

Unsere Snacks & Speisen:

Vorne weg:

Piatto di antipasto freddo (A, C, G, D, F)

Prosciutto San Daniele, Salami Sorpresa, Latteria, Oliven, Kapern, Pfefferoni und Perlzwiebel mit ofenfrischem Ciabatta.

für 1 Person oder für 2 Personen

Formaggio Latteria (G, F)

6 Monate gereifter Latteria Käse mit Kapern und Oliven, dazu ofenfrisches Ciabatta.

Alexander´s Ciabatta (A, C, E, F, G, N)

Täglich frisches Ciabatta von der Bäckerei Pittolo aus Camporosso, wahlweise mit Prosciutto oder Salami, garniert mit Pfefferoni und Perlzwiebel

Alexander´s „homemade“ Chips (A, C, E, F, G, N)

Hausgemachte Kartoffel Chips von der Annabelle Kartoffel mit zweierlei Dips

KÜCHE VON 11:30 - 14:00 UND 17:00 - 21:00 UHR

Warme Leckereien:

Zuppa del giorno

Unsere täglich frische Tagessuppe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal

Schinken-Käse Toast (A, C, E, D, G, M)

Feiner Schinken aus der Schulter, bester Gouda Käse & hausgemachtes Rucolapesto serviert mit kleinem Beilagensalat

Haustoast (A, C, G, M)

Feiner Schinken aus der Schulter, bester Gouda Käse, sonnengereifte Rispentomaten und roter Zwiebel serviert mit kleinem Beilagensalat.

Alexander´s Hausburger (A, B, C, E, D, F, G, H, P, R)

180 g Bio-Wagyu Beef (Koberind) aus dem Mostviertel servieren wir mit italienischem „Premium“ Rucola, sonnengereiften Rispentomaten, rotem Zwiebel, Cheddar-Chesse und unserer hausgemachten Burgersauce im Brioche-Bun der Villacher Bäckerei Berger. Dazu reichen wir unsere beliebten Fry´n Dip Pommes.

Crispy Double Chicken Burgen (A, B, C, E, D, F, G, H, P, R)

2 Stk. in Cornflakes-Panade gebackene Chickenpaddies servieren wir mit „Premium“ Rucola, sonnengereiften Rispentomaten, Cheddar Cheese, Sour Cream, Sweet Chilli Sauce im Bricoché-Bun der Villacher Bäckerei Berger. Dazu reichen wir unsere beliebten Fry´n Dip Pommes.

„Unser Klassiker“ Cevapcici vom Grill (A, C, E, F, G, N)

Hausgemachte Cevapcici vom Grill nach einem Geheimrezept von Koch „Miro“ aus Kroatien. Dazu servieren wir unsere Fry´n Dip Pommes, Ajvar und roten Zwiebel

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

1 Paar original Münchner Weißwürste aus der berühmten Manufaktur von „Vinzenz Murr“, serviert in der Löwenkopfterrine mit einem frisch gebackenen Brezn & süßem Händlmaier Senf
(Zubereitungszeit 13 Minuten)

Barbecue Chicken-Wings (A, C, E, F, G, L, M, N)

Unsere Smoky Chicken Wings: Die unverkennbare Rauchnote der BBQ-Marinade macht diese saftig-fleischigen Hähnchenflügel zu einem Klassiker. Wir verwenden Mittel- und Oberflügel. Dazu servieren wir unsere Fry´n Dip Pommes & Barbecue Sauce.

Agnolotti con astice é limone (A, C, E, N, P, F, G, M)

Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit bretonischem Hummer mit Zitronenbutter und Parmesan. Am besten genießen Sie dieses Gericht mit einem Glas Sauvignon.

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

Frische Meeresfrüchte, sonnengereifte Kirschtomaten, bestes Olivenöl aus dem Karst und italienische Kräuter vereint unser „Chef“ Alexander zu der beliebten Pastasauce „Pescatora“. Dazu empfehlen wir ein Glas Friulano oder Pinot Grigio und die Erinnerungen an den letzten Italienurlaub werden wieder geweckt.

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

Hergestellt nach dem Geheimrezept von Alexander´s Freund „Emanuele Scarello“ - dem 2 Sterne Koch und Inhaber des bekannten Restaurant Agli Amici in Udine - besteht diese Bolognese zu 100 % aus Rindfleisch. Dazu empfehlen wir ein Glas Merlot oder Cabernet Franc.

Spaghetti Verde (A, C, E, N, P, F, G, M)

Frisch gekochte Spaghetti mit selbst gemachtem Pesto alla Genovese nach „Alexander´s“ Rezept. Dazu reichen wir frisch geriebenen Grana Padano. Am besten genießen Sie dieses Gericht mit einem Glas Malvasia.

Fish ´n Chips (A, B, C, D, F, G, H, P, R)

Der „Klassiker“ unter dem Barfood - fangfrischer Alaska Seelachs (MSC-Zertifiziert) fein gewürzt, frittiert in unserem hausgemachten Backteig mit Fry ´n Dip Pommes & unserer hausgemachten Sauce Tartare. Dazu empfehlen wir ein Glas Sauvignon Blanc oder Chardonnay

Für Figurbewusste:

Insalata mista

FrISChe Blattsalate & Premium Rucola, sonnengereifte Datteltomaten, unser Balsamico- oder Joghurt Hausdressing und frisches Ciabatta

Insalata Tonno ^(D)

FrISChe Blattsalate & Premium Rucola, sonnengereifte Datteltomaten, roter Zwiebel, Balsamico- oder Joghurt Hausdressing, Thunfisch frisches Ciabatta

Insalata Greca ^(D)

FrISChe Blattsalate & Premium Rucola, sonnengereifte Datteltomaten, roter Zwiebel, Oliven, Gurken, Paprika, Feta Käse, Balsamico- oder Joghurt Hausdressing, frisches Ciabatta

Was Süßes zum Abschluss:

Alexander 's Valrhona Schokoküchlein

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

Warmes Küchlein von der Valrhona Schokolade mit flüssigem Kern, dazu feines Bourbon Vanilleeis und Schlagobers. (Zubereitungszeit 18 Minuten)

Eiskaffee

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

Bourbon Vanilleeis mit frisch gebrühtem Kaffee, Kaluha Kaffeelikör und Schlagobers.

Kuchen des Tages

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

Den hausgemachten Kuchen oder Strudel erfahren Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

***KÜCHE VON 11:30 - 14:00 UND 17:00 - 21:00
UHR***

*Weitere Speisen wie Beef Tartar, Steaks, Fisch, Muscheln,
etc. gerne auf Vorbestellung. (min. 1 Tag vorher)*

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 Lebensmittell allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Glutenhaltiges 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