

*Cibi e
bevande*

da **AURORA**
(Schloßplatz 1, Bad Vöslau)



(Qui si mangia meglio!)

Ein Stück Italien in Bad Vöslau.

"da AURORA" ist mehr als ein Restaurant. Es ist eine Reise nach Italien, mitten in der Kulisse eines geschichtsträchtigen Schlosses. Es erinnert an die warme, einladende Atmosphäre eines italienischen Dorfplatzes: Hier kommen Familien, Freunde und Businessgäste zusammen, um authentisch italienische Küche mit Blick auf den Sonnenaufgang oder -untergang zu genießen.

Kein Fine Dining, sondern echtes italienisches Lebensgefühl. Herzlich, lebendig und voller Genuss.



<i>(Aperitivi)</i>	Prosecco Spumante Prestige DOC Brut Mionetto⁰	4,60
	Campari Soda	5,20
	Aperol Spritz⁰	5,90
	Campari Orange	5,90
	Hugo⁰	5,90
	Limoncello Spritz⁰	5,90
	da AURORA Spritz⁰ <i>(inklusive Knabberein)</i> Likör auf Gin-Basis, Schweppes Ginger Ale, Gurke, Zitrone	6,50
	Blue Gin Tonic <i>(inklusive Knabberein)</i> daAURORA Blue Gin, Schweppes Dry Tonic Water	8,90
<i>(Aperitivi analcolici)</i>	Mionetto 0,0% <i>(alkoholfrei)</i>⁰	4,20
	Aperitivo Analcolico Rosso mit Soda und Zitronenscheibe	5,40
	Aperitivo Analcolico Biondo mit Soda und Zitronenscheibe	5,40
	Hugo <i>(alkoholfrei)</i>⁰	6,20
	Granatapfel Aloe Vera Limonade	5,40
	Limoncello Spritz <i>(alkoholfrei)</i>⁰	6,20



(Zuppe)

Unsere Suppen werden mit frischem Sauerteigbrot aus dem Ofen serviert.

Crema di pomodoro^{G, L}
cremige Tomatensuppe mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch

6,40

Zuppa di pesce^{B, R, D, O}
italienische Fischsuppe

15,90

(Antipasti)

Unsere Antipasti wird mit frischem Sauerteigbrot aus dem Ofen serviert.

Antipasto del giorno^{A, G}
kleine Antipasti des Tages und frisches Sauerteigbrot

8,90

Caprese con bufala^{C, G, H, E, M, O}
Büffelmozzarella mit frischen Cherrytomaten

12,70

Prosciutto crudo e burrata^{G, M, O}
Rohschinken mit Burrata und dreierlei Tomaten

12,90

Carpaccio di manzo^{G, C, O, M}
hauchdünn geschnittenes Rindfleisch

12,90

Cozze^{R, L, O}
Miesmuscheln in Tomatensoße

15,60

Vitello tonnato^{L, D, C, M, O}
dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme

16,00

Carpaccio di polpo^{R, L, M, O}
hauchdünn geschnittener Oktopus

16,80

Polpo arrabbiato^{R, L}
Oktopus in einer scharfen Tomatensoße

16,90

daAURORA per due persone^{A, G, C}
gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen

27,00

(Insalate)

Insalata di tonno^{D, M, O}
Thunfischsalat mit roten Zwiebeln

15,90

Insalata daAURORA^{M, G, O}
Salat mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella

11,90

+ Rinderstreifen 3,90
+ Garnelen^B (pro Stück) 3,00
+ Calamari^R 4,50
+ Oktopus^R 5,90

(Paste)

Aufpreis
Glutenfrei
2,50

Spaghetti aglio e olio^{A, F, M}
mit Olivenöl, Knoblauch und Chili (scharf)

12,90

Penne arrabbiata^{A, F, M, L, G, C}
mit scharfer Tomatensoße, Chili, Knoblauch, Parmesan

13,90

Lasagne bolognese^{A, C, G, L, F}
mit Rinderragout und Béchamelsoße

16,00

Spaghetti carbonara^{A, F, M, G, C}
mit Guanciale und Ei

16,90

Linguine vongole^{A, F, M, R, O}
Muscheln in Weißweinsoße

16,90

Linguine frutti di mare^{A, F, M, B, R, D, O}
Tomatensoße und gemischten Meeresspezialitäten

17,40

Linguine ubriache^{A, C, F, M, G, E, H, D, L, O}
mit Rotwein und Rinderfiletstreifen
+ frisch gehobelter schwarzer Trüffel

17,90

8,00

(Paste
ripiene)

Raviolacci alle carni brasate^{A, C, L, G, M, F}
gefüllte Teigware mit geschmortem Fleisch und Salbei-Butter Soße

15,90

Agnoli tartufo e stracchino^{A, C, E, G, H, D, L, F}
gefüllte Teigware mit Trüffel, Kräutern und Trüffelbutter

16,90

Bauletti aragosta^{A, B, C, D, G, M, L}
gefüllte Teigware mit Hummer, Thymian, Mascarpone und Safran

18,90



(*Pizze*)

Aufpreis
Pinsa
1,50

Aufpreis
Glutenfrei
3,00

Marinara^A

Tomatensoße, Knoblauch

9,00

Margherita^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella

10,90

Funghi^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella, Champignons

13,90

Spianata piccante^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe italienische Salami

13,90

Prosciutto cotto^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken

13,90

Salame dolce^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella, milde Salami

13,90

Contadina^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella, italienisches Gemüse

14,90

Tonno^{A, D, G, O}

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, karamellisierte Zwiebel

14,90

Quattro stagioni^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella, milde Salami, Beinschinken, Champignons, Oliven

14,90

Capricciosa^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken, Artischocken, Champignons

14,90

(*Pizze
specciali*)

Aufpreis
Pinsa
1,50

Aufpreis
Glutenfrei
3,00

Pomodori tricolore^{A, G}

dreierlei halbgetrocknete Tomate, Mozzarella

15,90

Prosciutto crudo^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella, Rohschinken, Rucola

15,90

Bufala^{A, G}

Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten

15,90

Salsiccia e friarielli^{A, G}

grobe italienische Rohwurst, Stängelkohl, Oliven, Provola

16,90

Burrata^{A, B, G, R}

Tomatensoße, Mozzarella, Burrata, frisches Pesto Genovese

16,90

Frutti di mare^{A, B, G, R}

Tomatensoße, gemischte Meeresspezialitäten

17,90

Tartufo^{A, G}

Trüffelcreme, Mozzarella, Trüffelcarpaccio, Rucola

18,90



(*Carni
e Pesci*)

Filetto di manzo^G

Filetsteak vom Rind mit Bratkartoffeln

34,00

Filetto al barolo^{O, G}

Filetsteak an Barolo Demiglase mit Bratkartoffeln

42,00

Calamari fritti^{A, C, M, D, E, H, R, F}

frittierte Calamari mit Trüffelmayonnaise

18,90

Filetto di branzino^D

gegrillter Wolfsbarsch mit Grillgemüse

23,90

Calamari e gamberoni^{R, B}

gegrillte Calamari und Garnelen mit Grillgemüse

23,90

Polpo alla griglia^R

gegrillter Oktopus mit Grillgemüse

29,90

Piatto misto di pesce (*1/2 Personen*)^{D, B, R}

gemischte Fischplatte

37,00 / 74,00

(*Contorni*)

Pane di lievito madre^{A, G}

Sauerteigbrot frisch aus dem Backofen

4,00

Insalata verde^{M, O}

mit Rucola und Tomaten

5,50

Verdure alla griglia

Grillgemüse auf italienische Art

5,50

Patate al forno con rosmarino

Bratkartoffeln mit Rosmarin und Salz

5,50

Insalata mista^{M, O}

gemischter Salat

6,00

Focaccia^{A, F}

frisch aus dem Backofen

6,00

Patatine fritte

knusprige Pommes

6,50

(*Risotti*)

Frutti di mare^{G, D, B, R, O, L}

Risotto mit gemischten Meeresspezialitäten in Weißwein gekocht

18,90



(Bibite)

Vöslauer still 0,33l / 0,75l	3,90 / 6,90
Vöslauer prickelnd 0,33l / 0,75l	3,90 / 6,90
Soda 0,25l / 0,5l	2,40 / 3,40
BIO Aranciata rossa Tomarchio 0,275l	4,40
BIO Limonata Tomarchio	4,40
BIO Aranciata Tomarchio	4,40
Mandarino verde Tomarchio 0,275l	4,40
Coca Cola / Coca Cola Zero	3,90
Apfelsaft pur 0,25l / 0,5l	3,90 / 5,90
Apfelsaft gespritzt 0,25l / 0,5l	3,20 / 4,40
Soda Zitrone 0,25l / 0,5l [°]	2,90 / 3,90
Soda Himbeere 0,25l / 0,5l [°]	2,90 / 3,90
Soda Holler 0,25l / 0,5l [°]	2,90 / 3,90
Rauch Johannisbeere/ Marille/ Orange 0,2l	3,70

(Birre)

Peroni nastro azzuro 0,33l / 0,4l / 0,5l^A vom Faß	4,50 / 5,00/ 5,50
Peroni Radler 0,33l^A italienischer Zitronenradler	4,50
Ichnusa non filtrata 0,33l^A unfiltriertes italienisches Bier	4,50
Messina cristalli di sale 0,33l^A italienisches Bier mit Meersalz	4,50
Peroni zero 0,33l (<i>alkoholfrei</i>)^A italienisches Bier ohne Alkohol	4,50

(Spritz)

Spritzer klassisch[°]	3,90
Kaiser Spritzer[°]	4,10

*(Vino
bianco 1/8)*

Gemischter Satz Thermenregion DAC Weingut Herzog[°]	4,30
Pinot Grigio IGT Principato Cavit[°]	4,80
Chardonnay Grave del Friuli DOC di Lenardo[°]	5,80

*(Vino
rosso 1/8)*

Blauer Vöslauer Weingut Herzog[°]	4,30
Merlot Trentino DOC Mastri Vernacoli[°]	4,80
Montepulciano d’Abruzzo Palio BIO DOC Citra[°]	5,80