



“Leidenschaft zur mediterranen Küche,  
hochwertige regionale Produkte,  
neu interpretiert,  
frisch zubereitet  
und mit Liebe und Freude serviert!”

# Guten Morgen

Frühstück im al' Dente  
09:00 - 11:00 Uhr

<b>Small</b> (A,G)	€ 05.80
Croissant, Butter, Marmelade Kaffee oder Tee, Orangensaft	
<b>Medium</b> (A,G)	€ 07.50
Croissant, Gebäck, Butter, Marmelade, Schinken, Salami, Schnittkäse, Kaffee oder Tee, Orangensaft	
<b>Italien</b> (A,G,H)	€ 08.80
Croissant, Gebäck, Butter, Marmelade, Caprese, Salami, Prosciutto Kaffee oder Tee, Orangensaft	
<b>Norway</b> (A,G,D)	€ 09.50
Croissant, Gebäck, Butter, Marmelade, Räucherlachs mit Oberskren Kaffee oder Tee, Orangensaft	
<b>Large</b> (A,G,D)	€ 13.80
Croissant, Gebäck, Butter, Marmelade, Schinken, Salami, Schnittkäse, Lachs mit Oberstkren, Prosciutto, Kaffee oder Tee, Orangensaft	
<b>Spiegelei</b> mit 2 Eiern, Gebäck (C,A)	€ 04.20
<b>Ham &amp; Eggs</b> mit 2 Eiern (C,A)	€ 05.50
<b>Bacon &amp; Eggs</b> mit 2 Eiern (C,A)	€ 05.50
<b>Orangensaft</b> frisch gepresst	€ 04.50

# Saisonale Spezialitäten und Highlights

**Antipasti klein | groß (A,G)** € 07.80 | 12.80

Prosciutto crudo, mariniertes Gemüse, gefüllte Melanzani,  
Parmesan, Oliven, Brot

**Geröstete Tomatensuppe (G)** € 05.80

fein geröstete Tomatensuppe mit Mozzarellawürfeln

**Rindercarpaccio** € 12.80

Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterspiegel marinierte  
Champignons und Teriyaki Sauce

**Bruschetta Al Dente caprese (A,G)** € 06.90

Kross gebratenes Baguette mit Tomatensauce, Mozzarella  
und Pesto Basilikum

**Bruschetta Al Dente tonno (A,G)** € 07.20

Kross gebratenes Baguette mit Tomatensauce, Thunfisch  
und Mozzarella

**Rinderrückensteak (G)** € 17.80

Beiried vom Kärntner Almrind, gegrillte Zucchini, Sauerrahm-Dip  
und Knoblauchbrot

**Gegrillter Lachs (D,O,G)** € 13.80

Norwegisches Lachsfilet an Weißwein-Limetten-Risotto  
und frischen Kräutern

**Tagliatelle, Eierschwammerl (C,A,G,O)** € 10.90 | 13.90

Tagliatelle mit Eierschwammerl in feiner Rahmsauce mit frischen  
Kräutern, Röstzwiebeln. Wahlweise mit Hühnerfiletstreifen

**Minutensteak mit Eierschwammerln (C,A,G,O)** € 16.90

Minutensteak vom Kärntner Rind mit frischen Eierschwammerln  
Pappardelle und Broccoli.

**Pizza Franchescana (C,A,G,O)** € 12.90

Knuspriger Pizzateig mit Tomatenpulpa, Mozzarella, Prosciutto,  
frische Eierschwammerln und Parmesan

# Pasta

- Tortiglioni pomodoro (L,F)** € 09.20  
Tortiglioni mit herzhafter Tomatensauce aus Pelati-Tomaten mit Zwiebeln, Olivenöl, Kräutern, Basilikum und Parmesan
- Spaghetti aglio e olio** € 08.50  
Nr. 5, Klassiker mit Knoblauch und Öl, mit Chilli verfeinert
- Spaghetti Spinat Schafskäse(A,G)** € 10.40  
Nr. 5, Kräuter-Spinat-Sahne Sauce, Schafskäse und frische Spinatblätter
- Spaghetti carbonara (C,G,L,F)** € 10.50  
Nr 5, Spaghetti in leichte Sahnesauce mit gebratenen Speckstreifen und frischen Kräutern
- Papadelle Toskana (L) "Toskanische Spezialität"** € 10.80  
Confierten Kirschtomaten, Knoblauch, schwarze Oliven, Prosciuttowürfel, Zwiebel
- Spaghetti bolognese (L,F)** € 10.80  
Nr. 5, Saftiges Rindfleisch-Ragout nach traditionellem italienischem Rezept. Aus 100 % Kärntner Rindfleisch, reinem Olivenöl Karotten, Sellerie, Zwiebel und Parmesan
- Tagliatelle geräucherter Lachs (D,G,L)** € 10.50  
Tagliatelle mit frische Sahne-Lauch-Sauce mit geräuchertem Lachs und frischen Kräutern, Kapern
- Casarecce biro (L,F,G)** € 09.50  
Casarecce (ital. Nudelspezialität) Tomaten-Mascarpone-Creme mit frischen Kräutern, Prosciutto
- Lasagne al forno (A,L,F,G)** € 10.90  
Geschichtete Nudelblättern, Ragout und Bechamelsauce, im Ofen mit Mozzarella überbacken
- Tortellini alla panna (A,L,F,G)** € 09.80  
Tortellini mit Fleischfüllung, Kräuter-Sahne-Sauce mit gebratenen Schinkenstreifen

# Pizza

- Margherita** (A,F,G) € 08.90  
Tomaten, Mozzarella, Oregano
- Salami** (A,F,G) € 09.80  
Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano
- Schinken** (A,F,G) € 09.80  
Tomaten, Mozzarella, geräucherter Schinken, Oregano
- Salsiccia** (A,F,G) € 09.90  
Tomaten, Mozzarella, Oregano, scharfe Salami (Salsiccia)
- Capriciosa** (A,F,G) € 10.90  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Pesto Genovese
- Tonno** (A,B,F,G) € 10.80  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Mais, Zwiebeln, Oregano
- Spinaci** (A,F,G) € 09.90  
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Ricotta, Cherrytomaten, Oregano
- Verdura** (Gemüsemix) (A,F,G) € 09.50  
Tomaten, Mozzarella, Mais, Paprika, Zucchini, Spinat, Zwiebeln, Cherrytomaten Oregano
- Prosciutto** (A,F,G) € 12.50  
Tomaten, Mozzarella, Prosciutto crudo, Ruccola, Oregano
- Quattro Formaggi** (A,F,G) € 10.90  
Tomaten, Mozzarella, Camembert, Gorgonzola, Parmesan, Oregano
- Gambero** (A,F,G,B) € 13.90  
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Riesengarnelen, gegrillte Melanzani
- Calzone** (A,F) € 10.90  
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignon, Artischocken, Rucola

# Salate

**Salat mit Hühnerbruststreifen (O,L,F) € 09.90**

Knackige Blattsalate, Ruccola, gegrillte Hühnerbruststreifen, Cherrytomaten, Oliven

**Salat mit Garnelen (A,B,O,M,L) € 13.60**

5 Stück Riesengarnelen vom Grill auf ausgewählte Blattsalate der Saison mit Tomaten, Paprika, Gurken, und Mais.  
Dazu Knoblauchbrot

**Griechischer Salat (G,O,L,M) € 07.20**

Klassischer Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken Oliven und Schafskäse

**Al´Dente Blattsalat (O,M) € 04.30**

Ausgewählte Blattsalate der Saison mit Parmesan und Balsamico-Honig verfeinert

**Al´Dente Mix-Salat (O,M) € 04.80**

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, mit Parmesan und Balsamico-Honig verfeinert

**Beilagensalat grün (O,M) € 03.30**

**Beilagensalat gemischt (O,M) € 03.80**

**Knoblauchbaguette (A) € 02.10**

**Brot (A) € 00.80**

# Dessert

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Tiramisu</b> hausgemacht (C,A,G)<br>Italienischer Klassiker aus Mascarpone, Eiern, Kaffee,<br>Biskuit, Kakao und einem Schuss Rum | € 05.50 |
| <b>Schokolade-Soufflé</b> (C,E,A,G)<br>Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Sahne  | € 04.90 |
| <b>Profiteroles</b> (C,E,A,G,H)<br>Gefüllte Brandteigkrapfen mit viel Schokolade und Sahne   | € 04.90 |

Liebe Gäste, wir erlauben uns an den Tischen für die Konsumation von Leitungswasser einen Kostenersatz von 0,60€ für 0,3l sowie 0,90€ für 0,5l zu verrechnen

## Alkoholfrei

Römerquelle prickelnd 0,33l	€ 03.30
Römerquelle still 0,33l	€ 03.30
Römerquelle mit Zitrone 0,33 l	€ 03.80

Bio-Apfelsaft aus dem Lavanttal 0,2l	€ 03.20
Bio-Apfelsaft gespritzt 0,3l	€ 03.60
Bio-Apfelsaft gespritzt 0,5l	€ 04.20
Orangensaft 0,2l	€ 03.20
Orangensaft gespritzt 0,3l	€ 03.60
Orangensaft gespritzt 0,5l	€ 04.20
Pago Fruchtsäfte 0,2l	€ 03.50
(ACE, Marille, Johannisbeere, Erdbeere, Mango)	
Pago Fruchtsaft gespritzt 0,3l	€ 03.80
Pago Fruchtsaft gespritzt 0,5l	€ 04.40

Coca-Cola 0,33l	€ 03.30
Coca-Cola light 0,33l	€ 03.30
Coca-Cola zero 0,33l	€ 03.30
Coca-Cola mit Zitrone 0,33l	€ 03.90
Fanta 0,33l	€ 03.30
Almdudler 0,33l	€ 03.30
Sprite 0,33l	€ 03.30
Ice Tea Pfirsich 0,25l	€ 03.30
Ice Tea Zitrone 0,25l	€ 03.30
Red Bull 0,25l	€ 04.30
Bitter Lemon 0,2l	€ 03.50
Ginger Ale 0,2l	€ 03.50
Tonic 0,2l	€ 03.50

Soda/Wasser mit frisch gepresster Zitrone 0,33l	€ 02.30
Soda/Wasser mit frisch gepresster Zitrone 0,5l	€ 02.80
Himbeere-Soda/Wasser 0,3l	€ 02.30
Himbeere-Soda/Wasser 0,5l	€ 02.80
Hollunder-Soda/Wasser 0,3l	€ 02.30
Hollunder-Soda/Wasser 0,5l	€ 02.80

## Spirits

Grappa 2 cl	€ 03.70
Averna Kräuterbitter 2cl	€ 02.90
Ramazotti Kräuterlikör 2cl	€ 02.90

## Weine, Biere

Grüner Veltliner (O) 0,125l	€ 02.80
Pino Grigio (O) 0,125l	€ 03.50
Spritzer Weiss (O) 0,25 l	€ 03.50

Merlot (O) 0,125l	€ 02.90
Chianti classico (O) 0,125l	€ 03.30
Spritzer rot (O) 0,25	€ 03.30
Spritzer Aperol (O) 0,25	€ 04.10
Spritzer Hollunder (O) 0,25l	€ 03.60
Prosecco (O) 0,1l	€ 03.60
Prosecco Aperol (O) 0,25l	€ 04.60
Prosecco Hollunder (O) 0,25l	€ 04.40
Hugo	€ 04.60
Prosecco, Soda, Limette, Holler Minze (O) 0,25l	
Villacher Bier vom Fass (A) 0,2l	€ 02.90
Villacher Bier vom Fass (A) 0,3l	€ 03.30
Villacher Radler (A) 0,2l	€ 02.90
Villacher Radler (A) 0,3l	€ 03.30
Villacher Bier vom Fass (A) 0,5l	€ 04,10
Villacher Radler (A) 0,5l	€ 04,40
Villacher Radler (A) 0,5l Soda	€ 04,10
Franziskaner Weizenbier (A) 0,33l	€ 03.50
Franziskaner Weizenbier (A) 0,33 l alkoholfrei	€ 03.50
Gösser Naturgold a (A) 0,33l alkoholfrei	€ 03.50

## Kaffee, Tee

Espresso Macchiato	€ 02.60
Espresso	€ 02.60
Kleiner Brauner	€ 02.60
Grosser Espresso	€ 04.50
Grosser Brauner	€ 04.50
Cappuccino	€ 03.80
Cappuccino mit Sahne	€ 04.20
Verlängerter	€ 03.50
Latte Macchiato	€ 04.30
Heisse Schokolade	€ 03.30
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 03.60

Earl Grey (Schwarztee)	€ 03.10
Grüner Tee	€ 03.10
Früchte Tee	€ 03.10
Kräuter Tee	€ 03.10
Kamillen Tee	€ 03.10
Pfefferminz Tee	€ 03.10



# Allergene

C	Eier
E	Erdnüsse
D	Fisch
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
P	Lupine
G	Milch
H	Schalenfrüchte (Nüsse)
O	Schwefeldioxyde (Sulphite, Wein, Essig)
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
F	Soja
R	Weichtiere