



## 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 è 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

<b>FETTINA ROSA DI SELLA DI VITELLO</b> salsa tonnata   tartara di tonno   foglie di capperi		17
ROSA KALBSRÜCKENSCHNITZEN Thunfischcreme   Thunfischtartare   Kapernblätter <sup>A,C,D,G,L,M,O</sup>		
•••		
<b>V TORTELLONI AGLI ASPARAGI</b>	Come antipasti	17
asparagi verdi   spinaci novelli   ricotta grattugiata	Come pietanza	19
SPARGELTORTELLONI grüner Spargel   junger Spinat   geriebener Ricotta <sup>A,C,G,L,O</sup>		
•••		
<b>COSTOLETTA D'AGNELLO ARROSTO</b>		30
variazione di finocchio   polenta con finocchiona		
LAMMKOTELETT GEBRATEN zweierlei Fenchel   Polenta mit Fenchelsalami <sup>A,G,L,O</sup>		
•••		
<b>V MISTO DI FORMAGGI ITALIANI   pane alle noci</b>		12
ITALIENISCHE KÄSEVARIATION mit Nussbrot <sup>A,F,G,H,M,O</sup>		
•••		
<b>V CROSTATA DI FRAGOLE CAMBIATA</b>		11
crema al limone   gelato di creme fraiche		
ERDBEERTARTE EINMAL ANDERS   Zitronencreme   Creme fraiche Eis <sup>A,C,F,G,H,O</sup>		
<b>5 GANG MENÜ</b> gesamt 55   <b>MENÜ OHNE KÄSE</b> 50		

## ANTIPASTI

- GAMBERONI ARROSTO**  
crema di asparagi | insalata di asparagi - piselli novelli | crescione 17  
GEBRATENE GARNELEN  
Spargelcreme | Spargel-Knackerbsensalat | Brunnenkresse <sup>B, G, L, O</sup>
- V CAPRINO IN CROSTA DI PINOLI | indivia saltata | fragole** 15  
ZIEGENKÄSE MIT PINIENKERNKRUSTE | gebratener Chicorée | Erdbeeren <sup>A, G, H, L, O</sup>
- V INSALATA DI RUCOLA | Parmigiano | pomodori** 10  
RUCOLASALAT | Parmesan | Tomaten <sup>G, L, O</sup>
- CARPACCIO | pinoli | rucola** 16  
RINDERCARPACCIO | Pinienkerne | Rucola <sup>G, H, L, O</sup>
- V INSALATA VERDE „PRIMAVERA“** 8  
BLATTSALAT „PRIMAVERA“ <sup>L, O</sup>

## MINESTRE

- BRODETTO ALLA TRIESTINA** 13  
TOMATEN-FISCHSUPPE “TRIESTER ART” <sup>A, B, D, L, O, R</sup>
- BRODO | frittatine** 5  
RINDSUPPE | Frittaten <sup>A, C, G, L</sup>

## PRIMI PIATTI

<b>ASPRARAGI</b> salsa al Montasio   funghi stufati   uova affogate	Come antipasti	17
<b>V SPARGEL</b> Montasiosauce   Pilzragout   pochiertes Ei <sup>C, G, L, F, O</sup>		
<b>V TORTELLONI AGLI ASPARAGI</b> asparagi verdi   spinaci novelli   ricotta grattugiata	Come antipasti	17
SPARGELTORTELLONI grüner Spargel   junger Spinat   geriebener Ricotta <sup>A, C, G, L, O</sup>	Come pietanza	19
<b>V GNOCCHI FATTI IN CASA</b> pomodorini datterini   carpaccio di manzo   rucola	Come antipasti	17
HAUSGEMACHTE GNOCCHI Cherrydatteltomaten   Rindercarpaccio   Rucola <sup>A, C, G, L, O</sup>	Come pietanza	19
<b>V RISOTTO ASPARAGI -ZAFFERANO</b>   menta	Come antipasti	17
ARTISCHOCKEN- SAFRANRISOTTO   Minze <sup>G, L, O</sup>	Come pietanza	19

## SECONDI PIATTI

- BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA** 29  
asparagi saltati | salsa al finocchio- limone | pure' di patate -olive  
IM GANZEN GEBRATENER WOLFSBARSCH  
gebratener Spargel | Fenchel- Zitronendip | Kartoffel- Olivenpüree <sup>A, D, G, L, O</sup>
- FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA** 29  
salsa di pomodori secchi -avocado | cavolfiore saltato  
THUNFISCHFILET VOM GRILL  
Avocado mit getrocknete Tomaten | gebratener Brokkoli <sup>A, D, F, G, L, N, O</sup>
- BISTECCA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**  
crema al Barolo | rucola 30  
RINDERFILETSTEAK VOM GRILL  
Barolosauce | Rucolasalat <sup>G, L, O</sup>
- COTOLETTA DI VITELLO ALLA VIENNESE**  
patate prezzemolate 23  
WIENER SCHNITZEL VOM KALB  
Petersilienkartoffeln <sup>A, C, G</sup>

## DOLCE

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

## FORMAGGI

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

## GRAPPA

2 cl

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

## BRÄNDE AUS ÖSTERREICH / ITALIEN

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



# BIER

## ALLA SPINA / VOM FASS

<b>OTTAKRINGER PUR</b>   Bio Pils	0,2 l	3
	0,3 l	4.5

## DALLA BOTTIGLIA / AUS DER FLASCHE

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

Allergene: alle Biere <sup>A, O</sup>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## HEISSE GETRÄNKE

<b>ESPRESSO KLEIN</b>   Marco Salvatori	3
<b>ESPRESSO GROSS</b>   Marco Salvatori	5
<b>ESPRESSO MACCIATO</b>   Marco Salvatori <sup>G</sup>	3.5
<b>MELANGE</b>   Marco Salvatori <sup>G</sup>	4.5
<b>CAFÉ LATTE</b>   Marco Salvatori <sup>G</sup>	5
<b>CAPPUCCINO</b>   Marco Salvatori <sup>G</sup>	4.5
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> <sup>G</sup>	5
<b>DEMMEER TEE IM KÄNNCHEN</b>	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 <sup>A</sup>	Käseweckerl <sup>A, G</sup>	Laugenstangerl <sup>A, F</sup>	Focaccio <sup>A, C, G, N, P</sup>
Aufstriche <sup>C, G, L, H, M, O</sup>	Vintschgerl <sup>A</sup>	Roggenweckerl <sup>A, F</sup>	Brot glutenfrei <sup>F</sup>
Butter <sup>G</sup>	Handsemmel <sup>A</sup>	Olivenbrot <sup>A, O; A, F</sup>	
Brotkorb: Kornspitz <sup>A, N, F</sup>	Reschling <sup>A, N, F</sup>	Baguette weiß <sup>A</sup>	

### 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

**PINOT BLANC** | Tatschler | Esterhazy | Leithaberg 2010

•••

**SAUVIGNON BLANC** | Ratscher | Gross | Südsteiermark 2015

•••

**VINO ROSSO** | M,CF,CS | DOC | Gradis'ciutta | Friaul 2013

•••

**BEERENAUSLESE** | Ernst Triebaumer | Leithaberg 2015

•••

**B MARIAGE PARFAIT** | Boon | Kriek | Belgien 2011 **Bier**

**WEINGEBLEITUNG** (inkl. 1 Bier) gesamt 37

**WEINBEGLEITUNG 4 GANG** (ohne Käse, inkl 1 Bier) 31

**WEINBEGLEITUNG 4 GANG** (ohne Dessert) 30