APERITIF

MARTINI bianco – rosso, 4 cl	€5,00
SHERRY süß – trocken, 4 cl	€ 4,50
CYNAR Italienischer Likör, bitter, 4 cl	€ 4,50
PROSECCO	€ 4,50
pur oder mit Orangensaft, 0,1 lt	
APEROL SPRITZ	€6,90
Prosecco – Aperol, 0,25 l	
HUGO Prosecco – Hollunderblüte – Minze 0,25 l	€ 6,50
CAMPARI SODA italienischer Likör mit Soda, 4 cl	€ 4,90
CAMPARI ORANGE	€ 5,50
italienischer Likör mit Orangensaft, 4 cl	0 3,30
LILLET WILD BERRY	€ 6,90
Lillet Rosé und Schweppes Wild Berry, 0,25 l	
CRODINO	€ 5,50
gespritzt – alkoholfrei, 0,25 l	

LANDWEIN VOM FASS

HAUSWEIN "LA STORIA", weiss 1/8 l	The second second	€ 3,90
HAUSWEIN "LA STORIA", rot 1/8 l		€ 3,90

FLASCHENWEINE OFFEN 1/8 L

WEISSWEIN

FRIULANO Jahrgang 2023 von San Simone, Friaul 12,5% Vol.	€ 4,50
PINOT GRIGIO Jahrgang 2022 von San Simone, Friaul 13,0% Vol.	€ 6,00
SAUVIGNON BLANC Jahrgang 2022 von San Simone, Friaul 12,5% Vol.	€ 4,90
GEMISCHTER SATZ Jahrgang 2021 von Taggenbrunn, Kärnten 12% Vol.	€4,90
GELBER MUSKATELLER Jahrgang 2023 von Dockner, Kremstal 12% Vol.	€4,90
ROTWEIN	
ROTWEIN	
MERLOT Jahrgang 2022 von San Simone, Friaul 13,0% Vol.	€5,00
CABERNET SAUVIGNON Jahrgang 2022 von San Simone, Friaul 12,5% Vol.	€ 5,50
BIG JOHN CUVEE Jahrgang 2021 von Scheiblhofer, Burgenland 14% Vol.	€ 8,50
CHIANTI Jahrgang 2022 von Po <mark>ggio Cappo</mark> ni, Toskana 13% Vol.	€ 5,90
SPRITZER WEISS ODER ROT	€4,00
linni micano	

SALATVARIATIONEN

GEMISCHTER SALAT wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing	€7,00
GRÜNER SALAT wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing	€ 6,00
RUCOLASALAT mit Kirschtomaten und Parmesan	€7,00
TOMATENSALAT mit Zwiebelringen	€ 6,00
MEDITERRANER SALAT grüner Salat mit Tomaten, Paprika, rote Zwiebel, Oliven, Mozzarella, Thunfisch und Basilikum	€ 14,00
ALPEN ADRIA SALAT grüner Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwie <mark>bel, Oli</mark> ven, Schafskäsebällchen und Wildkräuter	€ 13,00
VORSPEISEN - SUPPEN	
VORSPEISEN - SUPPEN TOMATEN MOZZARELLA cremiger Büffelmozzarella mit saftigen Tomaten, Rucola und frischem Basilikum	€ 11,00
TOMATEN MOZZARELLA	€ 11,00 € 7,00
TOMATEN MOZZARELLA cremiger Büffelmozzarella mit saftigen Tomaten, Rucola und frischem Basilikum BRUSCHETTA MIT TOMATEN	·
TOMATEN MOZZARELLA cremiger Büffelmozzarella mit saftigen Tomaten, Rucola und frischem Basilikum BRUSCHETTA MIT TOMATEN geröstete Brötchen mit frischen Tomaten, Zwiebel und Basilikum BRUSCHETTA MIT THUNFISCH	€7,00
TOMATEN MOZZARELLA cremiger Büffelmozzarella mit saftigen Tomaten, Rucola und frischem Basilikum BRUSCHETTA MIT TOMATEN geröstete Brötchen mit frischen Tomaten, Zwiebel und Basilikum BRUSCHETTA MIT THUNFISCH geröstete Brötchen mit frischen Tomaten, Zwiebel, Basilikum, Thunfisch CARPACCIO "ALPEN ADRIA STYLE"	€ 7,00 € 8,00

FRISCHE PASTA GERICHTE

AL POMODORO	€ 12,00
Spaghetti mit Tomatensoße	
RAGÙ ALLA BOLOGNESE	€ 14,00
Spaghetti mit Fleischsoße	
CREMA DI GAMBERI	€ 18,00
Spaghetti mit Tomaten, Garnelen und Sahne	
AL ARRABBIATA	€ 14,00
Tagliatelle in scharfer Tomatensoße, Knoblauch und Zwiebeln	
CON DANNA E DDOCCULTTO	C 1 4 00
CON PANNA E PROSCIUTTO Tagliatelle in Schinken-Sahnesoße und Trüffelöl	€ 14,00
lagillatelle ili Selilililei Salilleissise and Italietot	
ALLE VONGOLE	€ 18,00
Spaghetti mit Venusmuscheln, Weißwein, Knobl <mark>auch</mark> , Petersilie und gehackten Tomaten	
TORTELLINI CARNE	€ 16,00
Tortellini mit Fleischfülle, Schinken,-Sahnes <mark>auce m</mark> it Parmesan	€ 10,00
To realist mer elisationer, comment and control and co	
AGLIO E OLIO	€ 11,00
Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Peperoncini	

KLEINE PASTA KUNDE

SPAGHETTI

Lange, dünne Nudeln, weltweit bekannt.

TAGLIATELLE

Flache, breite Nudeln, ideal für reichhaltige Saucen. Ursprünglich aus der Emilia-Romagna.

TORTELLINI

Kleine, ringförmige Nudeln, gefüllt mit Fleisch, Käse oder Gemüse.

RAVIOLI

Gefüllte Teigtaschen, meist quadratisch, mit Fleisch, Käse oder Gemüse.

GNOCCHI

Weiche Kartoffelknödel, serviert mit verschiedenen Saucen

DIE KLASSIKER DER ITALIENISCHEN PIZZEN

MARGHERITA Tomaten, Mozzarella	€9,00
SALAMI Tomaten, Mozzarella, Salami	€ 11,00
PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken	€ 11,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	€ 12,00
CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	€ 15,00
FORMAGGI Tomaten, Mozzarella, Dolce Latte, Parmesan, Ricotta	€ 14,00
SAN DANIELE Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	€ 16,00
HAWAII Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	€ 12,00
NAPOLETANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	€ 11,00
RUCOLA Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten	€ 12,00
DIE SCHARFEN	6.4.2.00
DIAVOLA Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Pfefferoni	€ 13,00
SALAME PICCANTE Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	€ 12,00
MEPHISTO Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pfefferoni, Paprika	€ 13,00
CALABRESE Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel, Oliven, Chili	€ 14,00

DIE GRÜNEN

CARCIOFI Tomaten, Mozzarella, Artischocken	€ 10,00
FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Champignons	€ 10,00
SPINACI Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Ricotta	€ 13,00
LA VERDURA Tomaten, Mozzarella, Gemüse nach Saison AUS DEM WASSER	€ 13,00
TONNO Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	€ 12,00
FRUTTI DI MARE Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte	€ 14,00
NORVEGIA Mozzarella, Räucherlachs, Rucola, Zwiebel, Sahne	€ 13,00
CONCA D'ORO Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch, Rucola	€ 14,00
DIE BESONDEREN	
WOODSIR SPEZIAL Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Salami, Spinat, Dolce Latte	€ 15,00
LA STORIA Tomaten, Mozzarella, Dolce Latte, Zwiebeln, Knoblauch, pikante Salami, Speck	€ 14,00
ALPEN ADRIA Tomaten, Mozzarella, Salami, Zucchini, Steinpilze, Garnelen	€ 14,00

NACHSPEISEN

AFFOGATO AL CAFFÈ Espresso mit Vanilleeis	€ 4,50
PROFITEROLES Windbeutel gefüllt mit Vanille Sahne und umhüllt von Schokolade-Creme	€7,50
EISCAFE Espresso, Vanilleeis und Schlag	€ 6,50
GEMISCHTES EIS MIT SCHLAG 3 Kugel Eis	€5,00
SORBETO Zitroneneis mit Vodka und Prosecco	€ 5,50
WUNDERBARER SCHOKOKUCHEN Schokoladenkuchen nach italienischer Art	€ 6,50
TIRAMISU ein italienischer Klassiker	€ 6,00
BLECHKUCHEN mit Schlagobers	€ 6,50
KAFFEE UND TEE	
ESPRESSO	€3,00
VERLÄNGERTER	€3,50
CAPPUCCINO	€3,80
CAFFÉ LATTE	€ 4,50
CAFFÉ CORRETTO	€ 4,50
TEE, DIVERSE SORTEN	€3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COLA – FANTA – SPRITE – SPEZI Flasche 0,33 l	€ 3,90
APFELSAFT Glas 0,3 l	€ 3,70
APFELSAFT GESPRITZT Glas 0,3 l /0,5 l	€ 3,50/ €4,00
HIMBEER- ODER HOLLUNDERSODA Glas 0,3 l/0,5l	€ 2,50/€ 3,00
EISTEE PFIRSICH ODER ZITRONE Flasche 0,3 I	€ 3,50
BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE Organics, Flasche 0,25 l	€ 5,00
FRUCHTSAFT, DIVERSE SORTEN Flasche 0,2 l	€ 3,90
SODA ZITRONE Glas, 0,3 l/0,5l	€ 2,50/€ 3,50
RED BULL Dose, 0,33 l	€ 4,50
UNSERE BIERE	
WEISSBIER Flasche 0,5 l	€ 4,90
WEISSBIER ALKOHOLFREI Flasche 0,5 l	€ 4,90
VILLACHER FREILLICH alkoholfrei, Flasche 0,5 l	€ 4,90

SPIRITUOSEN 2CL

KLARE SCHNÄPSE

GRAPPA	€4,50
MARILLE	€3,50
WILLIAMS	€3,50
VOGELBEERE	€4,00
HIMBEERE	€3,50
GIN	€3,50
LIKÖRE	
LIMOCELLO	€ 3,50
BAILEYS AMARETTO DI SARONNO	€ 4,00
HASELNUSSLIKÖR	€ 4,00 € 4,00
SAMBUCA	€ 4,00
RUM	C 3,30
BACARDI COLA	€5,00
ZACAPA	€9,00
DIPLOMATICO	€ 6,00
WHISKEY	
JACK DANIELS	€3,00
FOUR ROSES	€3,50
JIM BEAM	€3,50
MONUTEDDITTED	
KRÄUTERBITTER	
AVERNA	€ 3,50
FERNET	€ 3,50
RAMAZOTTI	€ 3,50
MONTENEGRO	€ 3,50
GURKTALER ALPENKRÄUTER	€ 3,50
With the County of	•

Für extra Zutaten erlauben wir uns, € 1,00 pro Zutat zu verrechnen. Es ist möglich, jede Pizza in kleiner Form mit Abzug von € 1,00 zu bestellen.

WILLKOMMEN IM RISTORANTE LA STORIA... ...WO TRADITION UND GENUSS AUFEINANDERTREFFEN!

Unser Restaurant ist nicht nur ein Ort des guten Geschmacks, sondern auch ein Haus mit Geschichte.

Das Gebäude aus dem 18. Jahrhundert war einst im Besitz der Familie Liechtenstein und diente als Pferdestall.

Heute verbinden wir diese historische Kulisse mit kulinarischer Leidenschaft und schaffen einen Ort, an dem sich Gäste wie Zuhause fühlen.

Unter der Leitung von Roland Steig<mark>er wi</mark>rd im La Storia die Alpen-Adria-Küche mit besonderem Augenmerk auf österreichische Spezialitäten zelebriert.

Neben klassischer Pizza und Pasta bieten wir eine eigene Karte mit regionalen Köstlichkeiten, – inspiriert von den Aromen Kärntens und der alpenländischen Küche.

Damit Sie sich von der ersten bis zur letzten Minute wohlfühlen, sorgt Sabine Steiger für einen herzlichen und aufmerksamen Service.

Lassen Sie sich von unserer Küche begeistern, spüren Sie die Geschichte unseres Hauses und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Ristorante La Storia.



Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.