

*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.

C

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



(Aperitivi)	Prosecco Spumante Prestige DOC Brut Mionetto 0,1l ⁰	4,90
	Campari Soda	5,40
	Aperol Spritz ⁰	5,90
	Hugo ⁰	5,90
	Campari Orange	6,20
	Limoncello Spritz ⁰	6,20
	da AURORA Spritz ⁰ (<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
(Aperitivi analcolici)	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 Sauer- teigbrot aus dem Ofen serviert.

Crema di pomodoro <small>G, L</small>	6,40
cremige Tomatensuppe mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch	
Minestrone <small>A, L</small>	7,90
italienische Gemüsesuppe	
Zuppa di pesce <small>B, R, D, O</small>	17,40
italienische Fischsuppe	

(Antipasti)

Unsere Antipasti wird mit frischem Sauer- teigbrot aus dem Ofen serviert.

*Allergene auf Anfrage

Antipasto del giorno *	8,90
kleine Antipasti des Tages	
Caprese con bufala <small>C, G, H, E, M, O</small>	12,70
Büffelmozzarella mit frischen Cherrytomaten	
Prosciutto crudo e burrata <small>G, M, O</small>	12,90
Rohschinken mit Burrata und dreierlei Tomaten	
Carpaccio di manzo <small>G, C, O, M</small>	14,80
hauchdünnes Rindfleisch mit Sardellen und Brunoise Gemüse	
Vitello tonnato <small>L, D, C, M, O</small>	16,00
dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme	
Cozze <small>R, L, O</small>	16,60
Miesmuscheln in Tomatensoße oder Weißweinsoße	
Insalata di pulpo e patate <small>L, D, C, M, O</small>	16,80
Oktopus-Kartoffelsalat	
daAURORA terra per due persone <small>A, G, C</small>	29,00
gemischte Platte mit ausgewählten Wurst- und Käsespezialitäten	
daAURORA mare per due persone <small>A, G, C, D, R, B</small>	34,80
gemischte Platte mit feinen Fischspezialitäten	



(Insalate)	
<i>*Preis auf Nachfrage</i>	
	Insalata di tonno <small>D, M, O</small> Thunfischsalat mit roten Zwiebeln 15,90
	Cesar Salad <small>A, C, G, M, L, O</small> Romanasalat mit knusprigen Croûtons und geriebenem Parmesan 15,90
	Insalata Toscana <small>G, M, L</small> Salat mit Rinderfilet, Pecorino, Erdnüssen, Birne und Trüffelhonig 17,80
	Insalata daAURORA <small>M, G, O</small> Salat mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella 11,90
	+ Garnelen ^B , Calamari ^R , Oktopus ^R , Rinderstreifen*
 (Paste)	
Aufpreis Glutenfrei 2,50	
	Spaghetti aglio e olio <small>A, F, M</small> mit Olivenöl, Knoblauch und Chili (scharf) 12,90
	Spaghetti al pomodoro fresco <small>A, F, M</small> mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Cherrytomaten 13,90
	Penne arrabbiata <small>A, F, M, L, G</small> mit scharfer Tomatensoße, Chili, Knoblauch, Parmesan 13,90
	Lasagne bolognese <small>A, C, G, L, F</small> mit Rinderragout und Béchamelsoße 16,00
	Spaghetti carbonara <small>A, F, M, G, C</small> mit Guanciale und Ei 16,90
	Linguine vongole <small>A, F, M, R, O</small> Venusmuscheln in Weißweinsoße 18,90
	Linguine frutti di mare <small>A, F, M, B, R, D, O</small> Tomatensoße und gemischten Meeresspezialitäten 19,20
	Taglioline alla patricia <small>A, R, G, C</small> mit schwarzem Trüffel und Parmesancreme 20,80
	Linguine ubriache <small>A, C, F, M, G, E, H, D, L, O</small> mit Rinderragout auf Rotweinbasis 17,90
	+ frisch gehobelter schwarzer Trüffel 8,00
 (Paste ripiene)	
	Raviolacci alla panna con prosciutto e piselli <small>A, C, L, G, M, F</small> gefüllte Teigware mit geschmortem Fleisch, Obers und Erbsen 16,20
	Lunette tartufo e gamberi <small>A, B, C, E, G, H, D, L, F</small> gefüllte Teigware mit Trüffel und Garnelen 16,90
	Bauletti astice <small>A, B, C, D, G, M, L</small> gefüllte Teigware mit Hummer und Zitronensoße 18,90



(Pizze)	Marinara ^A Tomatensoße, Knoblauch	9,00
Aufpreis Pinsa 1,50	Margherita ^{A, G} Tomatensoße, Mozzarella	10,90
Aufpreis Glutenfrei 3,00	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, Salami, Beinschinken, Champignons, Oliven	14,90
	Capricciosa ^{A, G} Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken, Artischocken, Champignons	14,90
	Formaggio ^{A, G} diverse Käsespezialitäten	14,90
	Calzone ^{A, G} mit milder Salami, oder Beinschinken oder Gemüse	14,90
(Pizze speciali)	Pomodori tricolore ^{A, G} dreierlei halbgetrocknete Tomaten, Mozzarella	15,90
Aufpreis Pinsa 1,50	Prosciutto crudo ^{A, G} Tomatensoße, Mozzarella, Rohschinken, Rucola	15,90
Aufpreis Glutenfrei 3,00	Bufala ^{A, G} Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten	15,90
	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
	4 mani ^{A, G, D} gelbe Tomatensoße, Bufala, Olivencrumble, Sardellen, Kapernpulver	19,80



*(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 zucchine ^{G, D, B, R, O, L}	17,80
Risotto mit Garnelen und Zucchini	



(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 / 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



(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	4,80
	Ichnusa non filtrata 0,33l ^A unfiltriertes italienisches Bier	4,80
	Messina cristalli di sale 0,33l ^A italienisches Bier mit Meersalz	4,80
	Peroni zero 0,33l (alkoholfrei) ^A italienisches Bier ohne Alkohol	4,80
(Spritz)	Spritzer klassisch [○]	3,90
	Kaiser Spritzer [○]	4,30
(Vino bianco 1/8)	Gemischter Satz Thermenregion DAC Weingut Herzog [○]	4,50
	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 [○]	4,80
	Primitivo IGT Villa „Santera“ Leone de Castris [○]	7,20



Schloßplatz 1, Bad Vöslau

*Caffè
Dolci
Digestivi*

da AURORA

(Schloßplatz 1, Bad Vöslau)

C



(Caffè)

Espresso / Espresso doppio	2,50 / 3,70
Espresso macchiato ^G	3,40
Cappuccino ^G	4,20
Latte macchiato ^G	4,50
Caffè lungo + Milch	3,50 0,40
Tè (verschiedene Sorten)	4,50



(Dolci)

Panna cotta <small>G, H</small>	5,20
mit Beerenspiegel	
Profiterol <small>A, C, G</small>	5,50
Brandteigkrapfen überzogen mit weißer Schokolade	
Tartufo nocciola <small>C, F, G, H</small>	5,50
italienische Eisspezialität mit Haselnusskrokant und Schokoladenfülle	
Torta Caprese <small>C, F, G, H</small>	5,80
feiner neapolitanischer Schokoladenkuchen mit Mandeln	
Limone ripieno <small>G</small>	5,80
Zitronensorbet in ganzer Zitrone	
Crema catalana <small>C, F, G, H</small>	5,80
Dessertcreme mit Karamellschicht	
Tiramisù <small>A, C, G, H</small>	7,50
Klassisch oder Pistazie	
Soufflé al cioccolato <small>A, C, F, G</small>	7,80
mit weichem Schokoladenkern	
Pizza Dolce Aurora <small>A, C, G</small>	9,80
mit Ricotta, Nutella und knusprigem Pizzateig	
Sgroppino <small>F, O</small>	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 °	5,60



Schloßplatz 1, Bad Vöslau