



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

Mittwoch bis Samstag: 18.30 – 22.00 (Küchenschluss)

An Feiertagen ist unser Haubenrestaurant geschlossen.

IL MENU

CAPELANTE

crosta di limone | cetriolo | quinoa | coriandolo | peperoncino 17

JAKOBSMUSCHEL | Zitronenkruste
Gurke | Quinoa | Koriander | Chili ^{A, G, L, O, R}

•••

GNOCCHI FATTI IN CASA

tartara di vitello | finferli | porro Come antipasti 17

HAUSGEMACHTE GNOCCHI Come pietanza 20

Kalbstartar | Eierschwammerl | Lauch ^{A, C, G, L, M, O}

•••

COSTOLETTA D'AGNELLO ARROSTO E SPALLA D'AGNELLO BRASATA

variazione di finocchio | polenta con finocchiona 30

LAMMKOTELETT GEBRATEN & GESCHMORTE AUSGELÖSTE LAMMSCHULTER
zweierlei Fenchel | Polenta mit Fenchelsalami ^{A, G, L, O}

•••

V MISTO DI FORMAGGI ITALIANI | pane alle noci

ITALIENISCHE KÄSEVARIATION mit Nussbrot ^{A, F, G, H, M, O} 12

•••

V SCHIUMA DI CREMA CATALANA

prugne | Amaretti | gelato alla vaniglia 11

CREMA CATALANASCHAUM | Zwetschken

Amaretti | Vanilleeis ^{A, C, F, G, H, O}

5 GANG MENÜ gesamt 59 | MENÜ OHNE KÄSE 55

ANTIPASTI

- CARPACCIO DI MANZO ALLA GRIGLIA**
porcini | melanzane stufate | rucola | sfoglie di Parmigiano 17
GEGRILLTES RINDSCARPACCIO
Steinpilze | geschmorte Melanzani | Rucola | Parmesanchips ^{G, L, O}
- V BRUSCHETTA | carciofi**
crema di pomodori secchi | rucola | Burrata | ricotta a scaglie 14
BRUSCHETTA | Artischocken | Creme von getrockneten Tomaten
Rucola | Burrata | geriebener Ricotta ^{A, G, L, O}
- FILETTO DI ROMBO | gazpacho**
fregola sarda | limoni di Amalfi | capperi | olive Taggiasche 17
STEINBUTTFILET | Gazpacho | Fregola sarda mariniert
Amalfi Zitronen | Kapern | Oliven Taggiasche ^{A, D, G, L, O}
- V INSALATA DI RUCOLA | Parmigiano | pomodori** 10
RUCOLASALAT | Parmesan | Tomaten ^{G, L, O}
- CARPACCIO DI MANZO | pinoli | rucola** 16
RINDERCARPACCIO | Pinienkerne | Rucola ^{G, H, L, O}
- V INSALATA VERDE „PRIMAVERA“** 8
BLATTSALAT „PRIMAVERA“ ^{L, O}

MINESTRE

- V VELLUTATA DI FUNGHI | caramella croccante ai funghi** 10
PILZCREMESUPPE | knuspriges Pilzbonbon ^{A, C, F, G, L, O}
- BRODO | frittatine** 5
RINDSUPPE | Frittaten ^{A, C, G, L}

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA	Come antipasti	16
guanciale schiuma al Parmigiano prezzemolo	Come pietanza	19
SPAGHETTI ALLA CHITARRA		
Guanciale Parmesanschaum Petersilie ^{A, C, G, L, O}		
GNOCCHI FATTI IN CASA	Come antipasti	17
tartara di vitello finferli porro	Come pietanza	20
HAUSGEMACHTE GNOCCHI		
Kalbstartar Eierschwammerl Lauch ^{A, C, G, L, M, O}		
V RISOTTO ALLA ZUCCA	Come antipasti	15
salvia burro nocciola ricotta affumicata	Come pietanza	18
KÜRBISRISOTTO		
Salbei Braune Butter Geräucherter Ricotta ^{G, L, O}		

SECONDI PIATTI

- BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA** 29
cavolfiore alla griglia | capperi | gambo di sedano | olive Taggiasche | pomodori
IM GANZEN GEBRATENER WOLFSBARSCH
gegrillter Karfiol | Kapern | Stangensellerie | Oliven Taggiasche | Tomaten ^{A, D, G, L, O}
- FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA** 29
Avocado pomodori secchi | cavolfiore saltato
THUNFISCHFILET VOM GRILL
Avocado mit getrockneten Tomaten | gebratener Brokkoli ^{A, D, F, G, L, N, 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 SCHIUMA DI CREMA CATALANA** 11
prugne | Amaretti | gelato alla vaniglia
CREMA CATALANASCHAUM | Zwetschken
Amaretti | Vanilleeis ^{A, C, F, G, H, O}
- V SEMIFREDDO VERBENA CITRONATA MIELE** 11
croccante al miele | composta more
ZITRONENVERBENE-HONIGPARFAIT
Honigkrokant | Brombeerragout ^{A, C, G, H, O}
- V TORTA AL CIOCCOLATO** 11
banane caramellate | gelato alla nocciola
FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN
karamellierte 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
FRIULANA 40° Domenis	5

BRÄNDE AUS ÖSTERREICH / ITALIEN

REISETBAUER	2 cl
VOGELBEERE	15
QUITTE KIRSCHKE	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
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 Zitrone		
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	

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

B SOUTHERN GARDEN | CG, MU, MP | Matassa | Roussillon 2016

•••

ABBAZIA di Rosazzo | DOCG | FRI, RG, MA, PB, CH

Livio Felluga | Friaul

2009

•••

MERLOT | Ungerberg | Gernot Leitner | Neusiedlersee

2011

•••

B WERMUTLICH ROT | Andert | Österreich |

16,5%

WERMUT

•••

PRANZO IN ZERNEZ | Quaglia Ciliegia | Mozart White Cocolate

Cranberry | Rose's Lime juice

WEINBEGLEITUNG (inkl. 1 Wermut & 1 Digestiv-Cocktail) gesamt 58

WEINBEGLEITUNG 4 GANG (ohne Käse inkl. 1 Digestiv-Cocktail) 46

WEINBEGLEITUNG 4 GANG (ohne Dessert, inkl. 1 Wermut) 50