

## Saisonale Spezialitäten

Genießen Sie frisch zubereitete Gerichte mit regionalen Zutaten – inspiriert von Italiens Jahreszeiten. Ob herzhaftes Winterklassiker oder leichte Sommerkreationen – lassen Sie sich von unserer wechselnden Auswahl überraschen!



### **Bruschetta con crema ai porcini e lardo 12,90**

knuspriges Brot mit Steinpilzcreme und Lardospeck

### **Panzerotti con funghi porcini 16,90**

Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilzen in feiner Sauce

### **Risotto porcini e salsiccia 18,90**

Pilzrisotto mit würziger italienischer Bratwurst

### **Pesce spada alla griglia 32,80**

Schwertfischfilet mit Steinpilzen, Kapern und Tomatensalat

### **Pizza sapori di autunno 18,90**

Mozzarella, Steinpilze, Radicchiocreme, Stracciatella, Pancetta

### **Tartufo all'albicocca 5,50**

Gefüllter Eisknödel mit Marillenfüllung

### **Tartufo alla lampone 5,50**

Gefüllter Eisknödel mit Himbeerfüllung

*\*Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessert-Karte!*

*Unser Team informiert Sie gerne über alle Allergene und dazugehörigen Informationen im Bezug auf unsere Gerichte!*

**da AURORA**

*(Schloßplatz 1, Bad Vöslau)*

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



### *(Zuppe)*

Unsere Suppen werden mit frischem Sauerteigbrot aus dem Ofen serviert.

#### **Crema di pomodoro** <sup>G, L</sup>

cremige Tomatensuppe mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch

**6,40**

#### **Zuppa di pesce** <sup>B, R, D, O</sup>

italienische Fischsuppe

**15,90**

### *(Antipasti)*

Unsere Antipasti wird mit frischem Sauerteigbrot aus dem Ofen serviert.

#### **Antipasto del giorno** <sup>A, G</sup>

kleine Antipasti des Tages und frisches Sauerteigbrot

**8,90**

#### **Caprese con bufala** <sup>C, G, H, E, M, O</sup>

Büffelmozzarella mit frischen Cherrytomaten

**12,70**

#### **Prosciutto crudo e burrata** <sup>G, M, O</sup>

Rohschinken mit Burrata und dreierlei Tomaten

**12,90**

#### **Carpaccio di manzo** <sup>G, C, O, M</sup>

hauchdünn geschnittenes Rindfleisch

**12,90**

#### **Cozze** <sup>R, L, O</sup>

Miesmuscheln in Tomatensoße

**15,60**

#### **Vitello tonnato** <sup>L, D, C, M, O</sup>

dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme

**16,00**

#### **Carpaccio di polpo** <sup>R, L, M, O</sup>

hauchdünn geschnittener Oktopus

**16,80**

#### **Polpo arrabbiato** <sup>R, L</sup>

Oktopus in einer scharfen Tomatensoße

**16,90**

#### **daAURORA per due persone** <sup>A, G, C</sup>

gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen

**27,00**



*(Insalate)*

**Insalata di tonno** <sup>D, M, O</sup>

Thunfischsalat mit roten Zwiebeln

15,90

**Insalata daAURORA** <sup>M, G, O</sup>

Salat mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella

11,90

+ Rinderstreifen

3,90

+ Garnelen<sup>B</sup> (pro Stück)

3,00

+ Calamari<sup>R</sup>

4,50

+ Oktopus<sup>R</sup>

5,90

*(Paste)*

Aufpreis  
Glutenfrei  
2,50

**Spaghetti aglio e olio** <sup>A, F, M</sup>

mit Olivenöl, Knoblauch und Chili (scharf)

12,90

**Penne arrabbiata** <sup>A, F, M, L, G, C</sup>

mit scharfer Tomatensoße, Chili, Knoblauch, Parmesan

13,90

**Lasagne bolognese** <sup>A, C, G, L, F</sup>

mit Rinderragout und Béchamelsoße

16,00

**Spaghetti carbonara** <sup>A, F, M, G, C</sup>

mit Guanciale und Ei

16,90

**Linguine vongole** <sup>A, F, M, R, O</sup>

Muscheln in Weißweinsauce

16,90

**Linguine frutti di mare** <sup>A, F, M, B, R, D, O</sup>

Tomatensoße und gemischten Meeresspezialitäten

17,40

**Linguine ubriache** <sup>A, C, F, M, G, E, H, D, L, O</sup>

mit Rotwein und Rinderfiletstreifen

17,90

+ frisch gehobelter schwarzer Trüffel

8,00

*(Paste  
ripiene)*

**Raviolacci alle carni brasate** <sup>A, C, L, G, M, F</sup>

gefüllte Teigware mit geschmortem Fleisch und Salbei-Butter Soße

15,90

**Agnoli tartufo e stracchino** <sup>A, C, E, G, H, D, L, F</sup>

gefüllte Teigware mit Trüffel, Kräutern und Trüffelbutter

16,90

**Bauletti aragosta** <sup>A, B, C, D, G, M, L</sup>

gefüllte Teigware mit Hummer, Thymian, Mascarpone und Safran

18,90



*(Pizze)*

Aufpreis  
Pinsa  
1,50

Aufpreis  
Glutenfrei  
3,00

<b>Marinara</b> <sup>A</sup>	9,00
Tomatensoße, Knoblauch	
<b>Margherita</b> <sup>A, G</sup>	10,90
Tomatensoße, Mozzarella	
<b>Funghi</b> <sup>A, G</sup>	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons	
<b>Spianata piccante</b> <sup>A, G</sup>	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe italienische Salami	
<b>Prosciutto cotto</b> <sup>A, G</sup>	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken	
<b>Salame dolce</b> <sup>A, G</sup>	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, milde Salami	
<b>Contadina</b> <sup>A, G</sup>	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, italienisches Gemüse	
<b>Tonno</b> <sup>A, D, G, O</sup>	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, karamellisierte Zwiebel	
<b>Quattro stagioni</b> <sup>A, G</sup>	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, milde Salami, Beinschinken, Champignons, Oliven	
<b>Capricciosa</b> <sup>A, G</sup>	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken, Artischocken, Champignons	

*(Pizze  
specciali)*

Aufpreis  
Pinsa  
1,50

Aufpreis  
Glutenfrei  
3,00

<b>Pomodori tricolore</b> <sup>A, G</sup>	15,90
dreierlei halbdgetrocknete Tomate, Mozzarella	
<b>Prosciutto crudo</b> <sup>A, G</sup>	15,90
Tomatensoße, Mozzarella, Rohschinken, Rucola	
<b>Bufala</b> <sup>A, G</sup>	15,90
Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten	
<b>Salsiccia e friarielli</b> <sup>A, G</sup>	16,90
grobe italienische Rohwurst, Stängelkohl, Oliven, Provola	
<b>Burrata</b> <sup>A, B, G, R</sup>	16,90
Tomatensoße, Mozzarella, Burrata, frisches Pesto Genovese	
<b>Frutti di mare</b> <sup>A, B, G, R</sup>	17,90
Tomatensoße, gemischte Meeresspezialitäten	
<b>Tartufo</b> <sup>A, G</sup>	18,90
Trüffelcreme, Mozzarella, Trüffelcarpaccio, Rucola	



*(Carni  
e Pesci)*

<b>Filetto di manzo</b> <sup>G</sup> Filetsteak vom Rind mit Bratkartoffeln	<b>34,00</b>
<b>Filetto al barolo</b> <sup>O, G</sup> Filetsteak an Barolo Demiglase mit Bratkartoffeln	<b>42,00</b>
<b>Calamari fritti</b> <sup>A, C, M, D, E, H, R, F</sup> frittierte Calamari mit Trüffelmayonnaise	<b>18,90</b>
<b>Filetto di branzino</b> <sup>D</sup> gegrillter Wolfsbarsch mit Grillgemüse	<b>23,90</b>
<b>Calamari e gamberoni</b> <sup>R, B</sup> gegrillte Calamari und Garnelen mit Grillgemüse	<b>23,90</b>
<b>Polpo alla griglia</b> <sup>R</sup> gegrillter Oktopus mit Grillgemüse	<b>29,90</b>
<b>Piatto misto di pesce (1/2 Personen)</b> <sup>D, B, R</sup> gemischte Fischplatte	<b>37,00 / 74,00</b>

*(Contorni)*

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

*(Risotti)*

<b>Frutti di mare</b> <sup>G, D, B, R, O, L</sup> Risotto mit gemischten Meeresspezialitäten in Weißwein gekocht	<b>18,90</b>
---	--------------





<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	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 <sup>o</sup>	2,90 / 3,90
	Soda Himbeere 0,25l / 0,5l <sup>o</sup>	2,90 / 3,90
	Soda Holler 0,25l / 0,5l <sup>o</sup>	2,90 / 3,90
	Rauch Johannisbeere/ Marille/ Orange 0,2l	3,70



<i>(Birre)</i>	<b>Peroni nastro azzuro 0,33l / 0,4l / 0,5l</b> <sup>A</sup> vom Faß	<b>4,50 / 5,00 / 5,50</b>
	<b>Peroni Radler 0,33l</b> <sup>A</sup> italienischer Zitronenradler	<b>4,50</b>
	<b>Ichnusa non filtrata 0,33l</b> <sup>A</sup> unfiltriertes italienisches Bier	<b>4,50</b>
	<b>Messina cristalli di sale 0,33l</b> <sup>A</sup> italienisches Bier mit Meersalz	<b>4,50</b>
	<b>Peroni zero 0,33l</b> ( <i>alkoholfrei</i> ) <sup>A</sup> italienisches Bier ohne Alkohol	<b>4,50</b>
<i>(Spritz)</i>	<b>Spritzer klassisch</b> <sup>○</sup>	<b>3,90</b>
	<b>Kaiser Spritzer</b> <sup>○</sup>	<b>4,10</b>
<i>(Vino bianco 1/8)</i>	<b>Gemischter Satz Thermenregion DAC Weingut Herzog</b> <sup>○</sup>	<b>4,30</b>
	<b>Pinot Grigio IGT Principato Cavit</b> <sup>○</sup>	<b>4,80</b>
	<b>Chardonnay Grave del Friuli DOC di Lenardo</b> <sup>○</sup>	<b>5,80</b>
<i>(Vino rosso 1/8)</i>	<b>Blauer Vöslauer Weingut Herzog</b> <sup>○</sup>	<b>4,30</b>
	<b>Merlot Trentino DOC Mastri Vernacoli</b> <sup>○</sup>	<b>4,80</b>
	<b>Montepulciano d'Abruzzo Palio BIO DOC Citra</b> <sup>○</sup>	<b>5,80</b>

*Caffè  
Dolci  
Digestivi*

*da* **AURORA**

*(Schloßplatz 1, Bad Vöslau)*



*(Caffè)*

**Espresso / Espresso doppio** 2,00 / 3,00

**Espresso macchiato <sup>G</sup>** 3,00

**Cappuccino <sup>G</sup>** 3,90

**Latte macchiato <sup>G</sup>** 4,50

**Caffè lungo** 3,50  
+ Milch 0,40

**Tè (*verschiedene Sorten*)** 4,00



## *(Dolci)*

<b>Profiterol</b> <sup>A, C, G</sup>	<b>4,50</b>
Brandteigkrapfen überzogen mit weißer Schokolade	
<b>Panna cotta</b> <sup>G, H</sup>	<b>4,80</b>
mit Beerenspiegel	
<b>Limone ripieno</b> <sup>G</sup>	<b>4,80</b>
Zitronensorbet in ganzer Zitrone	
<b>Tartufo nocciola</b> <sup>C, F, G, H</sup>	<b>5,00</b>
italienische Eisspezialität mit Haselnusskrokant und Schokoladenfülle	
<b>Mini cannolo</b> <sup>A, F, G, H</sup>	<b>5,80</b>
Brandteigröllchen mit Ricotta Creme und Pistazienkernen	
<b>Crema catalana</b> <sup>C, F, G, H</sup>	<b>5,80</b>
Dessertcreme mit Karamellschicht	
<b>Tiramisù</b> <sup>A, C, G, H</sup>	<b>6,50</b>
Klassisch oder Pistazie	
<b>Soufflé al cioccolato</b> <sup>A, C, F, G</sup>	<b>7,50</b>
mit weichem Schokoladenkern	
<b>Sgroppino</b> <sup>F, O</sup>	<b>9,80</b>
Zitronensorbet mit Vodka und Prosecco	



*(Digestivi)*

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

*Carta  
dei vini*

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



*(Highlight der Saison)*

Campania  
**Greco di Tufo DOCG Feudi San Gregorio<sup>o</sup>**  
**55,00**

fruchtbetont, Zitrus, Pfirsich, Marillenkerne,  
kräuterwürzig, rassig, zart mineralisch

*(Vino bianco)*

Thermenregion	<b>Gemischter Satz Thermenregion DAC Weingut Herzog<sup>o</sup></b> 26,00 vielschichtiger und komplexer Wein, spiegelt Leichtigkeit wider
	<b>Cuvée Bouquet Weingut Herzog</b> 29,00 Rivaner x Sauvignon Blanc x Muskateller
Friuli	<b>Pinot Grigio IGT Principato Cavit<sup>o</sup></b> 29,00 aus Pinot Grigio und Chardonnay, helles strohgelb, am Gaumen trocken und harmonisch
	<b>Chardonnay Grave del Friuli DOC di Lenardo<sup>o</sup></b> 32,00 ein feiner, eleganter und erlesener Wein, ausgewogen in der Nase, wie auch am Gaumen, erinnert an Golden Delicious Äpfel
Piemonte	<b>Gavi di Gavi DOCG Grifo del Quartaro Enrico Serafino<sup>o</sup></b> 47,00 aus Cortese, weißer Elitewein aus dem Piemont, lebendiger Fruchtcharakter, erfrischend, saftig und von ausgezeichnetem delikatem Geschmack
Sardegna	<b>La Cala Vermentino di Sardegna DOC<sup>o</sup></b> 43,00 mediterrane Rebsorte, trocken, reiches, ausgewogenes Bukett, leicht prickelnd, charaktervoller Rebsortenduft
Sicilia	<b>Regaleali Bianco IGT Tasca d'Almerita<sup>o</sup></b> 38,00 aus Inzolia, Cataratto und Grecanico, brilliant, strohgelb mit grünlichen Reflexen. Angenehm weich, reichhaltig, intensiv
Venezia	<b>Sauvignon Venezia Giulia IGT di Lenardo<sup>o</sup></b> 38,00 grünliche Reflexe, delikat und sehr aromatisch, Aroma nach Holunder, Melone und Pfirsich, ausgeglichen und elegant





*(Highlight der Saison)*

**Puglia**  
**Primitivo Rosso IGT Villa**  
**"Santera" Leone De Castris °**  
**35,00**

aus Primitivo (in Österreich als „Zinfandel“ bekannt),  
intensiv, wenig fruchtiges Aroma, eleganter,  
weicher Geschmack

*(Vino rosso)*

<b>Thermenregion</b>	<b>Blauer Vöslauer Weingut Herzog °</b> blauer Portugieser, milder Geschmack, markante Frucht	<b>27,00</b>
<b>Veneto</b>	<b>Costasera Amarone Classico DOCG Masi °</b> stolz, majestätisch, komplex, überschwänglich, konzentrierte Frucht, samtige Tannine	<b>120,00</b>
<b>Piemonte</b>	<b>Barbera d'Asti DOC Enrico Serafino °</b> intensive rubinrote Farbe, gute Struktur, elegante Kirscharomen, sehr körperreich, druckvoll im Mund, mit angenehmer Säure, die eine gewisse Frische hervorruft	<b>48,00</b>
	<b>Barolo DOCG Enrico Serafino °</b> granatrote Farbe, ausgeprägter Duft nach Waldbeeren. fruchtiger Geschmack. Wunderbarer Begleiter zu allen kräftigen Speisen, trocken, rund, vollmundig am Gaumen	<b>95,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Rosso di Montalcino DOC Caparzo °</b> intensives rubinrot, frisch und ätherisch und dennoch kraftvoll und weich, vollmundig und lang anhaltend	<b>55,00</b>
	<b>Chianti Classico Riserva DOCG Borgo Scopeto °</b> voll und samtig, aber gleichzeitig kräftig und körperreich, elegante Duftnote nach Iris und Gewürzen	<b>65,00</b>
	<b>Brunello di Montalcino DOCG Caparzo °</b> voll und samtig, aber gleichzeitig kräftig und körperreich, elegante Duftnote nach Iris und Gewürzen, schöner langer Abgang	<b>85,00</b>
<b>Puglia</b>	<b>Nero D'avola Sicilia DOC „Alto Reale“ Tenuta Rapitalà °</b> Rubinrot mit Aroma von reifen Früchten	<b>32,00</b>
<b>Emilia-Romagna</b>	<b>Lambrusco Rosso Emilia IGT °</b> vollmundig mit starken Düften, süßlich, feine Perlage	<b>48,00</b>



*(Highlight der Saison)*

Venezia

**Prosecco Spumante Prestige DOC Brut Mionetto** °  
**32,00**

eleganter, trockener Prosecco mit feinen Fruchtnoten und einer frischen Säure, ideal für festliche Anlässe oder als Aperitif

*(Vino rosé)*

Puglia

**Rosato Alghero DOC** °

**32,00**

aus Cannonau, Sangiovese und Cabernet, trocken, frisch und harmonisch

**Rosato Five Roses Anniversario Leone de Castris** °

**39,00**

intensives, leuchtendes Altrosa, feine und einladende Nase, nach reifem Pfirsich, gelben Früchten und Waldbeeren unterlegt von minimaler Würze, am Gaumen knackig und mit feiner Frucht, zieht sich schön über die Zunge, leicht salzig, mit zartbitteranimierendem Nachhall

*(Vino  
spumante)*

**Mionetto 0,0% Alkoholfrei** °

**28,00**

hell strohgelb in der Farbe, mit feinem, anhaltendem Mousseux, in der Nase zeigen sich Aromen reifer Früchte, ergänzt durch Noten von Zitrus und grünem Apfel, am Gaumen erfrischend und ausgewogen

**Spumante Rose Lunetta Cavit** °

**28,00**

aus Chardonnay und autochtonen roten Trauben, lang anhaltende weiße Mousse mit feinkörniger Perlage, am Gaumen rein, frisch und fruchtig

**Rosé Frizzante trocken Weingut Herzog** °

**29,00**

fruchtig in der Nase und am Gaumen würzig und bekömmlich

**Franciacorta Blanc de Blancs DOCG Brut Monogram** °

**55,00**

80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 24 Monate Reifung in der Flasche, strohgelbe Farbe, feine Perlage, frisch und ausgewogen