

## 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!



### **Finferli Trifolati** <sup>G, L</sup> **12,90**

geröstete Eierschwammerl mit Kräutern

### **Panciotti ai finferli** <sup>A, C, G, L</sup> **16,90**

gefüllte Teigware mit Eierschwammerln in Salbei-Butter Soße

### **Filetto di branzino con finferli** <sup>D, G, L</sup> **28,90**

Wolfsbarsch mit gerösteten Eierschwammerln

### **Filetto di manzo con finferli** <sup>G, O</sup> **42,00**

Filetsteak mit einer Eierschwammerlsoße und Rosmarinkartoffeln

### **Rombo in Salzkruste oder gegrillt** <sup>A, C, D, O</sup> **76,00/70,00**

mit 2 verschiedenen Beilagen

### **Branzino in Salzkruste oder gegrillt** <sup>A, C, D, O</sup> **86,00/80,00**

mit 2 verschiedenen Beilagen

### **Pizza montanara** <sup>A, G</sup> **18,90**

Pecorino, Mozzarella, Trüffelsalami, Eierschwammerl

### **Affogato al caffè** <sup>A, G</sup> **4,50**

Espresso mit Vanilleeis

*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 Weißweinsoße

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  
+ frisch gehobelter schwarzer Trüffel

17,90

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

**Marinara**<sup>A</sup>

Tomatensoße, Knoblauch

9,00

**Margherita**<sup>A, G</sup>

Tomatensoße, Mozzarella

10,90

**Funghi**<sup>A, G</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, Champignons

13,90

**Spianata piccante**<sup>A, G</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe italienische Salami

13,90

**Prosciutto cotto**<sup>A, G</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken

13,90

**Salame dolce**<sup>A, G</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, milde Salami

13,90

**Contadina**<sup>A, G</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, italienisches Gemüse

14,90

**Tonno**<sup>A, D, G, O</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, karamellisierte Zwiebel

14,90

**Quattro stagioni**<sup>A, G</sup>

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

14,90

**Capricciosa**<sup>A, G</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, Beinschinken, Artischocken, Champignons

14,90

(*Pizze  
specciali*)

Aufpreis  
Pinsa  
1,50

Aufpreis  
Glutenfrei  
3,00

**Pomodori tricolore**<sup>A, G</sup>

dreierlei halbgetrocknete Tomate, Mozzarella

15,90

**Prosciutto crudo**<sup>A, G</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, Rohschinken, Rucola

15,90

**Bufala**<sup>A, G</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten

15,90

**Salsiccia e friarielli**<sup>A, G</sup>

grobe italienische Rohwurst, Stängelkohl, Oliven, Provola

16,90

**Burrata**<sup>A, B, G, R</sup>

Tomatensoße, Mozzarella, Burrata, frisches Pesto Genovese

16,90

**Frutti di mare**<sup>A, B, G, R</sup>

Tomatensoße, gemischte Meeresspezialitäten

17,90

**Tartufo**<sup>A, G</sup>

Trüffelcreme, Mozzarella, Trüffelcarpaccio, Rucola

18,90



(*Carni  
e Pesci*)

**Filetto di manzo**<sup>G</sup>

Filetsteak vom Rind mit Bratkartoffeln

34,00

**Filetto al barolo**<sup>O, G</sup>

Filetsteak an Barolo Demiglase mit Bratkartoffeln

42,00

**Calamari fritti**<sup>A, C, M, D, E, H, R, F</sup>

frittierte Calamari mit Trüffelmayonnaise

18,90

**Filetto di branzino**<sup>D</sup>

gegrillter Wolfsbarsch mit Grillgemüse

23,90

**Calamari e gamberoni**<sup>R, B</sup>

gegrillte Calamari und Garnelen mit Grillgemüse

23,90

**Polpo alla griglia**<sup>R</sup>

gegrillter Oktopus mit Grillgemüse

29,90

**Piatto misto di pesce** (*1/2 Personen*)<sup>D, B, R</sup>

gemischte Fischplatte

37,00 / 74,00

(*Contorni*)

**Pane di lievito madre**<sup>A, G</sup>

Sauerteigbrot frisch aus dem Backofen

4,00

**Insalata verde**<sup>M, O</sup>

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**<sup>M, O</sup>

gemischter Salat

6,00

**Focaccia**<sup>A, F</sup>

frisch aus dem Backofen

6,00

**Patatine fritte**

knusprige Pommes

6,50

(*Risotti*)

**Frutti di mare**<sup>G, D, B, R, O, L</sup>

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

(Birre)

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

(Spritz)

Spritzer klassisch <sup>°</sup>	3,90
Kaiser Spritzer <sup>°</sup>	4,10

(Vino  
bianco 1/8)

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

(Vino  
rosso 1/8)

Blauer Vöslauer Weingut Herzog <sup>°</sup>	4,30
Merlot Trentino DOC Mastri Vernacoli <sup>°</sup>	4,80
Montepulciano d'Abruzzo Palio BIO DOC Citra <sup>°</sup>	5,80

*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)*

**Profiterol** <sup>A, C, G</sup> 4,50

Brandteigkrapfen überzogen mit weißer Schokolade

**Panna cotta** <sup>G, H</sup> 4,80

mit Beerenspiegel

**Limone ripieno** <sup>G</sup> 4,80

Zitronensorbet in ganzer Zitrone

**Tartufo nocciola** <sup>C, F, G, H</sup> 5,00

italienische Eisspezialität mit Haselnusskrokant  
und Schokoladenfülle

**Mini canolo** <sup>A, F, G, H</sup> 5,80

Brandteigröllchen mit Ricotta Creme  
und Pistazienkernen

**Crema catalana** <sup>C, F, G, H</sup> 5,80

Dessertcreme mit Karamellschicht

**Tiramisù** <sup>A, C, G, H</sup> 6,50

Klassisch oder Pistazie

**Soufflé al cioccolato** <sup>A, C, F, G</sup> 7,50

mit weichem Schokoladenkern

**Sgroppino** <sup>F, O</sup> 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** <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>°</sup>**  
**55,00**

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

*(Vino bianco)*

Thermenregion	<b>Gemischter Satz Thermenregion DAC Weingut Herzog<sup>°</sup></b> <b>26,00</b>
	vielschichtiger und komplexer Wein, spiegelt Leichtigkeit wider
	<b>Cuvée Bouquet Weingut Herzog</b> <b>29,00</b>
	Rivaner x Sauvignon Blanc x Muskateller
Friuli	<b>Pinot Grigio IGT Principato Cavit<sup>°</sup></b> <b>29,00</b>
	aus Pinot Grigio und Chardonnay, helles strohgelb, am Gaumen trocken und harmonisch
	<b>Chardonnay Grave del Friuli DOC di Lenardo<sup>°</sup></b> <b>32,00</b>
	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>°</sup></b> <b>47,00</b>
	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>°</sup></b> <b>43,00</b>
	mediterrane Rebsorte, trocken, reiches, ausgewogenes Bukett, leicht prickelnd, charaktervoller Rebsortenduft
Sicilia	<b>Regaleali Bianco IGT Tasca d’Almerita<sup>°</sup></b> <b>38,00</b>
	aus Inzolia, Cataratto und Grecanico, brilliant, strohgelb mit grünlichen Reflexen. Angenehm weich, reichhaltig, intensiv
Venezia	<b>Sauvignon Venezia Giulia IGT di Lenardo<sup>°</sup></b> <b>38,00</b>
	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	<b>Blauer Vöslauer Weingut Herzog</b> ° blauer Portugieser, milder Geschmack, markante Frucht	<b>27,00</b>
Veneto	<b>Costasera Amarone Classico DOCG Masi</b> ° stolz, majestätisch, komplex, überschwänglich, konzentrierte Frucht, samtige Tannine	<b>120,00</b>
Piemonte	<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>
Toscana	<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>
Puglia	<b>Nero D’avola Sicilia DOC „Alto Reale“ Tenuta Rapitalà</b> ° Rubinrot mit Aroma von reifen Früchten	<b>32,00</b>
Emilia-Romagna	<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	<b>Rosato Alghero DOC</b> ° aus Cannonau , Sangiovese und Cabernet, trocken, frisch und harmonisch	<b>32,00</b>
	<b>Rosato Five Roses Anniversario Leone de Castris</b> ° intensives, leuchtendes Altrosa, feine und einladende Nase, nach reifem Pfirsich, gelben Früchten und Waldbee-ren unterlegt von minimaler Würze, am Gaumen knackig und mit feiner Frucht, zieht sich schön über die Zunge, leicht salzig, mit zartbitter-animierendem Nachhall	<b>39,00</b>

*(Vino  
spumante)*

	<b>Mionetto 0,0% Alkoholfrei</b> ° 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	<b>28,00</b>
	<b>Spumante Rose Lunetta Cavit</b> ° aus Chardonnay und autochtonen roten Trauben, lang anhaltende weiße Mousse mit feinkörniger Perlage, am Gaumen rein, frisch und fruchtig	<b>28,00</b>
	<b>Rosé Frizzante trocken Weingut Herzog</b> ° fruchtig in der Nase und am Gaumen würzig und bekömmlich	<b>29,00</b>
	<b>Franciacorta Blanc de Blancs DOCG Brut Monogram</b> ° 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 24 Monate Reifung in der Flasche, strohgelbe Farbe, feine Perlage, frisch und ausgewogen	<b>55,00</b>



Schloßplatz 1, Bad Vöslau