalt und höchster Produktqualität, um Sie mit köstlichen Interpretationen der italienischen Küche zu verwöhnen.

Genießen Sie eine unbeschwerte, fröhliche und entspannte Zeit in unserem Restaurant, im Sommer auch unter den Olivenbäumen in unserem einzigartigen, idyllischen Innenhofgarten.

Ihr Collio Team!

ÖFFNUNGSZEITEN DES HAUBENRESTAURANTS COLLIO:

Montag bis Samstag: 18.30 – 22.00 (Küchenschluss)

An Sonn- und Feiertagen ist unser Haubenrestaurant geschlossen.

IL MENU

CARPACCIO DI BRANZINO | avocado | crema al limone | sedano 17
WOLFSBARSCHCARPACCIO | Avocado | Zitronencreme | Stangensellerie ^{D, L, M, O}

•••

V CAMELLE AL FORMAGGIO FRESCO Come antipasti 17
asparagi verdi | pomodori | ricotta grattugiata Come pietanza 19

FRISCHKÄSE CAMELLE
grüner Spargel | marinierte Tomaten | geriebener Ricotta ^{A, C, G, L, O}

•••

BISTECCA DI SELLA DI VITELLO ALLA GRIGLIA 30
crema di carciofi | cuori di insalata saltati | guanciale | verdura

KALBSRÜCKENSTEAK VOM GRILL
Artischockencreme | gebratene Salatherzen | Guanciale | Gemüse ^{G, L, O}

•••

V MISTO DI FORMAGGI ITALIANI | pane alle noci 12
ITALIENISCHE KÄSEVARIATION mit Nussbrot ^{A, F, G, H, M, O}

•••

V RABBARO AL MARZAPANE IN SFOGLIA CROCCANTE 11
salsa al rabbarbo | lampone con sorbetto al timo citronato

RHABARBER MIT MARZIPAN IM KNUSPERTEIG
Rhabarber-Himbeersauce | Zitronenthymiansorbet ^{A, C, F, G, H, O}

5 GANG MENÜ gesamt 55 | **MENÜ OHNE KÄSE** 50

ANTIPASTI

- CAPESANTE IN CROSTA DI MAIS | piselli novelli | coriandolo** 17
JAKOBSMUSCHELN MIT MAISKRUSTE | marinierte Knackerbsen | Koriander ^{A, G, L, O, R}
- FETTINE DI SELLA DI VITELLO** 17
salsa tonnata | tartara di tonno | foglie di capperi | germogli di tagete
ROSA KALBSRÜCKENSCHNITZEN
Thunfischcreme | Thunfischtatar | Kapernblätter | Tagetessprossen ^{A, C, D, F, G, L, N, O}
- V CAPRINO IN CROSTA DI PINOLI | indivia saltata | fragole** 15
ZIEGENKÄSE MIT PINIENKERNKRUSTE | gebratener Chicorée | Erdbeeren ^{A, G, H, L, O}
- V INSALATA DI RUCOLA | Parmigiano | pomodori** 10
RUCOLASALAT | Parmesan | Tomaten ^{G, L, O}
- CARPACCIO | pinoli | rucola** 16
RINDERCARPACCIO | Pinienkerne | Rucola ^{G, H, L, O}
- V INSALATA VERDE „PRIMAVERA“** 8
BLATTSALAT „PRIMAVERA“ ^{L, O}

MINESTRE

- SCHIUMA DI PARMIGIANO E PREZZEMOLO | guanciaie croccante** 9
PARMESAN-PETERSILIENSCHAUMSUPPE | knuspriger Guanciaie ^{C, G, L, O}
- BRODO | frittatine** 5
RINDSUPPE | Frittaten ^{A, C, G, L}

PRIMI PIATTI

GNOCCHI FATTI IN CASA	Come antipasti	17
salsa al pomodoro e pesce gamberi asparagi	Come pietanza	19
HAUSGEMACHTE GNOCCHI		
Tomaten-Fischsauce Garnelen Spargel ^{A, B, C, D, G, L, O, R}		
V CARMELLE AL FORMAGGIO FRESCO	Come antipasti	17
asparagi verdi pomodori ricotta grattugiata	Come pietanza	19
FRISCHKÄSE CARMELLE		
grüner Spargel marinierte Tomaten geriebener Ricotta ^{A, C, G, L, O}		
V RISOTTO ALL' AGLIO ORSINO burrata	Come antipasti	15
BÄRLAUCHRISOTTO Burrata ^{G, L, O}	Come pietanza	17

SECONDI PIATTI

BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA	28
salsa al finocchio limone fagioli verdi crema di fagioli bianchi	
IM GANZEN GEBRATENER WOLFSBARSCH	
Fenchel-Zitronendip breite grüne Bohnen Creme von weißen Bohnen ^{A, D, G, L, O}	
FILETTO DI ROMBO	30
mandorle tostate asparagi verdi gnocchi fatti in casa con salsa allo zafferano	
STEINBUTTFILET	
geröstete Mandeln grüner Spargel hausgemachte Gnocchi mit Safransauce ^{A, B, C, D, G, H, L, O, R}	
COSCIA D'AGNELLO BRASATA	24
mostarda di frutta polenta cremosa all'aglio orsino	
GESCHMORTE LAMMHAXN	
Feigensenf cremige Bärlauchpolenta ^{G, L, M, O}	
BISTECCA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	
crema al Barolo rucola	30
RINDERFILETSTEAK VOM GRILL	
Barolosauce Rucolasalat ^{G, L, O}	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA VIENNESE	
patate prezzemolate	23
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	
Petersilienkartoffeln ^{A, C, G}	

DOLCE

- V CROSTATA DI FRAGOLE CAMBIATA** 11
con crema al limone | gelato di creme fraiche
ERDBEERTARTE EINMAL ANDERS | Zitronencreme | Creme fraiche Eis ^{A, C, F, G, H, O}
- V RABBARO AL MARZAPANE IN SFOGLIA CROCCANTE** 11
salsa al rabarbaro | lampone con sorbetto al timo citronato
RHABARBER MIT MARZIPAN IM KNUSPERTEIG
Rhabarber-Himbeersauce | Zitronenthymiansorbet ^{A, C, F, G, H, O}
- V TORTA AL CIOCCOLATO** 11
banana caramellate | gelato alla nocciola
FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN
karamellisierte Bananen | Haselnusseis ^{A, C, F, G, H, O}
- V STRUDEL DI MELE | salsa alla vaniglia** 6
APFELSTRUDEL | Vanillesauce ^{A, C, F, G, H}

FORMAGGI

- V PARMIGIANO REGGIANO | olive | pomodori essiccati** 12
PARMIGIANO REGGIANO | Oliven | getrocknete Tomaten ^{G, O}
- V MISTO DI FORMAGGI ITALIANI | pane alle noci** 12
ITALIENISCHE KÄSEVARIATION | Nussbrot ^{A, F, G, H, M}
- COPERTO / GEDECK** 3-7

GRAPPA

2 cl

SARPA Poli	6
DI BARBERA Roccanivo Berta	13
MOSCATO BIANCA Villa de Verda	6
MOSCATO RISERVA Villa de Varda	9
ANFORA TRENINO Marzadro	6
DIC'OTTO LUNE Marzadro	7
AMARONE Marzadro	7
OLIA DEL GARDA OLIVE Marzadro	6
DI SAN LEONARDO Stravecchio	9
NEBBIOLO Dellavalle	7
BARBERA CASTAGNO Dellavalle	8
CUVÉE RISERVA Dellavalle (im Rumfass)	7
DI BRUNELLO DI MONTALCINO Corte Pavone	7
22Y RISERVA Nonino	22
VUISINÂR Nonino	6
UE VITIGNI BIANCHI Nonino	7
RISERVA Domenis	5
ALLA RUTA Domenis	5
RIBOLLA GIALLA Domenis	5
FRIULANA 40° Domenis	5

BRÄNDE AUS ÖSTERREICH / ITALIEN

REISETBAUER	2 cl
VOGELBEERE	15
QUITTE	14
ROTE WILLIAMS	12
KAROTTE	8
SCHOSSER	2 cl
HEIDELBEERE	10
HIMBEERE	14
GÖLLES	
ALTER APFEL	7
GESSELBERGER (OBSTLER)	6
BROMBEERE	14
HERZKIRSCHKE ALTE ZWETSCHKE WILLIAMS MARILLE	8
HOLLER ALTE WILLIAMS	10
ZU PLUN (ITALIEN)	
HIMBEERE	8
WEICHSEL	9

BIER

ALLA SPINA / VOM FASS

OTTAKRINGER PUR Bio Pils	0,2 l	3
	0,3 l	4.5

DALLA BOTTIGLIA / AUS DER FLASCHE

OTTAKRINGER Wiener Original	0,33 l	5
OTTAKRINGER Citrus Radler	0,33 l	5
STIEGL Pils	0,33 l	5
STIEGL Zwickl	0,33 l	5
STIEGL FREIBIER Alkoholfrei	0,33 l	5
SCHREMSER VIENNA IP	0,33 l	5.5
DIE WEISSE Hell	0,33 l	5.5
BIEROL The Padawan Pale Ale	0,33 l	7
TOCCALMATTO Zona Cesarini IPA	0,33 l	8
NØGNE Ø Imperial Brown Ale	0,33 l	7
BOON KRIEK Mariage Parfait	0,375 l	11
PORTERHOUSE Celebration Stout	0,33 l	7

Allergene: alle Biere ^{A,O}

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ANDERT TRAUBENSAFT Rot	0,25 l	5
BALIS Basilikum-Ingwer Limonade	0,25 l	5
COCA COLA COCA COLA ZERO SPRITE ALMDUDLER	0,33 l	4
FANTA KLASSIK	0,25 l	5
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 l	5
HAKUMA Matcha Limonade	0,25 l	5
KALUKO Zuckerfreier Eistee	0,25 l	5
KOMBUCHA	0,25 l	5
MAO JUICES & NECTARS	0,25 l	5
Mango Nashi-Birne Johannisbeere Cranberry		
B MAKAVA Eistee mit Mate	0,25 l	5
MOHR-SEDERL APFELSAFT Naturtrüb	0,25 l	5
B PONA Zuckerfreie Limonade	0,33 l	5
Apfel-Ingwer Apfel-Limette Tarocco Orange Zitrone Grapefruit		
RÖMERQUELLE Prickelnd / ohne	0,33 l	3-5
RÖMERQUELLE Prickelnd / ohne	0,75 l	7
SODA HIMBEERE ZITRON	0,5 l	5
SODA	0,25 l	3
TONICS BITTER LEMON GINGER ALE GINGER BEER	0,25 l	5

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO KLEIN Marco Salvatori	3
ESPRESSO GROSS Marco Salvatori	5
ESPRESSO MACCIATO Marco Salvatori ^G	3.5
MELANGE Marco Salvatori ^G	4.5
CAFÉ LATTE Marco Salvatori ^G	5
CAPPUCCINO Marco Salvatori ^G	4.5
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5
DEMMEER TEE IM KÄNNCHEN	5
Earl Grey Assam English Breakfast Darjeeling Green Manjolai Tautröpfchen Verbene Waldfrüchte Pfefferminze Kamille Rooibos	

*Alle Kaffeespezialitäten können sehr gerne mit **BIO-Sojamilch** zubereitet werden.

Allergene Brotkorb

Grissini ^A	Käseweckerl ^{A, G}	Laugenstangerl ^{A, F}	Focaccio ^{A, C, G, N, P}
Aufstriche ^{C, G, L, H, M, O}	Vintschgerl ^A	Roggenweckerl ^{A, F}	Brot glutenfrei ^F
Butter ^G	Handsemmel ^A	Olivenbrot ^{A, O; A, F}	
Brotkorb: Kornspitz ^{A, N, F}	Reschling ^{A, N, F}	Baguette weiß ^A	

ALLERGENI

A Cereali contenenti glutine, **B** Crostacei, **C** Uova, **D** Pesce, **E** Arachidi, **F** Soia, **G** Latte o lattosio, **H** Cariossidi, **L** Sedano, **M** Senape, **N** Sesamo, **O** Solfiti, **P** Lupini, **R** Molluschi

V Pietanze vegetariane

Prezzi in euro, incl. tutte le imposte e tasse.

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid & Sulphite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben. Unser Küchenchef wird sehr gerne darauf Rücksicht nehmen.

V Vegetarische Gerichte

Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.

WEINBEGLEITUNG

COLLIO BIANCO | DOC | FRI,PG,CH,SB | Zuani | Friaul

2016

•••

STRATOS WEISS | ZF,GS | Straka | Eisenberg

2016

mv

•••

PANNOBILE

2010

ZW,BF | Gerhard & Brigitte Pittnauer | Neusiedlersee

•••

B PINOT GRIGIO | Not | DOC | Paraschos | Friaul

2011

mv

•••

SWING LOLITA SWING | Gose | Bevog | Österreich

WEINGEBLEITUNG (inkl. 1 Bier) gesamt 39

WEINBEGLEITUNG 4 GANG (ohne Käse, inkl 1 Bier) 29

WEINBEGLEITUNG 4 GANG (ohne Dessert) 35