

*Cibi e
bevande*

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

c

(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.



*Unsere Pizza kommt direkt aus dem Ofen auf den
Tisch – daher kann es sein, dass sie nicht zusammen
mit anderen Speisen serviert wird.*



<i>(Aperitivi)</i>	Prosecco Spumante Prestige DOC Brut Mionetto 0,1l⁰	4,90
	Campari Soda	5,40
	Aperol Spritz⁰	5,90
	Hugo⁰	5,90
	Campari Orange	6,20
	Limoncello Spritz⁰	6,20
	da AURORA Spritz⁰ <i>(inklusive Knabberein)</i> Likör auf Gin-Basis, Schweppes Ginger Ale, Gurke, Zitrone	6,80
	Blu Gin Tonic <i>(inklusive Knabberein)</i> daAURORA Blu Orange Gin, Schweppes Dry Tonic Water	8,90
<i>(Aperitivi analcolici)</i>	Mionetto 0,0% 0,1l <i>(alkoholfrei)</i>⁰	5,40
	Aperitivo Analcolico Rosso mit Soda und Zitronenscheibe	5,40
	Aperitivo Analcolico Biondo mit Soda und Zitronenscheibe	5,40
	Granatapfel Aloe Vera Spritz <i>(alkoholfrei)</i>⁰	5,80
	Hugo <i>(alkoholfrei)</i>⁰	6,40
	Limoncello Spritz <i>(alkoholfrei)</i>⁰	6,40



(Zuppe)

Unsere Suppen werden mit frischem Sauerteigbrot aus dem Ofen serviert.

Crema di pomodoro ^{G, L}

cremige Tomatensuppe mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch

6,40

Minestrone ^{A, L}

italienische Gemüsesuppe

7,90

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

italienische Fischsuppe

17,40

(Antipasti)

Unsere Antipasti wird mit frischem Sauerteigbrot aus dem Ofen serviert.

Antipasto del giorno *

kleine Antipasti des Tages

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}

hauchdünnes Rindfleisch mit Sardellen und Brunoise Gemüse

14,80

Vitello tonnato ^{L, D, C, M, O}

dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme

16,00

Cozze ^{R, L, O}

Miesmuscheln in Tomatensoße oder Weißweinsoße

16,60

Insalata di pulpo e patate ^{L, D, C, M, O}

Oktopus-Kartoffelsalat

16,80

daAURORA terra per due persone ^{A, G, C}

gemischte Platte mit ausgewählten Wurst- und Käsespezialitäten

29,00

daAURORA mare per due persone ^{A, G, C, D, R, B}

gemischte Platte mit feinen Fischspezialitäten

34,80

**Allergene auf Anfrage*



(Insalate)

**Preis auf
Nachfrage*

Insalata di tonno ^{D, M, O}	15,90
Thunfischsalat mit roten Zwiebeln	
Ceasar Salad ^{A, C, G, M, L, O}	15,90
Romanasalat mit knusprigen Croûtons und geriebenem Parmesan	
Insalata Toscana ^{G, M, L}	17,80
Salat mit Rinderfilet, Pecorino, Erdnüssen, Birne und Trüffelhonig	
Insalata daAURORA ^{M, G, O}	11,90
Salat mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella	
+ Garnelen ^B , Calamari ^R , Oktopus ^R , Rinderstreifen*	

(Paste)

**Aufpreis
Glutenfrei
2,50**

Spaghetti aglio e olio ^{A, F, M}	12,90
mit Olivenöl, Knoblauch und Chili (scharf)	
Spaghetti al pomodoro fresco ^{A, F, M}	13,90
mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Cherrytomaten	
Penne arrabbiata ^{A, F, M, L, G}	13,90
mit scharfer Tomatensoße, Chili, Knoblauch, Parmesan	
Lasagne bolognese ^{A, C, G, L, F}	16,00
mit Rinderragout und Béchamelsoße	
Spaghetti carbonara ^{A, F, M, G, C}	16,90
mit Guanciale und Ei	
Linguine vongole ^{A, F, M, R, O}	18,90
Venusmuscheln in Weißweinsoße	
Linguine frutti di mare ^{A, F, M, B, R, D, O}	19,20
Tomatensoße und gemischten Meeresspezialitäten	
Taglioline alla patricia ^{A, R, G, C}	20,80
mit schwarzem Trüffel und Parmesancreme	
Linguine ubriache ^{A, C, F, M, G, E, H, D, L, O}	17,90
mit Rinderragout auf Rotweinbasis	
+ frisch gehobelter schwarzer Trüffel	8,00

*(Paste
ripiene)*

Raviolacci alla panna con prosciutto e piselli ^{A, C, L, G, M, F}	16,20
gefüllte Teigware mit geschmortem Fleisch, Obers und Erbsen	
Lunette tartufo e gamberi ^{A, B, C, E, G, H, D, L, F}	16,90
gefüllte Teigware mit Trüffel und Garnelen	
Bauletti astice ^{A, B, C, D, G, M, L}	18,90
gefüllte Teigware mit Hummer und Zitronensoße	



(Pizze)

Aufpreis
Pinsa
1,50

Aufpreis
Glutenfrei
3,00

Marinara ^A	9,00
Tomatensoße, Knoblauch	
Margherita ^{A, G}	10,90
Tomatensoße, Mozzarella	
Funghi ^{A, G}	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons	
Spianata piccante ^{A, G}	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe italienische Salami	
Prosciutto cotto ^{A, G}	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken	
Salame dolce ^{A, G}	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, milde Salami	
Contadina ^{A, G}	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, italienisches Gemüse	
Tonno ^{A, D, G, O}	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, karamellisierte Zwiebel	
Quattro stagioni ^{A, G}	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Beinschinken, Champignons, Oliven	
Capricciosa ^{A, G}	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken, Artischocken, Champignons	
Formaggio ^{A, G}	14,90
diverse Käsespezialitäten	
Calzone ^{A, G}	14,90
mit milder Salami, oder Beinschinken oder Gemüse	

*(Pizze
specciali)*

Aufpreis
Pinsa
1,50

Aufpreis
Glutenfrei
3,00

Pomodori tricolore ^{A, G}	15,90
dreierlei halbgetrocknete Tomaten, Mozzarella	
Prosciutto crudo ^{A, G}	15,90
Tomatensoße, Mozzarella, Rohschinken, Rucola	
Bufala ^{A, G}	15,90
Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten	
Burrata ^{A, B, G, R}	16,90
Tomatensoße, Mozzarella, Burrata, frisches Pesto Genovese	
Frutti di mare ^{A, B, G, R}	17,90
Tomatensoße, gemischte Meeresspezialitäten	
Tartufo ^{A, G}	18,90
Trüffelcreme, Mozzarella, Trüffelcarpaccio, Rucola	
4 mani ^{A, G, D}	19,80
gelbe Tomatensoße, Bufala, Olivencrumble, Sardellen, Kapernpulver	



*(Carni
e Pesci)*

**Preis und
Allergene auf
Nachfrage*

Calamari fritti ^{A, C, M, D, E, H, R, F}	18,90
frittierte Calamari mit Trüffelmayonnaise	
Calamari e gamberoni ^{R, B}	23,90
gegrillte Calamari und Garnelen mit Grillgemüse	
Filetto di branzino ^D	23,90
gegrillter Wolfsbarsch mit Grillgemüse oder frisch aus dem Ofen mit Kartoffelpüree	+3,00
Filetto di salmone ^{O, G, D}	29,00
Lachsfiletsteak mit grüner Pfeffersoße	
Polpo alla griglia ^R	29,90
gegrillter Oktopus mit Grillgemüse	
Filetto di manzo ^G	36,00
Filetsteak vom Rind mit Bratkartoffeln	
Piatto misto di pesce (1/2 Personen) ^{D, B, R}	42,00 / 84,00
gemischte Fischplatte	
Lo chef consiglia*	
Tagesempfehlung des Chefkochs	

(Contorni)

Pane di lievito madre ^{A, G}	4,00
Sauerteigbrot frisch aus dem Backofen	
Insalata verde ^{M, O}	5,50
mit Rucola und Tomaten	
Patate al forno con rosmarino	5,50
Bratkartoffeln mit Salz	
Verdure alla griglia	6,00
Grillgemüse auf italienische Art	
Insalata mista ^{M, O}	6,00
gemischter Salat	
Focaccia ^{A, F}	6,00
frisch aus dem Backofen	
Patatine fritte	6,50
knusprige Pommes	

(Risotti)

Gamberi e zucchini ^{G, D, B, R, O, L}	17,80
Risotto mit Garnelen und Zucchini	



<i>(Bibite)</i>	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 / 1l	2,40 / 3,40 / 4,80
	BIO Aranciata rossa Tomarchio 0,275l	4,60
	BIO Limonata Tomarchio	4,60
	BIO Aranciata Tomarchio	4,60
	Mandarino verde Tomarchio 0,275l	4,60
	Coca Cola / Coca Cola Zero	4,20
	Apfelsaft Leitung 0,25l / 0,5l	3,70 / 4,80
	Apfelsaft gespritzt 0,25l / 0,5l	3,90 / 5,20
	Soda Zitrone 0,25l / 0,5l	3,20 / 4,40
	Soda Himbeere 0,25l / 0,5l °	3,20 / 4,40
	Soda Holler 0,25l / 0,5l °	3,20 / 4,40
	Rauch Johannisbeere/ Marille/ Orange 0,2l	3,70



<i>(Birre)</i>	Peroni nastro azzuro 0,33l / 0,4l / 0,5l ^A	4,50 / 5,00 / 5,50
	vom Faß	
	Peroni Radler 0,33l ^A	4,80
	italienischer Zitronenradler	
	Ichnusa non filtrata 0,33l ^A	4,80
	unfiltriertes italienisches Bier	
	Messina cristalli di sale 0,33l ^A	4,80
	italienisches Bier mit Meersalz	
	Peroni zero 0,33l (<i>alkoholfrei</i>) ^A	4,80
	italienisches Bier ohne Alkohol	
<i>(Spritze)</i>	Spritzer klassisch [○]	3,90
	Kaiser Spritzer [○]	4,30
<i>(Vino bianco 1/8)</i>	Gemischter Satz Thermenregion DAC Weingut Herzog [○]	4,50
	Pinot Grigio IGT Principato Cavit [○]	4,80
	Chardonnay Grave del Friuli DOC di Lenardo [○]	5,80
<i>(Vino rosso 1/8)</i>	Blauer Vöslauer Weingut Herzog [○]	4,30
	Merlot Trentino DOC Mastri Vernacoli [○]	4,80
	Montepulciano d'Abruzzo Palio BIO DOC Citra [○]	4,80
	Primitivo IGT Villa „Santera“ Leone de Castris [○]	7,20



*Caffè
Dolci
Digestivi*

da **AURORA**

(Schloßplatz 1, Bad Vöslau)



(Caffè)

Espresso / Espresso doppio 2,50 / 3,70

Espresso macchiato ^G 3,40

Cappuccino ^G 4,20

Latte macchiato ^G 4,50

Caffè lungo 3,50
+ Milch 0,40

Tè (*verschiedene Sorten*) 4,50



(Dolci)

Panna cotta^{G, H} 5,20
mit Beerenspiegel

Profiterol^{A, C, G} 5,50
Brandteigkrapfen überzogen mit weißer Schokolade

Tartufo nocciola^{C, F, G, H} 5,50
italienische Eisspezialität mit Haselnusskrokant
und Schokoladenfülle

Torta Caprese^{C, F, G, H} 5,80
feiner neapolitanischer Schokoladenkuchen mit Mandeln

Limone ripieno^G 5,80
Zitronensorbet in ganzer Zitrone

Crema catalana^{C, F, G, H} 5,80
Dessertcreme mit Karamellschicht

Tiramisù^{A, C, G, H} 7,50
Klassisch oder Pistazie

Soufflé al cioccolato^{A, C, F, G} 7,80
mit weichem Schokoladenkern

Pizza Dolce Aurora^{A, C, G} 9,80
mit Ricotta, Nutella und knusprigem Pizzateig

Sgroppino^{F, O} 13,90
Zitronensorbet mit Vodka und Prosecco



(Digestivi)

Grappa il bacio delle muse	4,90
Grappa di amarone barrique	6,90
Limoncello	4,90
Vodka Absolut	4,90
Montenegro Amaro	4,90
Ramazzotti Bitter	4,90
Averna	4,90
Averna Sour^o	5,60



Schloßplatz 1, Bad Vöslau