

Saisonale Spezialitäten

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



Bruschetta di autunno 12,90

knuspriges Brot mit Kürbiscreme, Gurke, Stracciatella und Prosciutto Crudo

Ravioli di zucca 16,90

Gefüllte Teigware mit Kürbiscreme, Kürbis, Provola und Salsiccia

Bistecca di tonno al sesamo 25,80

Thunfischfilet in Sesammantel auf Kürbispüree

Pizza dal campo di zucche 18,90

Kürbiscreme, Provola, Pancetta, lila Kartoffelchips, Cacio e Pepe Creme

*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>	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 Weißweinsauce

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

17,90

+ frisch gehobelter schwarzer Trüffel

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	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, milde Salami, Beinschinken, Champignons, Oliven	
Capricciosa ^{A, G}	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken, Artischocken, Champignons	

*(Pizze
specciali)*

Aufpreis
Pinsa
1,50

Aufpreis
Glutenfrei
3,00

Pomodori tricolore ^{A, G}	15,90
dreierlei halbdgetrocknete Tomate, Mozzarella	
Prosciutto crudo ^{A, G}	15,90
Tomatensoße, Mozzarella, Rohschinken, Rucola	
Bufala ^{A, G}	15,90
Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten	
Salsiccia e friarielli ^{A, G}	16,90
grobe italienische Rohwurst, Stängelkohl, Oliven, Provola	
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	



*(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 <i>(1/2 Personen)</i> ^{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
---	--------------



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



<i>(Birre)</i>	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
<i>(Spritz)</i>	Spritzer klassisch [○]	3,90
	Kaiser Spritzer [○]	4,10
<i>(Vino bianco 1/8)</i>	Gemischter Satz Thermenregion DAC Weingut Herzog [○]	4,30
	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 [○]	5,80

*Caffè
Dolci
Digestivi*

da **AURORA**

(Schloßplatz 1, Bad Vöslau)



(Caffè)

Espresso / Espresso doppio 2,00 / 3,00

Espresso macchiato ^G 3,00

Cappuccino ^G 3,90

Latte macchiato ^G 4,50

Caffè lungo 3,50
+ Milch 0,40

Tè (*verschiedene Sorten*) 4,00



(Dolci)

Profiterol ^{A, C, G}	4,50
Brandteigkrapfen überzogen mit weißer Schokolade	
Panna cotta ^{G, H}	4,80
mit Beerenspiegel	
Limone ripieno ^G	4,80
Zitronensorbet in ganzer Zitrone	
Tartufo nocciola ^{C, F, G, H}	5,00
italienische Eisspezialität mit Haselnusskrokant und Schokoladenfülle	
Mini cannolo ^{A, F, G, H}	5,80
Brandteigröllchen mit Ricotta Creme und Pistazienkernen	
Crema catalana ^{C, F, G, H}	5,80
Dessertcreme mit Karamellschicht	
Tiramisù ^{A, C, G, H}	6,50
Klassisch oder Pistazie	
Soufflé al cioccolato ^{A, C, F, G}	7,50
mit weichem Schokoladenkern	
Sgroppino ^{F, O}	9,80
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 ^o	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^o
55,00

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

(Vino bianco)

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

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



(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 zartbitter-animierendem 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 autochthonen 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