

# L'OPERA

RESTAURANT • CAFÉ • BAR

SUPPEN	PASTA	FLAMMKUCHEN
<p><b>MINISTRONE (G)</b> <b>6,90</b> Karotten, gelbe Rüben, Zucchini, Jungzwiebel, Sellerie, Brokkoli, Pesto</p> <p><b>FRITTATENSUPPE (A,C,G)</b> <b>6,90</b> Klassische Rinderbrühe mit fein geschnittenen Pfannkuchenstreifen</p> <p><b>MEDITERRANE FISCHINTOPF (B,D,R)</b> <b>17,90</b> Zander, Lachs, Garnelen und Muscheln in einer aromatischen Tomaten Brühe mit mediterranen Kräutern und einem Hauch Zitrone. Leicht, frisch und voller Meeresaromen.</p> <p><b>TAGESSUPPE</b> <b>6,90</b> Fragen Sie unser Serviceteam!</p>	<p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">WÄHLEN SIE SPAGHETTI ODER PENNE NACH IHREM GUSTO</p> <p><b>AL PESTO GENOVESE (A,C,G,L)</b> <b>12,90</b> Basilikumpesto und Parmesan</p> <p><b>AL CREMA DI PORCINI TARTUFO (A,C,G)</b> <b>15,90</b> In Steinpilzsauce mit Trüffelöl</p> <p><b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO (A)</b> <b>13,90</b> Knoblauch, Chili, Olivenöl, Petersilie</p> <p><b>NAPOLITANA ODER ARRABIATA (A,C,G)</b> <b>13,90</b> Tomatensauce, Chili, Knoblauch, Petersilie</p> <p><b>CARBONARA (A,C,G)</b> <b>15,90</b> Sauce aus Sahne und Ei mit Rinderspeck, Parmesan und etwas frisch geriebenem Pfeffer</p> <p><b>PENNE MEDITERRANE (A,G)</b> <b>14,90</b> Zucchini, Karotten, Kirschtomaten, Kurkuma Creme, Basilikum</p> <p><b>SPAGHETTI GAMBERETTI (A,B,G,H)</b> <b>15,90</b> Garnelen, Basilikum Pesto</p> <p><b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE (A,B,R)</b> <b>15,90</b> Meeresfrüchte, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie, Zitronenzeste</p> <p><b>L'OPERA PASTA (A,B,L)</b> <b>16,90</b> Penne oder Spaghetti in frischer Tomatensauce, mariniert und vollendet mit gegrillten Garnelen und Knoblauch</p> <p>+ BURRATA (C) <b>5,50</b></p>	<p><b>DAS ORIGINAL (A,G)</b> <b>12,90</b> Käse, Crème fraîche, Zwiebeln, Speck</p> <p><b>TRIFFT DAS MEER (B,G,R)</b> <b>13,90</b> Käse, Thunfisch, Tomaten</p> <p><b>MEDITERRANER FLAIR (G)</b> <b>14,90</b> Käse, Bresaola luftgetrocknet, Rucola, Parmesan</p> <p><b>LACHS (D,G)</b> <b>15,90</b> Käse, Crème fraîche, Zucchini, geräucherter Lachs</p> <p><b>BBQ CHICKEN (A,G)</b> <b>14,90</b> Käse, Tomatensauce, Hähnchen, Paprika</p> <p><b>BBQ STEAK (G)</b> <b>16,90</b> Tomatensauce, Emmentaler, Rinderstreifen, Mozzarella, Parmesan</p> <p><b>L'OPERA FLAMMKUCHEN (A,G)</b> <b>15,90</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rinderschinken, Grana, Rucola, Kirschtomaten</p> <p><b>PADUA / BASILIKUM PESTO BURRATA (A,G,H)</b> <b>15,90</b> Tomatensauce, Mozzarella, frischem Rucola und Parmesan</p>
WARME VORSPEISEN		EXTRAS
<p><b>GARNELEN PFANNE (A,B,G)</b> <b>16,90</b> Garnelen in Butter, mit Zwiebeln, Cherrytomaten und Gewürzen geschwenkt, dazu warmes Ciabatta</p> <p><b>STEAK PFANNE (A,G)</b> <b>18,90</b> Zarte Rinderstreifen in Butter, mit Zwiebeln und Cherrytomaten, serviert mit Ciabatta</p> <p><b>TAGLIATA (G)</b> <b>17,90</b> Tagliata, Gemüse, Rindermedaillons</p>		<p><b>KARTOFFELPÜREE (G)</b> <b>4,90</b></p> <p><b>BRATKARTOFFEL (G)</b> <b>4,90</b></p> <p><b>PETERSILIENKARTOFFELN (G)</b> <b>4,90</b></p> <p><b>ROSMARINKARTOFFEL (G)</b> <b>4,90</b></p> <p><b>SÜSSKARTOFFEL</b> <b>7,90</b></p> <p><b>SAISONALES GEMÜSE</b> <b>4,90</b></p> <p><b>KARTOFFELSALAT (C, G, M)</b> <b>4,90</b></p> <p><b>POMMES</b> <b>5,90</b></p> <p><b>TRÜFFELPOMMES (A,C,G)</b> <b>7,90</b> Knusprige Pommes frites, verfeinert mit gegrillten Champignons, Parmesan und aromatischer Trüffel-Mayonnaise</p> <p><b>L'OPERA POMMES (A,G)</b> <b>7,90</b> Goldgelbe Pommes, serviert mit knusprigem Rinderspeck, hausgemachter Käsesauce und frischen Jalapeños</p>
KALTE VORSPEISEN		SAUCEN
<p><b>KÄSETELLER (G)</b> <b>14,90</b> Cremiger Brie, aromatischer Emmentaler und würziger Pecorino, serviert mit hausgemachter Feigensenf-Marmelade und knackigen Walnüssen</p> <p><b>BRUSCHETTA CLASSICA (A)</b> <b>6,90</b> Ciabatta Brot, Tomaten, Basilikum</p> <p><b>BRUSCHETTA LACHS (A,D)</b> <b>7,90</b> Ciabatta Brot, Tomaten, Rucola, geräucherter Lachs</p> <p><b>BRUSCHETTA BURRATA (A,G)</b> <b>8,90</b> Ciabatta Brot, Tomaten, Rucola, Mozzarella</p> <p><b>BEEF TARTARE L'OPERA 150g (A,C,G,M)</b> <b>15,90</b> International gewürztes, fein geschnittenes Rindfleisch, serviert mit Toastbrot</p> <p><b>CARPACCIO VOM RIND (G)</b> <b>16,90</b> Rucola, Parmesan, Oliven, Cherry Tomaten</p>		<p><b>KETCHUP</b> <b>1,90</b></p> <p><b>MAYONNAISE (C, M)</b> <b>1,90</b></p> <p><b>PREISELBEEREN</b> <b>2,90</b></p> <p><b>TRÜFFEL MAYONNAISE (C,G,M)</b> <b>2,90</b></p> <p><b>CHILI MAYONNAISE (C,M)</b> <b>2,90</b></p> <p><b>VEGANE SAUCE</b> <b>2,90</b> Kidneybohnen, Melanzani, Knoblauchöl</p> <p><b>HONIG KNOBLAUCH SENF (M)</b> <b>3,90</b></p>
SALATE		DESSERT
<p><b>GEMISCHTER SALAT</b> <b>8,90</b> Wildkräutersalat, Friséesalat, Tomaten, Gurken</p> <p><b>CEASAR-SALAT (A,C,G,F)</b> <b>12,90</b> Frischer Römersalat, cremiges Caesar-Dressing, knusprige Croutons und Parmesan mit Hühnerstreifen +4,90€</p> <p><b>GARNELEN SALAT (B)</b> <b>15,90</b> Wildkräutersalat, Friséesalat, Avocados, Garnelen</p> <p><b>RINDERSTREIFENSALAT</b> <b>17,90</b> Wildkräutersalat, Friséesalat, Rinderfleisch, getrocknete Tomaten, Oliven</p> <p><b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSESALAT (A,F,G,H,M)</b> <b>15,90</b> Gemischter Salat, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig</p> <p><b>AVOCADO SALAT (A,F,G)</b> <b>13,90</b> Avocado, Salatmix, Cherrytomaten, Kräuter, leicht mariniert</p> <p><b>KICHERERBSEN MELANZANI SALAT VEGAN</b> <b>11,90</b> Kichererbsen, Zwiebeln, Cherrytomaten und gegrillte Melanzani in aromatischer Knoblauchmarinade</p>		<p style="text-align: center;"><i>Jeden Tag frische Torten aus der Vitrine!</i></p> <p><b>SACHERTORTE (A,C,G)</b> <b>7,90</b></p> <p><b>WIENER APFELSTRUDEL (A,C,G)</b> <b>6,90</b> mit Schlagobers +1,00</p> <p><b>PALATSCHINKEN (A,C,G)</b> <b>8,90</b> 2 Palatschinken mit Nutella, Marillenmarmelade oder Erdbeermarmelade</p> <p><b>L'OPERA TIRAMISU (A,C,G)</b> <b>7,90</b> auf italienische Art ohne Alkohol</p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT (C,G)</b> <b>6,90</b> mit weißer Schokolade   dunkler Schokolade</p> <p><b>TOPFENSTRUDEL (A,C,G)</b> <b>6,50</b> mit Vanillesauce +2,90€</p> <p><b>BAKLAVA (A,G,H)</b> <b>6,50</b></p> <p><b>BLUEBERRY ODER NUTELLA PANCAKES (A,C,G,H,F)</b> <b>8,90</b> Fluffige, goldbraune Pancakes mit Ahornsirup und wahlweise Heidelbeeren oder Nutella</p>
SANDWICH & BURGER		
<p><b>CLUBSANDWICH L'OPERA (A,C,G)</b> <b>14,90</b> Caesar Creme, Mayonnaise, Hähnchen, Cheddar, Speck, Spiegelei, Salat</p> <p><b>STEAKSANDWICH (A,C,F,G)</b> <b>16,90</b> Cocktail Sauce L'Opera Art, Steakfleisch, Tomaten, Tomaten-Chutney, Salat</p> <p><b>L'OPERA-BURGER (A,C,G,M)</b> <b>17,90</b> Cocktail Sauce L'Opera Art, Mayonnaise, Angus, Cheddar, Tomaten, Zwiebel-Chutney, Rinderspeck, Spiegelei</p> <p><b>CRISPY CHICKEN BURGER (A,C,G)</b> <b>14,90</b> Knuspriges Hähnchenfilet, knackiger Salat, Tomaten, Essiggurken und hausgemachte Käsesauce im weichen Burgerbun</p> <p><b>NEW YORK CHEESEBURGER (A,C,G,M)</b> <b>16,90</b> Pures Rindfleisch Patty, Cheddar Käse, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken</p>		
		
	<p><b>GEDECK (A) AB 17 UHR:</b> Getrocknete Tomaten-Pesto mit Butter und Öfferl-Brot <b>3,90</b></p> <p>ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER</p>	

# L'OPERA

RESTAURANT • CAFÉ • BAR

KAFFEE WIEN - ITALIEN - TÜRKISCH	SPRIZZ, PROSECCO & APÉROS	WEISSWEIN
<p><b>ESPRESSO</b> 3,50</p> <p><b>ESPRESSO DOPPIO</b> 4,90</p> <p><b>KLEINER BRAUNER (G)</b> 3,90</p> <p><b>GROSSER BRAUNER (G)</b> 5,50</p> <p><b>VERLÄNGERTER (G)</b> 4,90</p> <p><b>VERLÄNGERTER BRAUN (G)</b> 5,90</p> <p><b>CAPPUCCINO (G)</b> 4,90</p> <p><b>WIENER MELANGE (G)</b> 4,90</p> <p><b>AMERICANO</b> 5,50</p> <p><b>EINSPÄNNER (G)</b> 5,90</p> <p><b>LATTE MACCIATO</b> 6,50 Karamell   Vanille   Haselnuss+1,00€</p> <p><b>TÜRKISCHER MOKKA</b> 4,50</p> <p><b>TÜRKISCHER MOKKA DOPPIO</b> 5,50</p>	<p><b>WEISSWEIN SPRITZ (O)</b> 0,25l / <b>4,90</b></p> <p><b>APEROL SPRITZ (O)</b> 7,90 mit Wein</p> <p><b>VENEZIANO (O)</b> 8,90 Aperol, CorteDelleCalli Prosecco, Sodawasser</p> <p><b>LILLET SPRITZ (O)</b> 7,90 Lilletblanc, Holundersirup, Prosecco, Sodawasser, Gurkenscheibe auf Eis</p> <p><b>HUGO (O)</b> 6,90</p> <p><b>PROSECCO (O)</b> 0,1l / <b>5,90</b></p>	<p><b>ÖSTERREICH</b></p> <p><b>GRÜNER VELTLINER (O)</b> 1/8l / <b>4,90</b>   0,75l / <b>32</b> HOLZGASSE, BUCHEGGER, DROSS / KAMPTAL NIEDERÖSTERREICH 12,5% vol., trocken – Nase gasig frühlingshaft mit Anklängen frischer Kräuter und Pfefferschoten. Am Gaumen erfrischend mit einem Hauch von saftigem grünem Apfel. Gute Säurestruktur, leicht.</p> <p><b>GEMISCHTER SATZ (O)</b> 1/8l / <b>5,20</b>   0,75l / <b>34</b> MAYER AM PFARRPLATZ, NUSSBERG WIEN 12,5%, trocken, Wiener Spezialität aus Grüner Veltiner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler. Die Charaktere dieser ausdrucksvollen Sorten schaffen eine einzigartige Aromatik.</p> <p><b>RIESLING GEDERSDORF (O)</b> 1/8l / <b>5,10</b>   0,75l / <b>33</b> BUCHEGGER, DROSS / KAMPTAL NIEDERÖSTERREICH 12,5%, trocken – In der Nase und am Gaumen helle Fruchtaromen nach saftigem, weißfleischigem Pfirsich, schön integrierte Säure – sehr trinkanimierend. Ein saftiger Riesling mit eleganter Fruchtsüße und feiner Balance.</p> <p><b>GELBER MUSKATELLER (O)</b> 1/8l / <b>5,70</b>   0,75l / <b>39</b> KRISPEL STRADEN / VULKANLAND SÜDOSTSTEIERMARK 11,5% vol., trocken – Ausgeprägter Duft nach Holunderblütensirup, Zitrus und Wildrosen. Am Gaumen Holunder, Zitrus und ein Hauch rote Stachelbeere und Ananas</p>
	<p><b>LIMONADEN HAUSGEMACHT</b> 0,5l auf Wunsch mit Wasser oder Soda</p>	
	<p><b>INGWER - LEMONGRASS</b> 6,90</p> <p><b>PINKE MANDARINE</b> 6,90</p> <p><b>RHABARBER - HIBISKUS</b> 6,90</p>	
<b>HEISSE SPEZIALITÄTEN</b>	<b>ALKOHOLFREIES</b>	
<p><b>MARIA THERESIA (O,G)</b> 8,90 Großer Mokka mit etwas Zucker verrührt, mit Cointreau Orangenlikör und Schlagobershaube perfektioniert</p> <p><b>FIAKER (O,G)</b> 8,90 Großer Mokka im Glas mit einem Stamperl Rum</p> <p><b>IRISH COFFEE (O,G)</b> 9,90 Großer Mokka mit Irish Whiskey, etwas Zucker versüßt und Schlagobershaube</p> <p><b>COFFEE ADVOCAT (O,G)</b> 8,90 Großer Mokka mit Eierlikör und Schlagobershaube</p> <p><b>HEISSE SCHOKOLADE (G)</b> 6,90 mit Rum +2,90€</p> <p><b>HEISSE LIMONADE IM GLAS</b> 6,90 mit frischer Pfefferminze</p> <p><b>INGWER-ORANGEN TEE</b> 8,90</p> <p><i>Alle Kaffees außer Türkischen Mokka bereiten wir gerne auch koffeinfrei zu.</i></p>	<p><b>VÖSLAUER MINERALWASSER</b> 0,33l / <b>4,10</b>   0,75l / <b>7,50</b> still oder prickelnd</p> <p><b>SODA ZITRONE</b> 0,33l / <b>3,70</b>   0,5l / <b>6,20</b></p> <p><b>COCA-COLA   ZERO/ FANTA /SPRITE</b> 0,33l / <b>4,90</b></p> <p><b>ALMDUDLER</b> 0,33l / <b>4,90</b></p> <p><b>RAUCH EISTEE</b> 0,33l / <b>4,90</b> Pfirsich / Zitrone</p> <p><b>RAUCH FRUCHTSÄFTE</b> 0,2l / <b>4,20</b></p> <p><b>APFELSAFT</b> 0,25l / <b>4,50</b>   0,5l / <b>5,50</b> pur oder gespritzt</p> <p><b>APFELSAFT NATURTRÜB</b> 0,25l / <b>4,90</b> pur oder gespritzt</p> <p><b>ORANGENSAFT</b> 0,25l / <b>5,90</b> frisch gepresst</p> <p><b>ORANGENSAFT</b> 0,25l / <b>4,50</b>   0,5l / <b>5,90</b> pur oder gespritzt</p> <p><b>RED BULL</b> 0,25l / <b>4,90</b></p> <p><b>TONIC WATER / BITTER LEMON / GINGER ALE</b> 0,2l / <b>4,90</b></p> <p><b>WASSER (JUGENDGETRÄNK)</b> 0,25l / <b>3,90</b> Himbeer- oder Holundersirup</p> <p><b>WIENER HOCHQUELLWASSER</b> 0,25l / <b>0,80</b>   0,5l / <b>1,50</b></p>	
<b>TEESPEZIALITÄTEN VON RONNEFELDT</b>	<b>BIER &amp; CIDER</b>	
<p><b>ENGLISH BREAKFAST</b> 5,90 Herbst Schwarzer Tee Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren. Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.</p> <p><b>EARL GREY</b> 5,90 Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottengeschmack Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzigen, frischen Zitrusaroma der Bergamotte</p> <p><b>GREEN DRAGON</b> 5,90 Frühjahr Grüner Tee. Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.</p> <p><b>MORGENTAU</b> 5,90 Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und feintrüchtigem Mango-Zitrusgeschmack.</p> <p><b>BERGKRÄUTER</b> 5,90 Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian - duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.</p> <p><b>SWEET BERRIES</b> 5,90 Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte.</p> <p><b>NATURAL MINT</b> 5,90 Pur, aromatisch und frisch: dieser leckere Pfefferminztee ist ein echter Klassiker.</p> <p><b>FRUITY CAMOMILE</b> 5,90 Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.</p>	<p><b>GÖSSER (A)</b> 0,3l / <b>4,90</b>   0,5l / <b>5,90</b></p> <p><b>HEINEKEN (A)</b> 0,33l / <b>4,90</b></p> <p><b>GÖSSER NATURRADLER (A)</b> 0,33l / <b>4,90</b></p> <p><b>EDELWEISS (A)</b> 0,3l / <b>5,50</b></p> <p><b>REININGHAUS (A)</b> 0,33l / <b>4,90</b></p> <p><b>NATURGOLD (A)</b> 0,33l / <b>4,90</b></p> <p><b>SOL (A)</b> 0,33l / <b>4,90</b></p> <p><b>STRONGBOW</b> 0,33l / <b>4,90</b></p>	
		<b>ROTWEIN</b>
		<p><b>ÖSTERREICH</b></p> <p><b>ZWEIFELT (O)</b> 1/8l / <b>4,90</b>   0,75l / <b>35</b> BIO-WEINGUTAUER, TATTENDORF / THERMENREGION NÖ 12,5% vol., trocken – Fruchtig mit Noten von roten Beeren und etwas Kirsche. Zart., saftig, leichte Herbe.</p> <p><b>CABERNET SAUVIGNON (O)</b> 1/8l / <b>5,80</b>   0,75l / <b>41</b> SCHEIBLHOFER ANDAU BURGENLAND 13,5% vol., trocken – Barrique, tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, mächtig süßliche Herbe, fein abgerundet durch Karamelltöne.</p> <p><b>CUVÉE CLASSIC (O)</b> 1/8l / <b>4,90</b>   0,75l / <b>40</b> LEOAUMANN, THERMENREGION NÖ 13,5% vol., trocken – Zweigelt, St. Laurent und Merlot rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Der Wein ist geprägt durch einen angenehmen harmonischen Duft nach roten reifen Früchten und leichter Würze</p>
		<b>ITALIEN</b>
		<p><b>NERO D'AVOLA (O)</b> 1/8l / <b>5,50</b>   0,75l / <b>37</b> ILDA MADRE, SIZILIEN 13,5% vol., trocken – ein besonderer Wein mit starkem Charakter, kräftig, strukturiert und elegant. Eine italienische Spezialität gewonnen aus der sizilianischen Traube Nero d'Avila, die ihren Namen der kleinen Stadt Avola im Süden der Insel verdankt.</p> <p><b>PRIMITIVO, MASSERIA (O)</b> 1/8l / <b>5,90</b>   0,75l / <b>42</b> CAPOFORTE, APULIEN 14,5% vol., trocken – Intensiv und komplex in der Nase, vorherrschend rote Beeren in Begleitung von Weichsel- und Pflaumenaroma. Erkennbar zarte Anklänge an Tabak, Kaffee und würzige Noten von Vanille und Kakao.</p>
		<b>ALLERGENE</b>
		<p><b>A</b> GLUTEN   <b>B</b> KREBSTIERE   <b>C</b> EIER VON GEFLÜGEL   <b>D</b> FISCH   <b>E</b> ERDNÜSSE F SOJABOHNEN   <b>G</b> MILCH   <b>H</b> SCHALENFRÜCHTE   <b>L</b> SELLERIE   <b>M</b> SENF <b>N</b> SESAM   <b>O</b> SULFITE   <b>P</b> LUPINEN   <b>R</b> WEICHTIERE</p>
<i>In der Kanne serviert.</i>		
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER		