



RISTORANTE **VABENE**



SUPPE

TAFELSPITZ BOUILLN mit Gemüse, Hausgemachter Einlagen A.F.G.C	7.50
CREMA DI POMODORO CON BASILICO E MOZZARLLA Tomatencremesuppe mit cremigem Mozzarella und Basilik um Pesto G	7.50
BOUILLABAISSSE „Marseille“ Fisch, Garnele, Dille, Safran, L.D.O.G	16.50

STARTERS

BURRATA Feigen ,Bunte Tomaten Parmaschinken G	15.00
GEBRATENE GARNELE Chili Knoblauchbutter . Baguette A.D.G.L.M.O	16.00
KNUSPRIGE CALAMARE CHILI-BASILIKUMSAUCE L.D.C.M.R.G	14.00
BEEF TARTAR mit Wachtelei Trüffelmayo D.J.G	19.00



GEDECK € 3.90 (Brot, Oliven, Stoffserviette) DONNERSTAG-FREITAG UND
AN FEIERTAGEN SOWIE WOCHENENDEN VON 12⁰⁰-22⁰⁰ UHR
OBLIGATORISCH

RISTORANTE VABENE



SALATE

STEIRISCHER 17.00
BACKHENDERLSALAT
Saftige Stücke von der Hühnerbrust,
gebacken auf buntem Blattsalat,
Balsamico Marinade und Kernöl c

GEBACKENE 19.00
JUNGSCHWEINSMEDAILLONS
mit Mozzarella-Prosciutto gefüllt,
sommerlichem Blattsalat A.C.G.M.

HERBST & WALD 16.00
Bunte Blattsalate | eingelegter
Kürbis | Schafskäse im Speckmantel |
frische Feigen | Walnuss H.G

TZATZIKI ,RUCOLASALAT GRANA 6.50
GEM. SALAT, BLATTSALAT A.C.G.M

BEILAGEN

VABENE-POMMES mit 7.00
Trüffelmayo und Grana
G.C.M

Süßkartoffelpommes c 7.00

Grillgemüse c 7.00

Blattspinat c 7.00

Rosmarinkartoffeln c 7.00

Trüffelpüree c 7.00

Trüffel Gnocchi c 7.00

Petersilerdäpfel 7.00

Pfefferrahmsauce 4.00

Am besten schmeckt ´s mit frischer Knoblauchstange 3.90

ALLES GEBACKEN

GEBACKENE JUNGSCHWEINMEDAILLONS 19.00
mit Mozzarella, Prosciutto gefüllt, Salat A.C.G.M

½ BACKHENDL „OMA ´S ART“ 20.00
Erdäpfel-Gurkenrahm Salat A.C.G.M

BAUERN CORDON BLEU 20.00
Pfefferoni, Speck, Zwiebel, Käse, Erdäpfelsalat A.C.G.M.J

KAISERSCHNITZEL VOM KALB 26.00
Erdäpfel-Vogerlsalat A.C.G.M



RISTORANTE **VABENE**



PIZZA

PIZZA BBQ SUPREME Rinderfilet, Spargel, rote Zwiebel, Paprika und Gorgonzola auf Paradeisersauce und Mozzarella G	19.00
PIZZA CALZONE Scharfe Salami, italienischer gekochter Schinken und Eierschwammerl auf Paradeisersauce und Mozzarella G.A.M	16.00
PIZZA SÜSSE ZIEGE Ziegenkäse, Feigen, Balsamico, Honig, Parmaschinken, Mozzarella, Basilikum G.O	16.00
HERBSLICHE KÜRBIS-BRIE-PIZZA mariniertem Hokkaido-Kürbis, geschmolzenem Brie und fruchtigen Wildpreiselbeeren A, G, O	16.00
PIZZA MARGARITA Hausgemachte Paradeisersauce und Mozzarella, Basilikum Pesto A.G	14.00
PIZZA SALAMI Würzige Salami auf Paradeisersauce, Pesto und Mozzarella A.G	15.00
PIZZA DIAVOLO Hausgemachter Paradeisersauce, Salami, Kapern, Mozzarella, rote Zwiebeln, scharf A.G	15.00
PIZZA NAPOLETANA Paradeisersauce, Mozzarell, Sardellen, Oliven, Kapern G.D	15.00

Wir empfehlen! Garnelen oder zarte Hühnerbrust
als leckeres Extra.

RISTORANTE **VABENE**



PIZZA

PIZZA CON TONNO E CIPOLLA Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln und Basilikum Pesto A.G.D.	15.00
PIZZA VULCANO Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Cherrytomaten, Zwiebeln, Pesto A.G	15.00
PIZZA RUCOLA Paradeisersauce, Mozzarella, Prosciutto, Rucola und Basilikum Pesto A.G	15.00
PIZZA PROVINCIALE 15.00 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, rote Zwiebeln A.G	
PIZZA-BAUERN ART Tomaten, Paprika, Speck, Schinken, rote Zwiebeln und zwei Spiegeleier A.G.C	15.00
PIZZA-MAILÄNDER ART Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf Paradeisersauce, Mozzarella und Basilikum Pesto A.G	15.00
PIZZA FUNGHI Paradeisersauce, Mozzarella, Champignons G	15.00
PIZZA BURRATA Paradeisersauce, Mozzarella, Olivenöl, Kirschparadeiser G	15.00



Wir empfehlen!
Garnelen oder zarte Hühnerbrust als leckeres Extra.



RISTORANTE VABENE



PASTA & RISOTTO

CANNELLONI GRATINIERT Spinat-Schafskäsefüllung, mit Mozzarella gratiniert, dazu Blattsalat A.G	16.00
EIERSCHWAMMERL-RAVIOLI Weißwein-Kräutersauce, getrocknete Tomaten, knuspriger Rucola A.G	17.00
KALBSFLEISCH-LASAGNE Eierschwammerln, mit Mozzarella überbacken, dazu Gartensalat A.G	16.00
SAFRAN- RISOTTO & HUHN Amalfi-Zitrone, Thymian, Parmesan	22.00
+ 3 Stk. Garnelen	12.00
+ Burrata	
+ Maishendlbrust	8.00

GRILL & BBQ

KALBSRÜCKEN (KREMSTAL) Eierschwammerl à la Crème	28.00
LAMMKRONE	32.00
FILET STEAK 150 g	29.00
250 g	38.00
SURF & TURF 150 g Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	39.00
Geschmortes Ragout vom heimischen Wild Eierschwammerln, glacierten Balsamico-Zwiebeln G,L,O	25.00

EMPFEHLUNGEN FISCH

BRANZINO IM GANZEN mit mediterranem Steinofengemüse, Zitronen-Knoblauch-Öl	26.00
KARPFEN GEBACKEN mit Mayonnaisesalat A.C.D.M	23.00
GOLDBRASE „MÜLLERIN“	26.00
BISTECCA DI TONNO (THUNFISCHSTEAK) mit Prosciuttomantel, getrüffeltem Erdäpfelpüree und aromatischem Basilikum-Zitronen-Öl D.G	27.00
ZANDER & POLENTA Auf der Haut gebratenes Zanderfilet cremige Polenta geschmortes Ratatouille-Gemüse Kräuteröl (D, G, L)	28.00



RISTORANTE VABENE



DESSERTS

ERDBEER-SCHOKOLADE TIRAMISU A.C.G	8.00	PFANNENFRISCHE PALATSCHINKEN Schoko, Nuss, Marmelade, Nutella G.C.A	7.00
SCHOKOLADENSOUFFLE mit flüssigem Kern A.C.G	10.00	VANILLEPARFAIT Mandel, Orange, Zitrone, Rum, Zimt A.C.G	9.00
NOUGAT KÜRBIS BEERE A,C,G,H	9.50	EISKAFFEE	8.00
PISTAZIEN -PANNA COTTA Traditionell gekochtes Sahnewunder mit feiner Bourbon-Vanille, A.C.G	9.00	APFEL-NUSS-STRUDEL mit Vanilleeis G.C.A.H	8.00
EISPALATSCHINKEN mit Waldbeeren G.C.A	8.00		

ZU UNSEREN DESSERTS EMPFEHLEN WIR

Beerenauslese Weingut Martin Pasler 1/16 l	7.50	Sommer Spätlese Gewürztraminer 1/16 l	8.00
---	------	--	------



ZU BEGINN

PROSECCO 0,1 l	7.50
BEERENAUSLESE (Martin Pasler, 0,16 l)	7.50
PFIRSICH SPRITZ	7.90
PFIRSICH BELLINI 0,1 l	8.50
VA BENE WILDBERRY SPRITZER Sekt Rosé, Minze, Limette	9.50
CANONITA SPRITZ Grapefruit, Prosecco, Minze	9.50
ORIENTAL HUGO Hibiskus, Granatapfel	9.50
APEROL SPRITZ mit Prosecco	8.50
NEGRONI Vermouth, Campari, Gin	10.50
CAMPARI Orange	9.50

GIN & TONIC

GIN MARE GIN Schweppes, Orange, Lavendel	14.00
HENDRICK'S Fentimans Tonic, Gurke, Pfeffer	14.00
MALFY GIN La Dolce Vita	15.00

NATURSÄFTE 0,25 l

JOHANNISBEERE (Mohr-Sederl)	5.40
APFELSAFT TRÜB (Mohr-Sederl)	5.30
BIRNENNEKTAR (Preiss)	5.40
ROTER TRAUBENSAFT (Stift Klosterneuburg)	5.40

HOMEMADES

MARACUJA EISTEE 0,2 l / 0,5 l	4.90 / 7.90
mit frischer Minze	
HIMBEER-ZITRONEN-LIMONADE	7.90
RHABARBER-VANILLE- CHILI-LIMONADE	7.90
HOLUNDER-MINZE-LIMETTEN- LIMONADE	7.90

ALKOHOLFREIES

SAN PELLEGRINO 0,25 l 0,75 L	4.50 7.90
ACQUA PANNA 0,25 l 0,75 L	4.50 7.90
SODA ZITRONE 0,25 l 0,5 L	3.90 5.90
COCA-COLA ZERO (0,33 l)	4.80
HIMBEER KRACHERL (0,33 l)	4.80
ALMDUDLER (0,33 l)	4.80
MAKAVA (0,33 l)	4.80
ORANGINA (0,25 l)	4.50
TONIC (0,2 l)	4.40
BITTER LEMON (0,25 l)	4.40

BIER

	0,3 l	0,5 l
BUDWEISER	5.20	6.20
CITRUS RADLER	4.50	5.30
WIESELBURGER Schwarzbier Stammbräu		6.20
STIEGL Paracelsus Bio Zwickl		6.20
FRANZISKANER Weizen Naturtrüb		6.20
NULL KOMMA JOSEF Alkoholfreies Bier		5.20

KAFFEE BIO JULIUS MEINL

ESPRESSO	4.20
ESPRESSO DOPPIO	5.50
CAPPUCCINO	5.50
EISKAFFEE	8.00
CAFFÈ LATTE	5.80
AFFOGATO AL CAFFÈ	7.90