

## ***Kalte Speisen:***

### **Piatto di antipasto freddo**

Prosciutto San Daniele / Salami / Latteria Käse / Weißbrot / Grissini / Oliven / Kapern / Pfefferoni / italienische Zwiebel) (A,C,G,D,F)  
für 1 Person oder 2 Personen

---

#### **Latteria-Käse**

Kapern / Oliven (G,F,)

---

#### **Panino Prosciutto / Salami**

Perlzwiebel / Pfefferoni (A,C,E,F,G,N)

## ***Warme Speisen:***

### **Schinken Käsetoast (A,C,G,M)**

---

#### **Spezial Haustoast (A,C,G,M)**

Schinken Käsetoast / Tomaten / Zwiebel

---

#### **Alexander's Cheeseburger (A,B,C,D,F,G,H,P,R)**

200 g Black Angus Beef / Salat / Zwiebel / Tomaten / Käse / Burgersauce

---

#### **Cevapcici vom Grill**

Pommes Frites / roter Zwiebel / Ajvar (A,C,E,F,G,N)

---

#### **Original Münchner Weißwürste (A,C,E,F,G,M,O)**

1 Paar Weißwürste / süßer Senf / Brezen im Porzellankessel serviert

---

#### **Bayrische Salzwassergarnelen vom Grill auf Safranrisotto (A,B,C,D,F,G,H,P,R)**

5 Stk. Bayrische Salzwassergarnelen / Safranrisotto (**Zubereitungszeit ca. 15 Minuten**)

---

#### **Red Mullet (Rote Meerbarbe) (A,C,E,N,P,F,G,M)**

Filets von der roten Meerbarbe / Safranrisotto

---

#### **Loup de mer (Wolfsbarsch) (A,C,E,N,P,F,G,M)**

2 Stk. Wolfsbarschfilets / Peperonata Piemontese / Grillwedges / Knoblauchöl

---

#### **Spaghetti alla Pescatora (A,C,E,N,P,F,G,M)**

Spaghetti / Meeresfrüchte

---

#### **Spaghetti oder Penne (A,C,E,N,P,F,G,M)**

pomodoro / bolognese

## **Salate:**

### **Bayrische Salzwassergarnelen vom Grill auf Tomaten-Mango-Salat mit**

#### **Mozzarella (A,B,C,D,F,G,H,P,R)**

3 Stk. Bayrische Salzwassergarnelen / Tomaten / Mango / Mozzarella / Limette

---

#### **Insalata mista**

Gemischte Salate der Saison / Tomaten / Balsamico-Hausdressing

---

#### **Insalata tonno**

Gemischte Salate der Saison / Tomaten / Thunfisch / roter Zwiebel / Balsamico Hausdressing

## **Beilagen:**

Portion Weißbrot (A,C,G,N)

---

Münchner Brezn (A,C,E,F,G,N)

---

Portion Steak Pommes (A,C,E,F,G,N)

## **Desserts:**

Eiskaffee

Schlagsahne & Kaluha (A,B,C,D,E,F,G,H,N,P,R)

---

Alex's Valrhona Schokoladeküchlein (Zubereitungszeit 18 Minuten)

Vanilleeis / Schlagsahne (A,B,C,D,E,F,G,H,N,P,R)

**KÜCHE von 11:30 bis 13:30 und von 17:00 bis 21:00  
UHR**

*Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sein können oder sind, trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Gluten haltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

**GRILLABEND IN ALEXANDER'S VINO THEK**

**JEDEN DONNERSTAG VON  
17 – 21 UHR**

**Jeden Donnerstag wird in Alexander's  
Vinothek für Sie gegrillt...**

**Es erwarten Euch Schmankerln vom Grill  
wie:**

**CEVAPCICI  
BURGER  
CALAMARI  
FISCH  
STEAKS  
KOTELETTS  
u.v.m.**

**Reservierungen: 0664 / 106 40 92**

**oder per Email unter**

**[office@alexanders-vinothek.at](mailto:office@alexanders-vinothek.at)**