

Nudeln

leidenschaftlich selbstgemacht

Unsere Pasta wird in liebevoller traditionell-italienischer Handwerkskunst mit besten Vorarlberger Produkten in der Nudltheek – Manifattura produziert.

Sugos, Pestos und Aromaöle stellen wir frisch und ohne Verwendung von Fertigprodukten, künstlichen Aromen, Glutamaten und Farbstoffen her. Zur Herstellung unserer Gerichte verwenden wir Knoblauch.

Alle Gerichte auf der Karte auch zum Mitnehmen!

Feine italienische Sugos, Pestos, beste Öle und Acetos, piemonteser Salamis und Käse, Tartuffo-Pralinen, Cantucchini und Nocciolas aus dem Piemont in unserem Feinkost-Shop für Sie!

Hübsche Geschenkideen zum Verschenken ... oder einfach zum selber verwöhnen? - Wir arrangieren gerne für Sie!

Gratiniertes aus'm Pfännele



Unsere gratinierten Gerichte gibt es den ganzen Tag über bis die Küche schließt.

Mo – Do bis 18:00 Uhr Fr bis 19:30 Uhr Sa bis 17:30 Uhr

Lasagne al Forno	Nudelblätter (handgemacht), Bolognese (Rind), Bechamel, Käse (A,C,G,L)	14,90
Cannelloni Alfredo	Füllung Ricotta/ Spinat, Tomatensauce, Bechamel, Käse (A,C,G,L) 	13,50
Maccheroni* Picante (scharf)	Maccheroni, Salami, Oliven, Bolognese (Rind), Bechamel, Käse (A,C,G,L)	13,50
Maccheroni* Vegetarisch	Maccheroni, Lauch- u. Gemüsestreifen, Kirschtomaten, Soja-Bolognese, Bechamel, Käse (A,C,F,G,L) 	14,00
Maccheroni* Käse/Schinken	Maccheroni, Schinkenstreifen, Käsesauce, Bechamel, Käse (A,C,G)	14,00
Ravioli	Füllung Ricotta/Kräuter, Speckstreifen, Champignons, Lauch, Tomatensauce, Bechamel, Käse (A,C,G,L)	14,50
Tajarin Garda	Bandnudeln, Hühnerbruststreifen, Spinat Kirschtomaten, Käsesauce (A,C,G)	14,90

Alles Gratinierte aus'm Pfännele nur in normaler Portionsgröße möglich

* nicht hausgemacht

Nudltheek-Klassiker



Tagliatelle della Casa	Speckstreifen, Knoblauch, Paprika, Champignons, Tomatenspiegel (A,C,L)	14,50
Tagliatelle dello Chef	Knoblauch, Kirschtomaten, Prosciutto Crudo (Schinken), Champignons, Tomatensauce (A,C,L)	14,50
Tajarin Riva	getrocknete Tomaten, Kräuteröl, Spinat, Hühnerbruststreifen, Parmesan-Rahm (A,C,G,L)	15,50
Spaghetti Chinatown (scharf)	Knoblauch, Chilli, Hühnchenbruststreifen, Gemüsestreifen, Schinkenstreifen, Sojasauce, Tomatenspiegel (A,C,F,L)	15,50
Schlutzkrapfen Bauernart	Butter, Speckstreifen, Zwiebel, Parmesan (A,C,G)	14,90
Ravioli Romana	Kräuterpesto, getrocknete Tomaten, Parmesan, Ruccola, Tomatensahnespiegel (A,C,G,L) 	15,00
Gnocchi Florentin	Butter, 5 Kräuter, Gemüsestreifen, Spinat, Kirschtomaten, Rahm, Parmesan (A,G) 	15,00

Kleine Portionen - 1,00

Große Portionen +2,00

Kleines, Feines zum Schmankerln

Zu allen Schmankerln servieren wir ein Brotkörbchen (A)

Antipastiplatte Piemont	Prosciutto Crudo, Käse, Salami, verschiedenes Gemüse in Olivenöl (A)	15,90
Antipastiplatte	verschiedenes Gemüse in Olivenöl (A)  VEGAN	13,00
Jausenteller Caprese	Prosciutto Crudo, italienische Salami, Käse Tomaten, Mozzarella, Basilikumöl, (A,G) 	15,50 13,50

Salat

Wahlweise Dressing Italian (M) oder Dressing Joghurt/Kräuter (C,G,M)

gemischter Blattsalat	nach Marktangebot 	6,00
gemischter Salat klein	nach Marktangebot 	7,00
Salatschüssel	nach Marktangebot 	9,00
Brotkörbchen	4 Scheiben Ciabatta (A)	3,10

Salatvariationen

Zu allen Salatvariationen servieren wir ein Brotkörbchen (A)








① Dressing Italian (Balsamico/ÖL) (M) ② Dressing Joghurt/Kräuter (C,G,M)

Salat „Galletto“ ① und ②	Salatvariationen, Topping: in Knoblauchöl gebratene Champignons und Hähnchenbruststreifen (C,G,M)	16,00
Salat „Casa“ ①	Salatvariationen, Topping: Prosciutto Crudo (M)	15,50
Salat „al Tonno“ ①	Salatvariationen, Topping: Thunfisch (aus Angelfang), Zwiebelringe, Oliven, Artischocken (D,M)	15,50
Salat „Mare“ ①	Salatvariationen, Topping: in Basilikumöl gebratene Garnelen (7 St.)	16,50

Hausgemachte Pasta - unsere Handwerkskunst

Wählen Sie die Nudelsorte:

Wir verwenden für unseren Nudelteig Weizengrieß und Eier aus Freilandhaltung.

Spaghetti	flach gewalzte Spaghetti (A,C) 	6,50
Tagliatelle	breite Bandnudel (A,C) 	6,50
Tajarin	Spezialität der Region Piemont, schmale Bandnudel (A,C) 	6,50
Maccheroni*/Penne	röhrenförmige Nudel (A,C)  VEGAN	5,50
Ravioli	Füllung Ricotta/Kräuter quadratische Nudeltasche (A,C C,G) 	7,00
Goldstückla	Füllung Rinds-Brasato (Rotwein/Rinderbraten) Semmelbrösel, Kräuter, Nudeltasche (A,C,L)	7,30
Schlutzkrapfen	Südtiroler Nudelspezialität, Füllung Topfen, Spinat, Kartoffel, Roggen-u. Weizenmehl halbkreisförmige Teigtasche (A,C,G) 	7,00
Gnocchi	italienische Kartoffelnocken (A)  VEGAN	7,00

Kleine Portionen - 1,00

Große Portionen +2,00

Bitte wählen Sie Ihre hausgemachte Sauce:

al Burro	gebräunte Butter, Parmesan (G) 	6,50
Aglione olio (scharf)	Basilikumöl, Knoblauch, Chilli  VEGAN	6,50
Arrabiata (scharf)	Knoblauch, Chilli, Basilikum, Tomatensauce  VEGAN	6,50
Amatriciana	Zwiebel, Knoblauch, Speckstreifen, Tomatensauce (L)	7,50
Bolognese	Hackfleischsauce vom Rind (L)	8,00
Bolognese vegan	vegane Bolognese auf Sojabasis (L,F)  VEGAN	7,50
Carbonara	Speckstreifen, Rahm, Parmesan (C,G)	7,50
Käsesauce mit Gemüsestreifen	Käsesauce, Gemüsestreifen Kirschtomaten (C,G) 	7,50
Käsesauce mit Schinkenstreifen	Käsesauce, Schinkenstreifen (C,G)	7,50
Kräutersahne	5 verschiedene Kräuter, Rahm, (G) 	7,00
Pesto Basilikum	Basilikumpesto, Parmesan, Knoblauchöl (G) 	7,00
Pesto Tomate	Getrocknete Tomaten, Basilikum, Knoblauchöl, Parmesan (G) 	7,50



Puttanesca (scharf)	Knoblauch, Kapern, Oliven, Sardellencreme, Chilli, Tomatensauce (D,G)	8,00
Rustica (scharf)	Champignons, Schinkenstreifen, Chilli, Knoblauch, Tomatensauce, Käsesauce (G,L)	8,50
Salbeibutter	hausgemachte Salbeibutter (G) 	7,00
Schinkenrahm	Schinkenstreifen, Rahm (G)	7,50
Steinpilz-Walnuss-Sauce	Steinpilze, gemahlene Walnüsse, Rahm (G) 	8,90
Tomatensauce	Tomatensauce mit Knoblauch und Zwiebel (L)  VEGAN	7,00
Thunfischsauce	Thunfisch (aus Angelfang), Tomatensauce, Knoblauch, Kapern, Oliven (D,L)	7,50
Tirolese	Käsesauce, Zwiebel, Speck, Champignon (A,C,G)	7,50
Verdura	Butter, Gemüsestreifen, Spinat, Kirschtomaten Knoblauch, Tomatenspiegel (G,L) 	7,50
Weißweinsauce/ Garnelen	Weißwein, Rahm, Garnelen (B,G,O)	8,90
Zingara	Paprika, Oliven, Kapern, Basilikum, Tomatensauce (L)  VEGAN	7,50
Zweierlei Käse/ Spinat/ Walnuss	Käsesauce, Parmesan, Rahm, Spinat, Walnüsse (G,H) 	7,90

Desserts

Tiramisu Hausgemacht ohne Frischei (A, G)	7,00
Tartufo Dolce feine Pralinen aus dem Piemont (G,H)	Stück/€ 1,60

Hits für Kids

Entscheide dich zwischen den **Nudeln**

Spaghetti

Maccheroni

Gnocchi

- Tomatensauce
- Bolognese (Rind)
- Butter (A,C,G,L) 7,00

- Carbonara
- Schinkenrahm 8,00

Gerne kannst du auch einen Räuberteller haben

separater Teller mit Besteck ...

... und Du räuberst Dir was von Mama oder Papa! 0,00

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,25 l	2,50	0,5 l	3,40
Soda/ Zitrone	0,25 l	3,20	0,5 l	4,10
Soda/ Holunder	0,25 l	3,20	0,5 l	4,10
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 l	3,80	0,75 l	6,90
Wasser (Service- u. Reinigungspauschale)	0,25 l	1,50	0,5 l	2,00
Cola, Spezi	0,25 l	3,90	0,5 l	5,00
Coca-Cola zero (Flasche)			0,33 l	4,30
Sprite, Fanta (Flasche)			0,33 l	4,10
Tonic Water, Bitter Lemon			0,2 l	4,10
Almdudler (Flasche)			0,33 l	4,20
Sanbitter/Soda			0,25 l	3,80
Eistee Pfirsich	0,25 l	3,80	0,5 l	5,00
Johannisbeersaft, Mangosaft, Orangensaft, Apfelsaft				
PUR	0,25 l	4,30	0,5 l	5,20
GESPRITZT	0,25 l	3,90	0,5 l	4,90

Bier

Bier hell Mohrenbrauerei			0,3 l	4,30
Pfiff			0,2 l	3,50
Radler			0,3 l	4,30
Hefeweizen			0,33 l	4,50
Hefeweizen alkoholfrei			0,33 l	4,50

Alle Biere (A)

Weißweine

G'Spritzter weiß <i>(Grüner Veltliner)</i>	1/4	4,30
SCAIA, Garganega u. Chardonnay, San Antonio, Lago di Garda <i>(Fruchtbombe, Sonne im Glas)</i>	1/8	5,60
DIALOG, Sauvignon Blanc u. Chardonnay, Reinisch NÖ <i>(Salziges Johannisbeerbonbon)</i>	1/8	5,60
Lust & Laune, Grüner Veltliner, Zull NÖ, <i>(gepfefferte Lust für gute Laune)</i>	1/8	5,40
Roero Arneis, Gigi Rosso, I-Piemont <i>(für elegante Piemont-Kenner)</i>	1/8	5,90

Roséweine

Zweigelt-Rosé, Netzl, NÖ <i>(coole Schwarzwälder Kirschtorte)</i>	1/8	5,40
Blaifränkisch-Rosé, Strehn, BGLD <i>(Elefant im Porzellanladen)</i>	1/8	5,40

Rotweine

G'Spritzter rot	1/4	4,30
Blauer Zweigelt, Schuster NÖ <i>(Beeriges aus dem Eichenfass)</i>	1/8	5,60
Chianti, Cecchi, I-Toscana <i>(la dolce vita)</i>	1/8	5,60
Barbera, G. Alessandria, Monforte d Alba, I-Piemont <i>(Piemonteser Ehrlichkeit im Glas)</i>	1/8	6,00
Primitivo/Merlot, San Marzano, I-Apulien <i>(Südtaliener mit Vespa und Sonnenbrille)</i>	1/8	6,00

Spirituosen

Ramazotti	2 cl	4,00
Campari Orange oder Soda	4 cl	6,50
Berta Grappa	2 cl	5,50
Williams Bodensee	2 cl	5,50
Martini	4 cl	6,00

Prosecco und Sprizz

Prosecco extra dry, Treviso	1/8	5,80
Select Veneziano Sprizz Prosecco, Soda, Veneziano, Olive	1/4	6,90
Montenegro Sprizz Montenegro (Amaro) Tonic Water, Zitrone	1/4	6,90
Aperol Sprizz Prosecco oder Weißwein, Soda, Aperol	1/4	6,90
Sarti Rosa Sprizz Prosecco, Soda, Sarti (Likör/Wodka-Basis)	1/4	6,90
Frucht Sprizz Prosecco, Darbo, Sirup, Soda	1/4	6,50
Sanbitter Sprizz Prosecco oder Weißwein, Soda, Sanbitter	1/4	6,90
Ladykracherl Sprizz 1/2 Prosecco 1/2 Soda (85 Kcal)	1/4	6,50
Piedmont Sprizz Prosecco, Wermut, Soda <small>(Cantina Borgogno, Barolo)</small>	1/4	6,00

Heiße Getränke

Kaffee	3,90
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato	3,90
Cappuccino Milchschaum oder Sahne	4,50
Latte Macchiato	4,90
Große Tasse Tee Darjeeling / Earl Grey / Grüntee / Beere	
Früchte / Kräuter / Rooibos / Pfefferminze	3,90
Ovomaltine	4,50
Schokina	4,50

Alle Weine und Proseccchi (O), alle Getränke mit Milch (G)

Extras für Extra

Champignon	2,00
Cherrytomaten	1,50
Gemüwestreifen	2,00
Getrocknete Tomaten	2,00
Spinat	1,50
Ruccola	1,00
Mais	1,00
Oliven	1,50
Hühnerbruststreifen	4,00
Speckstreifen	2,00
Schinkenstreifen	2,00
Thunfisch	3,00
Garnelen (pro Stück)	1,50



Allergeninformation Codex

A Glutenhaltiges Getreide
 B Krebstiere
 C Ei
 D Fisch
 E Erdnuss

F Soja
 G Milch oder Lactose
 H Schalenfrüchte
 L Sellerie
 M Senf

N Sesam
 O Sulfite
 P Lupinen
 R Weichtiere

Vegetarisch 

Vegan **VEGAN**

Preise sind inkl. aller Steuern in Euro, Satz- und Druckfehler vorbehalten.