

speisekarte



DA GIUSEPPE  
*trattoria · pizzeria*

Sommergarten  
Wintergarten  
Lounge  
Bar

Pizzeria DA GIUSEPPE  
Kirchgasse 2  
6065 Thaur  
05223-492828 40

## Insalata - antipasti - contorni

Salatvariationen - Vorspeisen - Beilagen

<b>Caprese</b> <small>S.G.</small> Cremiger Büffelmozzarella an saftigen Tomaten und frischem Basilikum	12,50 €	<b>Crostini misti</b> <small>A</small> Variation aus gerösteten Brotscheibchen verschieden garniert	9,50 €
<b>Affettati misti della casa per una persona</b> <small>G.D.H.</small> Vorspeisenvariation aus Wurst und Käsesorten	14,50 €	<b>Affettati misti della casa per due</b> <small>G.D.H.A</small> Vorspeisenvariation für 2 Personen	28,00 €
<b>Insalata di mare</b> <small>B.D.O</small> Salat aus verschiedenen Meeresfrüchten & Gemüse	16,50 €	<b>Carpaccio di bresaola con rucola e grana</b> <small>D.H.A</small> Getrockneter Rinderschinken mit Rucola und Parmesanscheiben	16,50 €
<b>Insalata mista</b> <small>O</small> gemischter Salat	6,60 €	<b>Insalata greca</b> <small>G.O</small> Grüner Blattsalat mit Tomaten, Gurken, rotem Zwiebel, Oliven, Feta und Oregano	14,50 €
<b>Insalata mediterranea</b> <small>D.G.O</small> Grüner Salat mit Tomaten, rotem und gelbem Paprika, rotem Zwiebel, schwarzen Oliven, Mozzarella, Thunfisch und Basilikum	15,00 €	<b>Insalata di pollo</b> <small>G.O</small> Gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Parmesanscheiben	18,50 €
<b>Bruschette al pomodoro</b> <small>A</small> Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Oregano und Olivenöl	8,50 €	<b>Vitello tonnato</b> <small>G.O</small> dünne Kalbsstreifen mit Thunfischsauce & Kapern	15,50 €
<b>Carpaccio di manzo</b> <small>G.O</small> Zarte Rinderfiletstreifen mit Rucola, Parmesanscheiben und Kirschtomaten	16,90 €	<b>Dazu empfehlen wir unser hausgemachtes Brot</b>	1,20 €



# Vorspeisen & Salate Pasta - Nudelgerichte

## Pasta

Penne, Risotto, Linguine, Gnocchi

<b>Penne all arrabiata</b> <small>D.C</small> Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, schw. Oliven, Peperonchini, Zwiebeln & Pecorino gerieben	14,50 €	<b>Penne all gorgonzola</b> <small>A.C.G.H</small> Nudeln mit Gorgonzola Soße	15,00 €
<b>Risotto al gorgonzola e radicchio</b> <small>D.G.H</small> kerniges Reisgericht mit Weißweinsoße, Gorgonzola Käse und Radicchio	15,50 €	<b>Risotto ai frutti di mare</b> <small>A.C.G.F.B.D.L.O</small> kerniges Reisgericht m. Weißwein Tomatensoße und Meeresfrüchten	19,50 €
<b>Linguine vongole</b> <small>D.O</small> die dünne Schwester von Spaghetti mit Weißweinsoße, Vongole	18,50 €	<b>Linguine al salmone e panna</b> <small>A.C.G.H</small> die dünne Schwester von Spaghetti mit Lachs und Sahne	17,50 €
<b>Gnocchi alla sorrentina</b> <small>A.C.G.L</small> Grießmehlteig geformt mit Tomatensoße	15,00 €	<b>Gnocchi al ragu</b> <small>A.G.L.O</small> Grießmehlteig geformt mit Fleischsoße	14,50 €
<b>Lasagne</b> <small>A.G.L</small>	14,50 €	<b>Penne mit Tomatensauce</b> <small>D.C</small>	12,50 €
<b>Tagliatelle</b> <small>A.C.G.H</small> mit Zucchini & Garnelen	17,50 €		

## Einfach genießen

Kennen sie unsere Tages oder Saisonalen Gerichte? Mit diesen empfangen wir Sie auf unseren Hinweistafeln im Eingangsbereich des Restaurants. Oder sprechen Sie einfach mit einem Mitarbeiter unseres Teams



Zu allen Speisen servieren wir gerne hausgemachtes Fladenbrot 5,00 €

## Pasta

Spaghetti Tortellini Strozzapreti Ravioli Tagliatelle

<b>Spaghetti al ragu</b> A.C.G.L.O. mit Fleischsoße	<b>14,50 €</b>	<b>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino</b> A.C. mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	<b>13,50 €</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> A.C.G. mit Sahne, Speck, Eigelb und Käse	<b>15,00 €</b>	<b>Tortellini al ragu</b> A.C.G.L.O. mit Käse gefüllte Nudeln und Fleischsoße	<b>15,50 €</b>
<b>Tortellini pasticciati</b> A.C.G.L.O. mit Käse gefüllte Nudeln in Sahne und Fleischsoße	<b>15,50 €</b>	<b>Tortellini con panna e prosciutto</b> A.C.G. mit Käse gefüllte Nudeln in Sahne und Schinken	<b>15,50 €</b>
<b>Strozzapreti al ragu</b> A.C.L.O. handgemachte Nudelwürmchen mit Fleischsoße	<b>15,50 €</b>	<b>Strozzapreti con panna e speck</b> A.C.G. handgemachte Nudelwürmchen mit Sahne und Speck	<b>15,00 €</b>
<b>Strozzapreti ai frutti di mare</b> A.B.C.D. handgemachte Nudelwürmchen mit Meeresfrüchten	<b>20,50 €</b>	<b>Ravioli al burro e salvia</b> A.C.G. gefüllte Teigtaschen m. Spinat und Ricotta-Topfenkäse mit Butter & Salbei	<b>14,50 €</b>
<b>Ravioli al pomodoro</b> A.C.G.L. gefüllte Teigtaschen m. Spinat und Ricotta- Topfenkäse in Tomatensoße	<b>15,00 €</b>	<b>Ravioli al taleggio e porcini</b> A.C.G. gefüllte Teigtaschen m. Spinat und Ricotta- Topfenkäse, Weich- käse und Steinpilzen	<b>16,00 €</b>
<b>Tagliatelle al ragu</b> A.C.G.L.O. Handgemachte Bandnudeln mit Fleischsoße	<b>14,50 €</b>	<b>Tagliatelle al salmone e panna</b> A.C.D.G. Handgemachte Bandnudeln mit Lachs und Sahne	<b>15,50 €</b>



Zu allen Speisen servieren wir gerne hausgemachtes Fladenbrot 5,00 €

## Carne alla griglia

Zu unseren Grillgerichten aus eigener Tierhaltung mit dem besonderen Grillgeschmack servieren wir Ihnen frisches Saisongemüse und Kartoffeln aus eigenem Anbau

<b>Tagliata di manzo</b> G.O. <b>su letto di rucola, pomodorini, grana e balsamico</b> Rinderfilet an Rucola und Balsamico mit Kirschtomaten und Parmesanscheiben	<b>40,50 €</b>
<b>Bistecca di manzo</b> G.O.F. Saftig gegrilltes Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln	<b>42,00 €</b>
<b>Bistecco di entrecote</b> G.O.F. gegrilltes Entrecote Steak mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln	<b>40,50 €</b>
<b>Petto di pollo alla griglia</b> H.L.O. <b>con verdura grigliata</b> Saftig gegrillte Hühnerbrust mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln	<b>19,00 €</b>
<b>Scaloppine al limone</b> A.C.G.F.L.O. Klassisches Zitronenschnitzel mit Kartoffeln und Gemüse	<b>28,00 €</b>
<b>Straccetti di manzo</b> H.O. <b>con radicchio, pinoli, aceto balsamico</b> Marinierte Rindfleischstreifen an Balsamico	<b>27,50 €</b>



Zu allen Speisen servieren wir gerne hausgemachtes Fladenbrot 5,00 €

Pasta - Nudelgerichte

Carne - Fleischgerichte

## Pesce alla griglia

Fischgerichte

<b>Tonno alla piastra</b> A.D.I	26,00 €
Thunfisch vom Grill mit Gemüse & Kartoffeln	
<b>Tonno alla marinara</b> A.D.I.F	27,00 €
Thunfisch mit Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Gemüse und Kartoffeln	
<b>Pesce spada alla mediterranea</b> A.D.I.F	29,00 €
<b>con olive, capperi e pomodorini</b>	
Schwertfisch an Oliven, Kapern Kirschtomaten, Gemüse und Kartoffeln	
<b>Pesce misto alla griglia</b> A.D.I	35,50 €
Fischplatte für eine Person mit Gemüse & Kartoffeln	
<b>Fritto misto di pesce</b> A.D	25,50 €
Variation aus frittiertem Fisch	
<b>Cozze marinara</b> A.D.F	20,50 €
Miesmuscheln in Weißweinsauce	
<b>Cozze al pomodori</b> A.D.L	20,50 €
Miesmuscheln mit Tomatensoße	



Zu allen Speisen servieren wir gerne hausgemachtes Fladenbrot 5,00 €

# Pesce - Fischgerichte

# Pizze - Pizzavariationen

<b>Marinara</b> A	9,00 €	<b>Quattro Stagioni</b> A.G	14,50 €
Tomaten, Knoblauch, Petersilie		Tomaten, Mozzarella Schinken, Salsiccia, Champignons Artischocken	
<b>Margherita</b> A.G	10,50 €	<b>Quattro Formaggi</b> A.G	15,00 €
Tomaten, Mozzarella		Mozzarella, Gorgonzola, Käse, Mascarpone	
<b>Americana</b> A.G	12,00 €	<b>Diavola</b> A.G	14,50 €
Tomaten, Mozzarella, Salami		Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Pfefferoni	
<b>Prosciutto</b> A.G	12,00 €	<b>Torro</b> A.G	15,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken		Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Paprika, Bohnen, Peperoncini	
<b>Prosciutto e funghi</b>	12,50 €	<b>Lo Chef</b> A.L.G	15,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons		Tomaten, Mozzarella, Kartoffeln, Bauchspeck, Zwiebeln, Steinpilze	
<b>Calzone</b> A.G	13,00 €	<b>Beatrice</b> A.G	15,00 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons		Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio, Salsiccia	
<b>Capriciosa</b> A.G	14,00 €	<b>La Giulia</b> A.G	16,50 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven		Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Salami, Steinpilze, Rucola	
<b>Napoli</b> A.G.D	13,00 €	<b>Don Giuseppe</b> A.B.G	17,00 €
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Oregano		Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, pikante Salami, Garnelen Gorgonzola	
<b>Romana</b> A.G.D	13,50 €		
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano			



<b>Carciofi</b> A.G Tomaten, Mozzarella, Artischocken	<b>12,50 €</b>	<b>Gentilezza</b> A.C.G Tomaten, Mozzarella Schinken, Spargel, Ei, Moscapone	<b>15,50 €</b>
<b>Fungi</b> A.G Tomaten, Mozzarella, Champignons	<b>12,50 €</b>	<b>Jagere</b> A.F.G Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze, Wildschweinschinken	<b>17,00 €</b>
<b>Ortolana</b> A.G Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Auberginen, Zucchini, Rucola	<b>14,50 €</b>	<b>La Nonna</b> A.F.G Tomaten, Mozzarella, Bresaola Schinken, Radicchio, Rucola, Parmesanscheiben	<b>17,00 €</b>
<b>Thaur</b> A.G.L Mozzarella, Graukäse, Paprika, Speck und Schnittlauch	<b>16,00 €</b>	<b>Di Gusto</b> A.G Rohschinken, Mascarpone, Topfenkäse, Rucola	<b>17,00 €</b>
<b>Tonno</b> A.D.G Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	<b>15,00 €</b>	<b>Faina</b> A.G Rohschinken, Büffelmozzarella, Basilikum	<b>17,00 €</b>
<b>Frutti di Mare</b> A.B.D Tomaten, Knoblauch, Meeresfrüchte, Petersilie	<b>17,00 €</b>	<b>Giovanna</b> A.C.G Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Ei Parmesanscheiben	<b>16,00 €</b>
<b>Mare Monti</b> A.B.G Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Steinpilze und Garnelen	<b>17,00 €</b>	<b>Matta</b> A.G Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	<b>14,00 €</b>
<b>Gioia</b> A.D.G Tomaten, Mozzarella, Lachs Rucola und Kirschtomaten	<b>17,00 €</b>	<b>Donna Silvia</b> A.G Tomaten, Mozzarella, Fetakäse und Spinat	<b>15,50 €</b>
<b>Romedia</b> A.G.D Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, rote Zwiebel, Perlzwiebel und Knoblauch	<b>16,50 €</b>		



# Pizze - Pizzavariationen

# Dolci - Nachspeisen

<b>Zitronensorbet</b> A.C.F	<b>8,90 €</b>
<b>Tiramisu</b> A.C.F.G	<b>8,40 €</b>
<b>Panna Cotta Caramel</b> G Puddingartiges Sahnedessert mit Karamellsoße	<b>7,90 €</b>
<b>Panna Cotta Bosco</b> G Puddingartiges Sahnesessert mit Waldbeerfrüchten	<b>7,90 €</b>
<b>Creme Caramel</b> C.G	<b>7,90 €</b>
<b>Original Italienischer Eiskaffe</b> C.G gerührt	<b>9,60 €</b>
<b>Zuppa Inglese</b> A.C.F.G Vanillecreme mit Biscotti in Kirschlikör getaucht und Schokomousse	<b>8,40 €</b>
<b>Semifreddo all' amaretto</b> A.C.F.G.H.O Halbgefrorenes an Mandellikör	<b>8,40 €</b>
<b>Tartufo affogato</b> A.C.G.O <b>nero o bianco</b> <b>al caffè o a Grand Marnier</b> Trüffel-Eispraline dunkel oder hell mit Kaffee oder Orangenlikör	<b>8,90 € / 9,40 €</b>
<b>Tortino al cioccolato caldo</b> A.C.G.H Schokotörtchen mit flüssigem Schokoherz	<b>8,40 €</b>
<b>Profiteroles</b> A.C.G.H Windbeutel gefüllt mit Vanillepudding, Schlagsahne und flüssiger Schokosoße	<b>8,40 €</b>
<b>Eispalatschinken</b> A.C.G.H Mehlspeise mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße	<b>9,90 €</b>



<b>Acqua Panna</b>		<b>3,80 €</b>
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25l	
<b>Acqua Panna</b>		<b>7,70 €</b>
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l	
<b>San Pellegrino</b>		<b>3,80 €</b>
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25l	
<b>San Pellegrino</b>		<b>7,70 €</b>
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l	
<b>Soda</b>	0,3l	<b>3,20 €</b>
<b>Soda</b>	0,5l	<b>4,20 €</b>
<b>Coca Cola</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
<b>Coca Cola</b>	0,5l	<b>5,30 €</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	0,3l	<b>4,30 €</b>
<b>Coca Cola-Light</b>	0,3l	<b>4,30 €</b>
<b>Fanta</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
<b>Fanta</b>	0,5l	<b>5,30 €</b>
<b>Sprite</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
<b>Sprite</b>	0,5l	<b>5,30 €</b>
<b>Spezi</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
<b>Spezi</b>	0,5l	<b>5,30 €</b>
<b>Almdudler</b>	0,3l	<b>4,30 €</b>
<b>Bitter Lemon</b>	0,3l	<b>4,30 €</b>
<b>Tonic</b>	0,3l	<b>4,30 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,5l	<b>5,30 €</b>
<b>Apfel-Wasser</b>	0,3l	<b>3,40 €</b>
<b>Apfel-Wasser</b>	0,5l	<b>4,80 €</b>
<b>Apfel-Soda</b>	0,3l	<b>3,60 €</b>
<b>Apfel-Soda</b>	0,5l	<b>5,00 €</b>
<b>Johann-Pur</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
<b>Johann-Pur</b>	0,5l	<b>5,30 €</b>
<b>Johann-Wasser</b>	0,3l	<b>3,50 €</b>
<b>Johann-Wasser</b>	0,5l	<b>4,80 €</b>
<b>Johann-Soda</b>	0,3l	<b>3,70 €</b>
<b>Johann-Soda</b>	0,5l	<b>4,80 €</b>
<b>Hollunder-Wasser</b>	0,3l	<b>2,90 €</b>
<b>Hollunder-Wasser</b>	0,5l	<b>4,00 €</b>
<b>Hollunder-Soda</b>	0,3l	<b>3,30 €</b>
<b>Hollunder-Soda</b>	0,5l	<b>4,60 €</b>
<b>Rauch Mango-Multi-Marille</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>
<b>Rauch Wasser, Soda</b>	0,3l	<b>4,10 €</b>
<b>Rauch Wasser, Soda</b>	0,5l	<b>4,40 €</b>
<b>Red Bull</b>	0,2l	<b>5,50 €</b>
<b>Ice Tea</b>	0,3l	<b>4,30 €</b>

# Bevante - Getränke

# Birra - Biergetränke

## Alla salute - Prost

Ob es ein Seiterl a Krügerl oder a Pfiff sein darf, unser Hausbier vereinigt Jahrhunderte alte Brauerfahrung in einem Biertyp der modernen Zeit: ein edles, leichtes Bier mit dem Bouquet feinsten Saazer Hopfens. Hausbier: Braukunst und Tradition auf der Stufe der Vollendung.



## Vom Fass

<b>Bier</b>	0,2l	<b>3,60 €</b>
<b>Bier</b>	0,3l	<b>4,20 €</b>
<b>Bier</b>	0,5l	<b>5,30 €</b>
<b>Radler süß</b>	0,3l	<b>4,10 €</b>
<b>Radler süß</b>	0,5l	<b>5,20 €</b>
<b>Radler sauer</b>	0,3l	<b>4,00 €</b>
<b>Radler sauer</b>	0,5l	<b>5,20 €</b>
<b>Weizen Naturtrüb</b>	0,3l	<b>4,40 €</b>
<b>Weizen Naturtrüb</b>	0,5l	<b>5,50 €</b>
<b>Weizen Cola</b>	0,3l	<b>4,50 €</b>
<b>Weizen Cola</b>	0,5l	<b>5,50 €</b>

## Von der Flasche

<b>Stiegl Alk.Frei</b>	0,5l	<b>5,30 €</b>
<b>Gösser Radler</b>	0,5l	<b>5,30 €</b>
<b>Zipfer Märzen</b>	0,5l	<b>5,10 €</b>
<b>Weizen Dunkel</b>	0,5l	<b>5,50 €</b>
<b>Weizen Alk.Frei</b>	0,5l	<b>5,50 €</b>

**Aperitivi - Aperitif**

Prosecco	5,50 €
Prosecco Rosato (Rose)	5,60 €
Veneziano (Aperol Spritz)	6,80 €
Hugo	6,80 €
Campari Soda	6,80 €
Campari Orange	7,00 €
Martini Bianco	4,90 €
Martini Bianco Soda	5,10 €
Martini Rosso	4,90 €
Martini Rosso Soda	5,10 €
Weiß gespritzt süß	4,30 €
Weiß gespritzt sauer	4,30 €
Rot gespritzt süß	4,30 €
Rot gespritzt sauer	4,30 €
Sommerspritzer weiß	4,00 €
Sommerspritzer rot	4,00 €



Gin Tonic	8,50 €
Crodino pur	5,70 €
Crodino Spritz	6,10 €
Limoncello Spritz	6,80 €
Lillet Berry	9,50 €

**Prosecco - Champagner in Flaschen**

Prosecco 0,75l	44,00 €
Rosato 0,75l	45,00 €
Franciacorta DOCG 0,75l	75,00 €
Champagner Ruinart 0,75l	140,00 €
Champagner Ruinart Rose 0,75l	140,00 €

Apreitívi Aperítif  
 Dalla Botiglia - offene Weine

**Unsere offenen Weißweine**

Sangiovese di toscana Moma weiß	1/8l	5,90 €
Sangiovese di toscana Moma rose	1/8l	5,90 €
Strada del Vino Soave classico weiß	1/8l	5,50 €
Pinot Grigio Südtirol weiß	1/8l	5,50 €
Lugana Provinciale Brescia weiß	1/8l	6,00 €
Tormaresca Chardonnay weiß	1/8l	5,90 €
Custoza Vino di Cantine Visconti	1/8l	5,90 €

**Unsere offenen Rotweine**

Sangiovese di toscana Moma rot	1/8l	5,90 €
Merlot Falesco di Montecchino	1/8l	6,00 €
Valpolicella Classico	1/8l	5,50 €



Die Mischung aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot, aus der der **Moma** Rotwein entsteht, wurde zusammengestellt um zu überraschen. Die Intensität des Bouquets und die Weichheit dieses Weines entwickeln sich tatsächlich mit jedem Schluck.

Jahgangsänderungen bleiben vorbehalten

<b>Grappa Bianca</b> (der Klare)	6,10 €
<b>Grappa Barrique</b> (der Goldene)	6,80 €
<b>Diplomatico Rum</b>	11,00 €
<b>Limoncello</b>	5,10 €
<b>Averna</b>	5,30 €
<b>Fernet Branca</b>	5,30 €
<b>Fernet Branca</b> (Menta)	5,30 €
<b>Ramazotti</b>	5,30 €
<b>Sambuca Anislikör</b>	5,30 €
<b>Amaretto</b>	5,00 €
<b>Bailey´s</b>	6,00 €
<b>Remy Martin</b>	7,00 €
<b>Vecchia Romagna</b>	8,50 €
<b>Johnnie Walker red Label</b>	8,00 €
<b>Laphroaig Quarter Cask</b>	9,00 €
<b>Oban Single Malt Scotch</b>	9,00 €
<b>Chivas Regal</b>	9,00 €
<b>Bombay Sapphire Gin</b>	5,50 €
<b>Gin Mare</b>	7,50 €
<b>Tanqueray imported Gin</b>	5,30 €
<b>Vodka</b>	5,20 €
<b>Vodka Lemon</b>	5,80 €
<b>Vodka Orange</b>	5,80 €
<b>Vodka Red Bull</b>	6,50 €
<b>Bacardi Cola-Orange</b>	6,00 €
<b>Frangelico Haselnusslikör</b>	5,00 €
<b>Williams Birne</b>	4,80 €
<b>Feuerholz Whiskylikör</b>	4,80 €
<b>Obstler</b>	4,80 €
<b>Himbeere</b>	4,80 €
<b>Marille</b>	4,80 €
<b>Zirberl</b>	4,80 €
<b>Ribelia</b> (Johannisbeerlikör)	4,80 €

# Liquore & Grappa - Spirituosen

# Genießen Sie einen Kaffee

<b>Espresso</b>	2,80 €
<b>Espresso Doppio/Großer Brauner</b>	4,10 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,00 €
<b>Espresso mit Eiskaffeehaube (Neu)</b>	4,10 €
<b>Espresso Corretto</b> mit einem Schuss Grappa	3,90 €
<b>Affogato</b> (Kaffee mit einer Kugel Vanille Eis)	4,30 €
<b>Cappuccino</b>	4,30 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,80 €
<b>Verlängerter</b>	3,50 €
<b>Heiße Schokolade</b>	3,80 €
<b>Heiße Schokolade mit Rum</b>	4,90 €
<b>Tee</b> Pfefferminz, Grüner, Kräuter, Schwarzer, Kamille	3,10 €
<b>Tee &amp; Rum</b> Schwarzer Tee mit Rum	3,80 €

Sie Können alle Kaffees auch Koffeinfrei bestellen +0,20 €



Il caffè gehört zum italienischen Lebensstil. Kaffee ist in Italien mehr als ein Getränk, seit mehr als fünfzig Jahren steht India Caffè für Kaffeerösterei, Qualität, Leidenschaft die in der Provinz Venedig entstand, sich im gesamten Raum Triveneto verbreitete und mittlerweile schon weit über die Staatsgrenzen hinaus gelangte. Es gibt das Stichwort „Il Caffè, per essere buono, deve essere nero come la notte, dolce come l'amore e caldo come l'inferno“ Ein Kaffee, um gut zu sein, muss schwarz wie die Nacht sein, süß wie die Liebe und heiß wie die Hölle.

#### Liste deklarationspflichtiger Allergene

- A** glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere- und -erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und -erzeugnisse
- F** Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und -erzeugnisse
- M** Senf- und Senferzeugnisse
- N** Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P** Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,  
Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Sie suchen noch die passende Location für ihre Hochzeit, Verlobung, Erstkommunion, feierliche Abschiednahme? Dann sind Sie bei uns im Hotel Stangl genau richtig! Wir freuen uns darauf Ihren besonderen Tag mit Ihnen individuell zu planen und zu gestalten. Wir sind mit ganzem Herzen Gastgeber und können auch stolz auf unsere langjährige Erfahrung zurückblicken, wenn es darum geht eine Traumhochzeit hier in Thaur zu organisieren. Bei der Planung Ihrer Hochzeit bei uns im Hotel Stangl legen wir viel Wert auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse und werden diese mit viel Liebe zum Detail umsetzen.



Hochzeitslocation im Wintergarten

Lichtdurchflutet, hell und freundlich. so präsentiert sich unser Wintergarten in der Pizzeria im Hotel Stangl. Ideal geeignet für eine kleine, private Hochzeitfeier im Kreise Ihrer Liebsten. Mit kulinarischen Schmankerln und Dekoration, die mit Liebe zum Detail ausgewählt wurde, empfängt Sie unser Winter/ Sommergarten im Hotel Stangl für Ihre Hochzeit hier in Thaur. Wir freuen uns mit Ihnen Feiern zu dürfen!

#### Gastronomie & Kulinarik für Ihre Hochzeit

Neben dem wunderschönen Ambiente darf natürlich auch die Kulinarik nicht zu kurz kommen. Bei Ihrer Hochzeit im Hotel Stangl erhalten Sie eine erlesene Speisekarte von unserem Küchenchef Josef Höpperger & Team. Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein, ob vegetarische, vegane Komponenten oder Alternativen für Allergiker, wir beraten Sie gerne rund um Ihr Hochzeitsessen.

#### Die Weihnachtsfeier

Ist eine wunderbare Gelegenheit, das ganze Team zusammenzubringen, um so das Wir-Gefühl für das Kommende Jahr zu stärken. Wenn Sie Ihre Weihnachtsfeier in die Trattoria da Giuseppe, im Weinkeller planen, stehen wir Ihnen als kompetenter Ansprechpartner mit einer tollen Location zur Seite.

DA GUISEPPE

---

eines der besten Restaurants  
IN TIROL

---

2019

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff  
RESTAURANT  
GUIDE

und ausgezeichnet mit



*W. Rosam*

Wolfgang M. Rosam  
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

---

eines der besten Restaurants  
IN TIROL

---

2020

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff  
RESTAURANT  
GUIDE

und ausgezeichnet mit



*W. Rosam*

Wolfgang M. Rosam  
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

---

eines der besten Restaurants  
IN TIROL

---

2021

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff  
RESTAURANT  
GUIDE

und ausgezeichnet mit



*W. Rosam*

Wolfgang M. Rosam  
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

---

eines der besten Restaurants  
IN TIROL

---

2022

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff  
RESTAURANT  
GUIDE

und ausgezeichnet mit



*W. Rosam*

Wolfgang M. Rosam  
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

---

eines der besten Restaurants  
IN TIROL

---

2023

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff  
RESTAURANT  
GUIDE

und ausgezeichnet mit



*W. Rosam*

Wolfgang M. Rosam  
Falstaff-Herausgeber

DA GUISEPPE

---

eines der besten Restaurants  
IN TIROL

---

2024

gewählt von 18.800 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff  
RESTAURANT  
GUIDE

und ausgezeichnet mit



*W. Rosam*

Wolfgang M. Rosam  
Falstaff-Herausgeber



DA GIUSEPPE  
*trattoria · pizzeria*

Pizzeria DA GIUSEPPE  
Kirchgasse 2  
6065 Thaur  
05223-492828 40