VALENTINO

Kantina Mediterran

since 1993

GRŮSTIČ

DOBAR TEK
MAHLZEIT
MAHLZEIT
Dobar Tek
Mahlzeit
DOBAR TEK

HERZLICH WILLKOMMEN IN

VALENTINO

Kantina Mediterran

since1993

GRÜSTIČ

Öffnungszeiten:

Restaurantzeiten

Montag bis Samstag	Mittag:	11:30-14:00
	Abend:	17:00-22:00*
Sonntag und Feiertag	Mittag:	11:30-14:00
	Abend:	17:00-21:30

Küchenzeiten

Montag bis Samstag	Mittag:	11:30-13:30
	Abend:	17:00-21:30
Sonntag und Feiertag	Mittag:	11:30-13:30
	Abend:	17:00-21:00

*Freitag & Samstag fallweise bis 23:00

Alle Informationen finden Sie auf der Website **www.hotelvalentino.at**

Šta da?

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Auswahl an Vorspeisen

MORE SALAT 12,50
Marinierte Meeresfrüchte mit Cherrytomaten auf frischem Rucola

HOBOTNICA SALAT 13,90
Traditioneller Oktopus Salat mit Kartoffelstücke, Cherrytomaten garniert mit frischem Rucola

PJATO MATROSE (COPERTO) 7,50
Auswahl von selbstgemachter Butter mit Trüffel, Olivenöl aus eigener Erzeugung und Premium Adriatiq Salz (Blumensalz) serviert mit frisch gebackenem Valentino Hausbrot

BRUSCHETTA 9,60
Knusprige Ciabatta-Brotscheiben garniert mit geräuchertem Schinken, Cherrytomaten und mit frischem Mozzarella überbacken, serviert auf frischem Rucola

KANTINA MEDITERRAN PJATO 21,70
Buffalo-Mozzarella-Kugel & Bresaola (ital. geräuchertes Rinder-Carpaccio) auf frischem Rucola, Cherrytomaten, geriebener Parmesan & garniert mit hausgemachtem Olivenöl, eigener Feigenmarmelade, getrockneten Feigen & Bruschetta-Brot-Scheiben mit Premium-Trüffel-Aufstrich

Suppen

PASTA JUHA 4,90
Klare Rindssuppe mit Nudeln

POMODORO SUPPA 6,50
Hausgemachte Tomatencremesuppe

MORE SUPPA 8,70
Hausgemachte Meeresfrüchtecremesuppe

Brot

VALENTINO`S HAUSBROT 4,20
Frisch gebackene kleine Brötchen aus Pizzateig, gebacken im Holzofen

KANTINA`S PIZZABROT 7,30
Pizzaförmiges Brot mit spezieller Marinada aus Olivenöl, Tomatensauce, Knoblauch & Rosmarin, gebacken im Holzofen

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Salat-Variationen

VERSCHIEDENE FRISCHE BLATTSALATE 6,40
serviert mit unserem Hausdressing

GEMISCHTER SALAT 7,50
serviert mit unserem Hausdressing

SALATA POMODORO 8,60
Tomatenscheiben mit roten Zwiebeln & frischer Petersilie (ohne Marinade)

SALATA RUCOLA (saisonal verfügbar) 9,50
Rucolasalat mit frisch geriebenem Parmesan (ohne Marinade)

SALATA DUNAT 19,80
Variation aus gemischtem Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen (200 g),
serviert mit unserem Hausdressing

SALATA TAURUS 23,50
Variation aus Blattsalaten mit frisch geriebenem Parmesan, Cherrytomaten &
gebratenen Bio-Bergweiderind-Rumpsteakstreifen (200 g), dekoriert mit Kernen,
mit Balsamico und Olivenöl mariniert

SALATA KVARNER 21,80
Variation aus Blattsalaten mit Cherrytomaten, frischen Bambini-Mozzarella &
gebratenen Premium Garnelen, dekoriert mit Kernen, mit Balsamico und Olivenöl mariniert

Brot

VALENTINO`S HAUSBROT 4,20
Frisch gebackene kleine Brötchen aus Pizzateig, gebacken im Holzofen

KANTINA`S PIZZABROT 7,30
Pizzaförmiges Brot mit spezieller Marinada aus Olivenöl, Tomatensauce, Knoblauch &
Rosmarin, gebacken im Holzofen

Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Salatdressing.
Gerne können Sie Ihren Salat selbst nach Ihrem Geschmack am Tisch marinieren.

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Auswahl an Pasta-Gerichten

Es kann vorkommen, dass zu Mittag nicht alle Pasta-Gerichte verfügbar sind.
Unsere Service-Mitarbeiter informieren Sie gerne darüber.
Bei diesen Gerichten sind keine Änderungen der Zutaten möglich.

KANTINA PASTA (pikant - scharf) 14,50
Barilla Spaghetti mit frischer Knoblauch-Olivenöl Marinade, Chili-Peperoncini, Cherrytomaten, Paprikastreifen, frischer Petersilie, geriebenem Parmesan & Premium Adriatiq Salz (Blumensalz)

SPAGHETTI CARBONARA 13,50
Spaghetti mit Pancetta-Speck, Eigelb in Sahne-Sauce & frisch geriebenem Parmesan

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 16,20
Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten in feiner mediterraner Wein-Tomatensauce

PAPPARDELLE VERDURA 14,80
Breite Bandnudeln mit frischem saisonalem Gemüse in Adria-Natursauce

LINGUINE ADRIA 21,50
Dünne Bandnudeln mit verschiedenen Muscheln, Garnelen, Scampi in der Schale & Cherrytomaten, gedünstet in feiner Buzara-Sauce (spezielle mediterrane rosa Wein-Sauce)

TAGLIATELLE GAMBERI 16,80
Bandnudeln mit Garnelen & Cherrytomaten in feiner mediterraner Knoblauch-Petersiliensauce

PASTA TARTUFI 19,70
Pappardelle (breite Bandnudeln) in cremiger Premium-Tartufata-Sauce dazu frisch geriebener Parmesan & geriebener schwarzer Trüffel aus Istrien

TAGLIOLINI NERO 18,80
Schwarze dünne Bandnudeln mit Garnelen & Cherrytomaten in cremiger Premium-Tartufata-Sauce dazu frisch geriebener Parmesan

FUŽI ISTRIANI 19,50
Spezielle Makkaroni-Pasta aus Istrien mit geräuchertem Schinken & Steinpilzen, frisch geriebener Parmesan mit cremiger Premium-Tartufata-Sauce dazu frisch geriebener schwarzer Trüffel aus Istrien

Wir verwenden ausschließlich frisch geriebenen Parmesan.

Pizza Kó Fol

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Auswahl an Pizzen vom Holzofen

Bei diesen Pizzen sind keine Änderungen der Zutaten möglich.
Ihre Wunschpizza können Sie sich selbst zusammenstellen.

	Klein Ø 28	Groß Ø 32
MARGHERITA Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Oregano	8,50	9,50
PROSCIUTTO Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Oregano	9,00	10,50
MISTA Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Haussalami, Schinken, Mais	10,00	12,50
SALAMI Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Haussalami, Oregano	9,00	10,50
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	9,50	11,50
CAPRICCIOSA Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken	10,00	13,00
DIAVOLO (pikant) Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante ital. Salsiccia-Salami, Pfefferoni, Zwiebel	10,00	13,00
TONNO E CIPOLLA Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch in Öl, Zwiebel, Oregano	10,00	12,00
CALABRESE Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Haussalami, Sardellen, Kapern, Oregano	9,50	12,50
HAWAII Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Ananas	9,50	11,50
CALZONE gefüllt Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Champignons		13,50
QUATTRO FORMAGGI Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten, Oregano	12,00	14,00
LA MAMA Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Feta-Schafkäse, Blattspinat, beträufelt mit einer Marinade aus Knoblauch & Olivenöl, Oregano	10,00	12,50
AQUAPULCO Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, frische Bambini-Mozzarella	12,00	14,00
VERDURA Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische saisonale Gemüsesorten	12,50	14,50

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Auswahl an Pizzen vom Holzofen

Bei diesen Pizzen sind keine Änderungen der Zutaten möglich.
Ihre Wunschpizza können Sie sich selbst zusammenstellen.

	Groß Ø 32
BODUL Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Thunfisch in Öl, Feta-Schafkäse, Zwiebeln, Oregano	14,50
TRAMONTANA (bianca) Sahne, Fior di Latte Mozzarella, Pancetta-Speck, Sauerrahm, Cherrytomaten, Champignons, Oregano	14,00
VALOK Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, frisch geriebener Parmesan bedeckt mit geräucherten Parmaschinken	15,80
NEVERA (bianca, pikante Salami) Sahne, Fior di Latte Mozzarella, pikante ital. Salsiccia-Salami, Sauerrahm, Champignons, Pancetta-Speck, milde Pfefferoni, Oregano	14,50
BONACA Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten, frische Bambini-Mozzarella, geräucherter Parmaschinken	14,00
RAFFAELLO (extra scharf) Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Haussalami, Pancetta-Speck, Zwiebeln, milde Pfefferoni, scharfe Pfefferoni, Chili-Pepperoncini, beträufelt mit einer Marinade aus Knoblauch & Olivenöl	14,50
EMILIJA Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Champignons, Blattspinat, beträufelt mit einer Marinade aus Knoblauch & Olivenöl	13,50
KVARNERO Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten, Garnelen, beträufelt mit einer Marinade aus Knoblauch & Olivenöl, frische Zitronenscheibe, Petersilie	17,40
VESUVIO Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Champignons, Pancetta-Speck, Spiegelei, Zwiebeln, beträufelt mit einer Marinade aus Knoblauch & Olivenöl (Das frische Ei wird auf der Pizza im Holzofen gebacken)	15,50
FRUTTI DI MARE Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, marinierte Meeresfrüchte, Cherrytomaten, beträufelt mit einer Marinade aus Knoblauch & Olivenöl, frische Zitronenscheibe, Petersilie	16,30
CALZONE SENSATIONE Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Cherrytomaten, frische Bambini-Mozzarella, Calzone bedeckt mit geräucherten Parmaschinken	16,20

Es kann vorkommen, dass die Pizzen nicht zeitgleich mit den anderen Speisen serviert werden.

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Auswahl an SPEZIAL-Pizzen vom Holzofen

Serviert täglich am Abend (17:00-21:00)*

Bei diesen Pizzen sind keine Änderungen der Zutaten möglich.
Ihre Wunschpizza können Sie sich selbst zusammenstellen.

	Groß Ø 32
BELLA NELA (bianca, Aktivkohle) Sahne, Schwarzer Pizzateig, Fior di Latte Mozzarella Kugel, Sauerrahm, Feigenmarmelade, Rucola, Cherrytomaten, getrocknete Bio-Feigen, Bresaola (ital. geräuchertes Rinder-Carpaccio)	20,50
PALADINI TARTUFI (bianca) Sahne, Fior di Latte Mozzarella, Datterini (Minitomaten in eigenem Saft), Selektion von schwarzer & weißer Trüffelcreme, Crema von Oliven-Tartufata & Pelati- und Pilz-Tartufata, geschälter schwarzer Trüffel in Olivenöl, frisch geriebener schwarzer Trüffel, beträufelt mit istrischem Trüffel-Olivenöl	22,50
KAVALIR (Aktivkohle) Schwarzer Pizzateig mit gefülltem Käse-Rand, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Pancetta-Speck, Mais, Schinken, Sauerrahm, Oregano	17,80
ISTRIANA Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella geschnitten, Datterini (Minitomaten in eigenem Saft), spezielle Trüffelsalamini aus Istrien Region, frisch geriebener schwarzer Trüffel aus Istrien, beträufelt mit Premium-Trüffel-Olivenöl	20,50
DIOKLECIAN Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Bio-Weiderind-Beiried/Roastbeef Tagliata-Scheiben (200 g), zubereitet auf Holzkohlegrill, auf Rucola, Cherrytomaten mit mediterraner Marinade & frisch geriebenem Parmesan	27,60

Aktivkohle: *Unsere Pizza in schwarz sieht nicht nur verdammt gut aus, sondern bietet noch einige weitere tolle Vorzüge. Die Farbe entsteht durch Zugabe von natürlicher Aktivkohle und ist somit frei von jeglicher Chemie. Außerdem hat Aktivkohle die Eigenschaft unseren Körper zu entgiften und schlechte Stoffe direkt einzubinden bevor sie aufgenommen werden.*

*Sonntag und Feiertag Mittag auf Anfrage

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

WUNSCHPIZZA

Serviert täglich am Abend (17:00-21:00)*

Stellen Sie Ihre Lieblingspizza selbst zusammen:

	Groß Ø 32
Grund-Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella	9,50
Schwarzer Pizzateig mit Aktivkohle	+ 2,50

Zutatenliste:

Schinken oder Salami	je 2,50
Saisonales Gemüse: Paprika oder Zucchini oder Rucola oder Cherrytomaten oder Champignons oder Oliven	je 2,50
Zwiebel oder Marinade aus Knoblauch & Olivenöl	je 1,00
Mais oder Ananas oder milde Pfefferoni oder scharfe Pfefferoni oder Kapern oder Blattspinat oder Artischocken oder Ei	je 2,00
Sardellen oder Thunfisch in Öl	je 3,00
Fior di Latte Mozzarella oder frischer Parmesan oder Bambini-Mozzarella oder Schafkäse oder Gorgonzola	je 3,00
Pikante Salsiccia-Salami oder Pancetta-Speck	je 3,00
Trüffelsalami aus Istrien	je 7,80
Gehobelter Premium Trüffel in Olivenöl	je 8,50
Steinpilze	je 6,50
Geriebener schwarzer Trüffel aus Istrien	je 14,50
Bresaola (ital. geräuchertes Rinder-Carpaccio)	je 8,30
Buffalo-Mozzarella-Kugel	je 5,20
Geräucherter Parmaschinken	je 7,30
Garnelen oder Meeresfrüchte	je 9,50
Gebratene Hühnerfiletstreifen (150 g)	je 14,80
Gebratene Bio-Weiderind-Rumpsteakstreifen (150 g)	je 19,60
Ketchup oder Mayonnaise	je 0,80

*Sonntag und Feiertag Mittag auf Anfrage

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Hauptgerichte

Es kann vorkommen, dass zu Mittag nicht alle Hauptgerichte verfügbar sind.
Unsere Service-Mitarbeiter informieren Sie gerne darüber.

JAMBO BISTECCA 27,50
Bio-Weiderind-Rumpsteak (250 g) zubereitet auf Holzkohlegrill garniert mit Kräuterbutter

RIB-EYE BISTECCA 25,50
Bio-Weiderind-Steak (250 g) zubereitet auf Holzkohlegrill garniert mit Kräuterbutter

PILETINA-FILET 19,50
Zartes Hühnerbrustfilet (250 g) zubereitet auf Holzkohlegrill

DAGNJE Á LA „BUZARA“ 17,50
Miesmuscheln in der Schale (0,5 kg), gedünstet in Buzara-Sauce (spez. mediterrane rosa Wein-Sauce), frische Petersilie & Zitronen

LIGNJE NA GRADELE 21,50
Portion Calamari zubereitet auf Holzkohlegrill mit einer Marinade aus Knoblauch & Olivenöl, frische Petersilie & Zitronen

ORADA JADRAN 20,70
2 Stück Goldbrassen Filets in feiner Malvazija-Weißwein-Sahne-Sauce, frische Petersilie & Zitronen

BARKA 26,50
Verschiedene Muschelsorten in Schale, Garnelen, Scampi in der Schale, gedünstet in Buzara-Sauce (spezielle mediterrane rosa Wein-Sauce), serviert in Barka-Boot (frisch gebackenes bootsförmiges Brot), frische Petersilie & Zitronen

RIBA-BRANCIN/ORADA 28,50
Wolfsbarsch oder Goldbrasse im Ganzen (ca. 400 g) aus dem Adria Meer, zubereitet auf Holzkohlegrill mit einer Marinade aus Knoblauch & Olivenöl, frische Petersilie & Zitronen

Beilagen *(können saisonal abweichen)*

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgericht eine Beilage nach Ihrem Geschmack
(können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt werden)

Petersilienkartoffeln 5,50

Pommes frites 5,50

Rosmarin-Kartoffel Wings 6,80

Hausgemachte Polenta-Scheiben vom Grill 6,50

Blitva Dalmatina 6,50
Mangold-Kartoffel-Variation auf dalmatinische Art (saisonal)

Frische gedünstete mediterrane Gemüse-Variation 7,90

Valentino`s Hausbrot 4,20
Frisch gebackene kleine Brötchen aus Pizzateig, gebacken im Holzofen

Kantina`s Pizzabrot 7,30
Pizzaförmiges Brot mit spezieller Marinada aus Olivenöl, Tomatensauce, Knoblauch & Rosmarin, gebacken im Holzofen

Wenn Sie mit den servierten Speisen zufrieden waren, freut sich unser Küchenteam über Ihr Trinkgeld. Gerne können Sie es direkt an der Theke der Pizzaausgabe abgeben.

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Hausgemachte Valino-Desserts

PIZZA CHOCOLATA BANANA Ø 32 cm (für 2 Personen) 14,50
Mit Nutella-Creme, frischen Bananenscheiben dekoriert mit Mandelsplitter

PIZZA TUTTI FRUTTI DI BOSCO Ø 32 cm (für 2 Personen) 17,50
Mit Vanille-Mascarpone-Creme mit warmen Waldbeeren & Staubzucker zubereitet

TIRAMISU CLASSICO 5,50
Klassisches Tiramisu im Glas

NUTELLA TIRAMISU 6,80
Cremiges Nutella Tiramisu im Glas

PANNA COTTA
Puddingartiges Sahne-Dessert mit Nutella-Creme im Glas 6,50
Puddingartiges Sahne-Dessert mit warmen Waldbeeren im Glas 7,80

CREMA CATALANA 4,50
Vanille-Crème-Brûlée, karamellisiert mit braunem Zucker

TAGESKUCHEN 4,50
Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter

Kindergerichte

KINDERPASTA 8,50
Spaghetti nach Wahl
mit Butter oder mit Sahnesauce oder mit Tomatensauce

KINDERPIZZA MARGHERITA 8,50
Tomatensauce, Mozzarella

KINDERPIZZA SALAMI ODER PROSCIUTTO 9,00
Tomatensauce, Mozzarella mit Salami oder mit Schinken

POMMES FRITES 5,50

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Ein paar wichtige Informationen

Wir verwenden vorwiegend BIO-Olivenöl aus unserem eigenen Olivenhain aus der Region Istrien, Meersalz von der Insel Pag (Dalmatien) und mediterrane Gewürze.
Manche saisonale Lebensmittel werden direkt von Kroatien geliefert, wie zum Beispiel frischer Fisch, Fleisch, Trüffelprodukte und viele weitere mediterrane Produkte.
Unsere Service-Mitarbeiter informieren Sie gerne.

Über Lebensmittelallergene informiert Sie gerne unser Serviceteam. Preisänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Alle Informationen finden Sie auf der Website **www.hotelvalentino.at**

Kantina Highlight:

Wir bieten verschiedene „Peka" Traditionsgerichte an.
„Peka" ist eine spezielle Speise aus Kroatien. Dazu werden nur die besten Zutaten von Mutter Natur wie frisches Gemüse und schmackhafte Kräuter verwendet. „Peka" wird auf offenem Feuer unter einer Glocke langsam gegart (bis zu 2 Stunden). Beim Garen wird der Dampf abgefangen und die Säfte gelangen danach wieder zurück. So bleibt das Gericht wunderbar saftig und wird butterzart. Traditionell wird Kalbfleisch, Oktopus, Lammfleisch oder Fisch mit einer mediterranen Kartoffel-Gemüse-Variation zubereitet.

Nur gegen Vorbestellung ab 4 Personen. Preis auf Anfrage.

DANKIČ

ŽIVJELI
PROSTIČ
Živjeli
PROSTIČ
ŽIVJELI
Prostič

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Aperitiv

Prosecco	1 Glas	4,40
Prosecco con fragola frutta (Erdbeere)	1 Glas	5,50
Hugo Spritzer mit Wein	1 Glas	5,70
Hugo Spritzer mit Prosecco	1 Glas	6,20
Aperol Spritzer mit Wein 4 cl	0,25 l	5,90
Aperol Spritzer mit Prosecco 4 cl	0,25 l	6,90
Martini bianco, rosso, secco	0,16 l	4,60
Bellini (Pfirsichsaft mit Prosecco)	1 Glas	5,60
Campari Orange	2 cl	5,60
Campari Soda	2 cl	4,90
Cynar Soda	2 cl	4,90
Limoncello	2 cl	4,20
Amaretto	2 cl	4,60
Ramazotti	2 cl	4,60
Amaro Averna	2 cl	4,60
Sambuca Averna	2 cl	4,60
Liquore di Mirtillo	2 cl	4,60

Alkoholfreie Getränke

Montes Mineral prickelnd, still			*0,25 l*	3,40
Montes Mineral prickelnd, still			*0,75 l*	7,50
Montes Mineral Zitrone			*0,25 l*	3,70
Soda	*0,25 l*	2,50	*0,50 l*	3,70
Soda Zitrone	*0,25 l*	2,90	*0,50 l*	3,90
Wasser	*0,25 l*	1,60	*0,50 l*	2,80
Holunderwasser, Zitronenwasser	*0,25 l*	2,50	*0,50 l*	3,60
Holunder gespritzt mit Soda	*0,25 l*	3,10	*0,50 l*	4,20
Tirola Cola light			*0,33 l*	4,20
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler	*0,25 l*	3,70	*0,50 l*	5,90
Limonaden gespritzt mit Soda	*0,25 l*	3,40	*0,50 l*	4,40
Limonaden gespritzt mit Wasser	*0,25 l*	2,90	*0,50 l*	3,80
Pfirsich Eistee	*0,25 l*	2,90	*0,50 l*	3,80
Eistee gespritzt mit Soda	*0,25 l*	3,70	*0,50 l*	5,90
Eistee gespritzt mit Wasser	*0,25 l*	3,40	*0,50 l*	5,40
Apfelsaft, Orangensaft	*0,25 l*	3,80	*0,50 l*	6,50
Johannisbeersaft, Mango	*0,25 l*	3,90	*0,50 l*	6,90
Säfte gespritzt mit Soda	*0,25 l*	3,60	*0,50 l*	4,80
Säfte gespritzt mit Wasser	*0,25 l*	3,20	*0,50 l*	4,20
Bitter Lemon, Tonic Water	*0,25 l*	3,80		

Heiße Getränke

Espresso (HAUSBRANDT KAFFEE)	3,40
Doppelter Espresso	5,40
Verlängerter	3,70
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,10
Espresso Macchiato	3,90
BIO Tee mit Zitrone	3,70
BIO Tee mit Rum	6,50

VALENTINO
Kantina Mediterran
since1993

Birra - Bier

Trumer Pils vom Fass – Pfiff			*0,20 l*	3,60
Trumer Pils vom Fass	*0,30 l*	4,10	*0,50 l*	4,70
Augustiner Bier vom Fass	*0,30 l*	4,30	*0,50 l*	5,00
Maisel`s Weisse (Hefeweizen) vom Fass	*0,30 l*	4,50	*0,50 l*	5,40
Maisel`s Weisse alkoholfrei (Flasche)			*0,50 l*	4,80
Trumer Radler vom Fass	*0,30 l*	4,10	*0,50 l*	4,70
Radler mit Sprite	*0,30 l*	4,10	*0,50 l*	4,70
Saurer Radler	*0,30 l*	4,10	*0,50 l*	4,70

Offene Weine

Weißwein gespritzt	1/4 l	3,90
Weißwein süß gespritzt	1/4 l	4,70
Sommerspritzer	1/2 l	4,70
Cappy Weiß	1/4 l	5,50
Cola Rot	1/4 l	5,20

Eine erlesene Auswahl an österreichischen und kroatischen Weinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Spirituosen

Grappa nationale – Hausgrappa	2 cl	3,50
Malvazija Istrien	2 cl	4,70
Muskat Zuti	2 cl	4,80
Ruda-Kräuter Schnaps	2 cl	4,50
Pelinkovac-Kräuterlikör/Magenbitter	2 cl	4,50
Roner Williams	2 cl	6,30
Pircher Williams	2 cl	6,30
Williams Schnaps, Destillerie Bauer	2 cl	4,50
Marillen Schnaps, Destillerie Bauer	2 cl	4,50
Obstler Schnaps, Destillerie Bauer	2 cl	4,50
Grappa di Poli	2 cl	8,70
Grappa di Barrique	2 cl	5,50
Grappa di Chardonnay	2 cl	4,90
Grappa di Prosecco	2 cl	4,70
Grappa di Moscato	2 cl	4,70
Grappa Gran Riserva 10 Anni	2 cl	9,70
Grappa Nonino	2 cl	6,50
Ballantines	2 cl	5,20
Jack Daniels	2 cl	5,70
Remy Martin	2 cl	4,80
Metaxa	2 cl	5,20
Fernet Branca	2 cl	4,70
Jägermeister	2 cl	4,70
Dry Gin	2 cl	4,70
Bacardi	2 cl	4,70
Vodka	2 cl	4,40
Baileys	2 cl	4,80
Tequila	2 cl	4,80
Roner Williams	2 cl	6,20
Sljivovic	2 cl	3,50

Longdrinks (Mixgetränke) haben wir nicht im Programm. Sie können sich gerne Ihre gewünschten Getränke einzeln bestellen und selbst nach Wunsch mischen. Wir verfügen über diverse kroatische Schnäpse & Liköre – unser Servicepersonal berät Sie gerne. Preisänderungen vorbehalten.