

L'incontro



Treffpunkt + Café + Ristorante

L'INCONTRO

SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen im
Ristorante L'incontro.
Treffpunkt für Freunde,
Paare und Familie.

In unserer Küche wird das Wissen
traditioneller und moderner italienischer
Küche vereint und weckt die Sehnsucht nach
Sonne und Meer.

Raffinierte Antipasti, selbstgemachte Pasta,
kulinarische Hauptspeisen und himmlische
Dolci machen uns zu dem
"Besten Platz zum Treffen und Essen".

L'incontro



**Unsere Künstlerin Valentina kreiert mit viel Liebe
frische hausgemachte Gerichte der italienische Küche.
Öffne deinen Geist ...**

La nostra artista, Valentina, crea con tanto amore piatti
della cucina italiana. Lasciatevi trasportare...

Antipasti

Bruschetta classica pomodoro aglio e basilico Klein gewürfelte Tomaten mit Olivenöl und Gewürzen auf geröstetem Brot	[AC]	5,90
Caprese con pomodoro e mozzarella di bufala su letto di rucola Rucola mit Büffelmozzarella und Tomate	[G]	13,50
Carpaccio di manzo rucola scaglie di grana Rindercarpaccio mit Rucola, Olivenöl und Parmesan	[G]	15,50
Carpaccio di roast beef su insalatina gentile, salsa verde e citronette Roastbeef Carpaccio auf Blattsalat	[]	14,00
Crema di mais con cozze salsa pomodoro e basilico Maiscreme mit Miesmuscheln, Tomatensauce und Basilikum	[R]	11,00

L'incontro



Le nostre Insalatone delicious

La sgombro [DN] 10,00

Sgombro marinato con carpaccio di finocchio, arance, insalata, mais e semi di sesamo

Salat mit Makrele, Fenchel-Carpaccio, Orangen, Mais und Sesam

La montanara [GH] 12,00

Bouquet di insalate con bresaola, caprino, fragole e noci

Salatbouquet mit Bresaola, Ziegenkäse, Erdbeeren und Walnüssen

La calda [BMR] 12,00

Tiepido di seppie e gamberi con ortaggi cotte a bassa temperatura e salsa dragoncello

Tintenfische und Garnelen mit Gemüse der Saison schonend gegart mit frischer Estragon Sauce

Insalata rosa [DF] 14,00

Fagiolini, insalata, salmone, pompelmo e albicocche secche e pomodorini

Salat mit Lachs, grünen Bohnen, Grapefruit und Aprikosen, sonnengetrocknete Tomaten und Kirschtomaten

Insalata vegan [] 8,00

Patate, pomodori, cetrioli, finocchi, cipolla, capperi e polvere di olive

Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Fenchel, Zwiebeln, Kapern und Olivenpulver

Insalata di pollo [HLM] 12,90

Insalata, pomodorini, cetrioli, mais, peperoni, cipolla e petto di pollo cotto a bassa temperatura

Gegrillte Hühnerstreifen auf einem Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln

Mare [B] 14,00

Insalata, pomodorini, finocchi, code di gambero, cotte a bassa temperatura menta e limone

Salat mit Garnelen, Kirschtomaten, Fenchel bei niedriger Temperatur Minze und Zitrone gekocht

L'incontro



Primi Piatti | pasta fresca

Lasagna classica Lasagne im Ofen mit Käse überbacken	[ACL]	11,50
Penne arrabbiata Penne in einer scharfen Tomatensauce	[AC]	11,50
Spaghetti carbonara Schmackhaft und leicht zubereitet mit Speck, Eiern und Parmesan	[ACG]	11,50
Tagliatelle panna e funghi Tagliatelle mit Champignonscreme	[ACG]	12,50
Spaghetti allo scoglio Chitarra Spaghetti (geschnitten) mit frischen Meeresfrüchten	[ABCR]	14,00
Spaghetti aglio olio e peperoncino Italienischer Pastaklassiker mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	[ACG]	10,50

Le nostre specialità

Spaghetti neri con patate e provola con battuta di gambero Schwarze Spaghetti mit Kartoffeln und Provola (Käse) und Garnelen	[ABG]	15,00
Lasagnetta bianca con asparagi e Taleggio Weiße Lasagne mit Spargel und Taleggio (Käse)	[ACG]	12,00
Spaghetti neri ai gamberoni e pomodorini Schwarze Spaghetti mit Garnelen und Kirschtomaten	[AB]	16,00
Spaghetti alle vongole veraci (solo fin de settimana) Spaghetti mit Vongole (Muscheln) (aufgrund der Lieferung von frischen Vongole nur am Wochenende verfügbar)	[ACR]	16,90

L'incontro



Secondi

Quando il filetto va in vacanza ... [F] 19,90

Filetto di manzo irlandese su crema di piselli

Wenn das Filet in den Urlaub fährt ...

Irisches Rinderfilet auf Erbsencreme mit Kartoffeln

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana [G] 16,90

Geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken

Tagliata supreme di pollo e patate [] 12,90

In Scheiben geschnitten von Hühnchen und Kartoffeln

Orata al cartoccio con pomodorini capperi olive [D] 16,90

Gebackene Seebrasse mit Kapernoliven Kirschtomaten

Soprattutto il Salmone [DG] 15,90

Salmone alla piastra su crema di zucchini e quinoa

mit niedriger Temperatur gekochter Lachs

auf Zucchini-creme und Quinoa

Per i bambini

Spaghetti pomodoro [ACL] 6,90

Spaghetti in Tomatensauce

Spaghetti alla bolognese [ACL] 7,50

Spaghetti mit Bolognesesauce

Spaghetti al burro [ACG] 5,00

Spaghetti in cremiger Buttersauce

L'incontro



**Der original italienische Pizzateig besteht aus nur vier Zutaten:
Mehl, Wasser, Salz und fast kein Germ (Hefe).**

Und selbstverständlich handgemacht vom Pizzaiolo Fabio.

La pasta per pizza italiana originale è composta da soli quattro ingredienti:
Farina, acqua, sale e quasi nessun lievito.

E ovviamente fatto a mano dal pizzaiolo Fabio.

Le classiche		klein	groß
Margherita	[ACG]	7,10	8,60
Pomodoro, Mozzarella, Origano Tomaten, Mozzarella, Oregano			
Marinara	[ACG]	5,50	7,00
Pomodoro, Aglio Fresco, Origano, Olio Extra Vergine Tomaten, frischer Knoblauch, Oregano, natives Olivenöl extra			
Diavola	[ACG] scharf	9,20	10,70
Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Cipolle, Peperoni Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel, Pfefferoni			
Capricciosa	[ACG]	11,20	12,70
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi, Olive nere Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven			
Salame	[ACG]	9,80	11,30
Pomodoro, Mozzarella, Salame di Milano Tomaten, Mozzarella, Salami aus Milan			
Salame piccante	[ACG] scharf	9,80	11,30
Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami			
San Daniele	[ACG]	12,50	14,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Scaglie di Grana, Rucola Tomaten, Mozzarella, San Daniele Prosciutto, Parmesanspäne			

L'incontro



Le classiche

klein groß

Rucola [ACG] 11,40 12,90
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Scaglie di Grana, Pomodorini freschi
Tomaten, Mozzarella, Rucola, frischer Parmesan, Kirschtomaten

Tirolese [ACG] 10,00 11,50
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Speck
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck

Prosciutto e Funghi [ACG] 10,00 11,50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi
Tomaten, Mozzarella, Prosciutto Schinken, Champignons

Hawaii [ACG] 11,30 12,80
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Ananas
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

Frutti di Mare [ACG] 12,80 14,30
Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare
Tomaten, Mozzarella, frische Meeresfrüchte

Vegetariana [ACG] 10,70 12,20
Pomodoro, Mozzarella, Verdure miste
Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse

La Calabrese [ACG] 10,70 12,20
Pomodoro, Mozzarella, Nduja
Tomaten, Mozzarella, scharfe kalabrische Wurst Nduja

Tonno e Cipolla [ACG] 9,80 11,30
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla
Tomaten, Mozzarella, Tunfisch, Zwiebel

Focaccia [ACG] 3,80
Sale, Origano, Rosmarino, Olio extra vergine
Pizzabrot mit Salz, Oregano, Rosmarin und natives Olivenöl extra

L'incontro



Le nostre specialita

klein groß

L'incontro

[ACG]

11,40 12,90

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Cipole, Funghi, Mais, Speck
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Zwiebel, Champignons, Mais, Speck

La bella Italia

[ACG]

11,90 13,40

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico fresco
Tomaten, Bufala Mozzarella, frischer Basilikum

La Totò

[ACG]

10,60 12,10

Pomodoro, Mozzarella, Provola, Funghi
Tomaten, Mozzarella, Provola (Käse), Champignons

La Golosa

[ACG]

11,50 13,00

Pomodoro, Mozzarella, Provola, Crema Tartufata, Prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, Provola (Käse), Trüffelcreme, Schinken

Mittersill

[ACG]

10,50 12,00

Pomodoro, Mozzarella, Formaggio Pinzgau, Erba cipollina, Miele
Tomaten, Mozzarella, Pinzgau Käse, Schnittlauch, Zwiebel, Honig

Pizze Bianche

klein groß

La Leggera

[ACG]

12,40 13,90

Mozzarella, Gamberetti, Rucola
Mozzarella, Garnelen, Rucola

Celtica

[ACG]

11,40 12,90

Mozzarella, Bree, Semi di Lino, Ortica, Cipolla, Speck
Mozzarella, Brie, Leinsamen, Brennesselsamen, Zwiebel, Speck

Quattro Formaggi

[ACG]

11,40 12,90

Mozzarella, Gorgonzola, Bree, Taleggio
Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Taleggio (italienischer Weichkäse)

L'incontro



Treffpunkt + Café + Ristorante

L'INCONTRO

DESSERTS

Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß ob Sie wiederkommen -Oscar Wild-



Unsere italienischen Köche bringen original italienischen Geschmack in unsere Speisen, da sind Unsere Dolci-Dessert nicht ausgenommen. Lassen Sie sich von Ihnen verführen.

L'incontro



Dolci

Tiramisu	[ACGH]	4,90
Beliebtes italienischen Schichtdessert im Glas serviert		
Panna cotta ai frutti di bosco	[GH]	4,90
Ein puddingartiges italienisches Dessert mit Waldfrüchten		
Mille foglie ai lamponi e/o fragole	[ACGHN]	6,90
Mascarponecreme mit Filo Teig und Eiscreme		
Profitteroles al cioccolato	[ACGHO]	5,00
Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme übergossen mit Schokolade		
Meringata	[ACGH]	5,50
Eisparfait mit Schokolade, Karamell und Nüssen		

L'incontro



Treffpunkt + Café + Ristorante

L'INCONTRO

WEINE

*Beim Weißwein denkt man, beim Rotwein
spricht man, beim Sekt macht man
Dummheiten -Henri Vidal-*



Im Restaurant L'incontro halten wir für Sie
eine hochwertige Weinauswahl von
unterschiedlichen Trauben aus den besten
Regionen Italiens und Österreichs bereit.

L'incontro



Bianco | Weiß

Jahrgang

Flasche

1/8 l

Pinot Grigio, Villa Santa Flavia Magnum

NV 1,5 l 35,00 3,80

Cantine Sacchetto, Veneto

Helles Gelb, in der Nase zarter Duft nach Blüten und Honig, animierendes Aromenspiel von Äpfeln und Mirabellen, am Gaumen elegante Frische, zartes Fruchtspiel, feine würzige Facetten, harmonische Säurestruktur - unkomplizierter Weingenuss zu jeder Tageszeit

EST! EST!! EST!!! di Montefiascone DOP

2018 0,75 l 18,00

Falesco, Montecchio

Helles Gold mit Grünschimmer, in der Nase fruchtiges Bukett mit floralen Anklängen und zarten Nusstönen, am Gaumen elegante Struktur mit mäßiger Säure, zartfruchtiges Finish.

Grüner Veltliner Terrassen Traisental DAC

2018 0,75 l 21,00 3,80

Markus Huber, Reichersdorf

In der Nase wunderbar einladende Würze, weißer Pfeffer, feine Blütenaromen, am Gaumen reife Früchte und feinwürzig, mit schönem Druck, mineralischer Nachhall.

Pecorino Colline Pesaresi

2018 0,75 l 27,00

Colle Corviano

In der Nase fruchtiges Bukett, am Gaumen fruchtiger Geschmack nach reifer Birne, gelbem Apfel, blumige Note nach Jasmin, gut eingebundene, saftige Säure.

Chardonnay, Grave del Friuli DOC

2018 0,75 l 27,00

Fernando Pighin e Figli

Helles Gold mit Grünreflexen, in der Nase vielschichtige Fruchtaromen, Apfel- und Grapefruitanklänge, am Gaumen sauber und geradlinig, zarte Frucht, Zitrusnuancen, harmonische Säurestruktur.

L'incontro



Bianco | Weiß

Jahrgang

Flasche

1/8

Plötzner Weißburgunder Alto Adige DOC

2018 0,75 l 28,00

Kellerei St Pauls, Südtirol

In der Nase erinnert er an Apfel-, Pfirsich-, Marillen- und Birnenaromen, am Gaumen elegante Säurestruktur, facettenreich und komplex mit mineralischen Abgang, sehr beliebter Südtiroler Weißwe

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC

2018 0,75 l 28

Argiolas, Sardinia

Grüngold, in der Nase delikate Frucht, Zitrusanklänge, zarter Blütenduft, am Gaumen elegante, harmonische Säure, schöner Fruchtabgang.

Gavi di Gavi Lugarara DOCG

2018 0,75 l 29,00

La Giustiniana, Piemont

Helles Gelbgrün, in der Nase ausgeprägte, rassige Fruchtigkeit, reiche Finesse, am Gaumen harmonisches Säurespiel, gehaltvoller Körper mit Rasse und Eleganz.

I Frati Lugana DOC

2018 0,75 l 34,00

Cà die Frati, Lugana di Sirmione

Hellgelb, in der Nase feine blumige und würzigkräuterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure, saftigdelikate Frucht, finessenreicher Abgang.

Greco di Tufo DOCG

2018 0,75 l 34,00

Feudi di San Gregorio, Campania

Zitronengelb, reife Früchte wie Datteln und Feigen, Hauch von exotischen gereiften Früchten, am Gaumen gut balancierter Fruchtkörper, Grapefruit, spürbare Säure mit salzigen Adern, langer würziger Nachhall.

Sauvignon Blanc, Leutschach

2018 0,75 l 37,00

Erwin Sabathi, Steiermark

In der Nase feiner Duft nach Feuerstein, Cassisblättern und

L'incontro



Rosata | Rosé

Jahrgang

Flasche

1/8 l

Chiaretto del Garda DOC

2018 0,75 l 28,00

Bulgarini, Lombardien

Brillantes Rosarot mit Purpurreflexen, in der Nase einladend nach Pfirsichblüten und Wildrosen, knackige Sauerkirschen, ein Hauch weißer Pfeffer, am Gaumen tolle Frische, rote Früchte, salzige Mineralität, gut strukturiert.

Prosecco

Jahrgang

Flasche

0,1l

Prosecco Extra Dry, Etichetta Nera

NV 0,75 l 21,00 3,80

Cantine Sacchetto, Veneto

Zartes Strohgelb, intensiv fruchtiges Bukett mit Pfirsich-, Birnen- und Apfelnoten, Zitrusfrucht und Blumenduft komplettieren den Aromareigen, am Gaumen harmonisch, weich und vollmundig, angenehmes Mousseux, trocken und sehr erfrischend

Brut Reserve

NV 0,75 l 37,00

Schloss Gobelsburg, Langenlois

Brillantes Hellgold, feine Perlage, in der Nase Waldbeeren, Akazienhonig, Biskuit, ein Hauch Vanille, am Gaumen wohliges Mousseux, cremige Textur, reifer gelber Apfel.

Franciacorta Brut Rosé DOCG

NV 0,75 l 46,00

Marchesi Antinori, Lombardia

Zartrosa funkelnd, cremige Perlage, in der Nase unverwechselbare Aromen von Pinot Noir, am Gaumen perfekte Balance aus Harmonie und Eleganz.

L'incontro



Rosso | Rot

Jahrgang

Flasche

1/8 l

Chianti Classico, Pèppoli DOCG

2017 0,75 l 36,00

Marchesi Antinori, Toscana

Separate Vinifizierung der Trauben, nach der Assemblage 9 Monate Ausbau in Fässern aus slawonischer Eiche und zu 10 % in Eichen-Barriques, danach ruht der Wein noch einige Monate in der Flasche.

Pinot Noir, Grillenhügel

2017 0,75 l 38,00

Johanneshof Reinisch, Thermenregion

Kräftiges Rubingranat, expressive Nase, zart nach Kirschen und Waldbeeren, am Gaumen saftig, elegant strukturiert, seidige Tannine, frisch und anhaltend, langer Abgang.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

2016 0,75 l 44,00

Boscarelli, Toscana

Dunkelrot, in der Nase Kirsch- und Brombeeranklänge, edle Graphitnote, am Gaumen ausbalanciert mit großer Eleganz und fruchtig-saftiger Mundfülle, engmaschige Tanninstruktur, die Harmonie und Mineralität garantieren enormes Potenzial.

Lagrein Riserva DOC

2018 0,75 l 51,00

Klosterkellerei Muri-Gries, Südtirol

Intensives, dunkelrotes Rubinrot, in der Nase kräftige, reife Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren und Pflaumen, würzige Noten mit etwas Schokolade und Kaffee, am Gaumen saftig, finessenreiche Struktur, ausgeprägte, konzentrierte Gerbstoffe und samtige Fülle, lang anhaltender Abgang.

L'incontro



Rosso | Rot

Jahrgang

Flasche

1/8 l

Barolo DOCG

2015 0,75 l 56,00

Prunotto, Piemonte

Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase sehr kräftig, reich an fruchtigen und blumigen Düften, am Gaumen würzige Anklänge, kraftvoller, kompakter Körper, gute Tanninstruktur, schönes Finale.

Brunello di Montalcino DOCG

2014 0,75 l 64,00

Lisini, Toscana

Rubinrot, in der Nase elegant nach reifem Obst und Würzaromen, dezente Frucht, am Gaumen konzentriert, kraftvoll mit gut eingebundenem Tannin, feine Kirschfrucht, florale Noten, perfekte Balance, enormes Potenzial.

L'incontro



Treffpunkt + Café + Ristorante

L'INCONTRO

GETRÄNKEKARTE

Tee wärmt das Herz, Kaffee die Seele.



Bei uns genießt du Kaffee aus den Bohnen
des Familienunternehmens Schärf.

L'incontro



Bevande analcoliche | Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33l	3,20
Fanta	0,33l	3,20
Sprite	0,33l	3,20
Almdudler	0,33l	3,20
Spezi / Mezzo Mix	0,33l	3,20
Coca Cola Zero	0,33l	3,20
Bitter Lemon	0,2l	3,00
Ginger Ale	0,2l	3,00
Tonic Water	0,2l	3,00
Säfte	0.3l	3,10
Apfel, Orange, Johannisbeer, Multivitaminsaft, Mango		
gespritzt mit Soda	0.3l	2,90
gespritzt mit Wasser	0.3l	2,80
Säfte	0.5l	4,10
gespritzt mit Soda	0.5l	3,90
gespritzt mit Wasser	0.5l	3,80
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,3l	3,10
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,5l	4,20

L'incontro



Acqua | Wasser

San Pellegrino Still	0,25l	3,30
San Pellegrino Sparkling	0,25l	3,30
San Pellegrino Still	0,75l	4,50
San Pellegrino Sparkling	0,75l	4,50
Soda	0,3l	2,00
Soda	0,5l	2,20
Soda Zitron	0,3l	2,70
Soda Zitron	0,5l	3,00
Aufpreis frisch gepresste Zitrone		0,50
Holler gespritzt Soda	0,3l	2,30
Holler gespritzt Soda	0,5l	2,60
Holler gespritzt Leitung	0,3l	2,20
Holler gespritzt Leitung	0,5l	2,50
Preiselbeerwasser	0,3l	2,20
Preiselbeerwasser	0,5l	2,50

L'incontro



Bevande alcoliche | Alkoholische Getränke

Gin (Hendricks) and Tonic (Thomas Henry)	4cl	5,90
Whisky Johnnie Walker Red Label	4cl	5,90
Whiskey Jack Daniel's	4cl	6,90
Red Bull	0.25l	3,90
Rum Bacardi	4cl	3,50
Rum Diplomatico	4cl	5,00
Bacardi Cola	4cl	4,50
Vodka (Absolut)	4cl	3,50
Vodka (Absolut) Orange	4cl	4,00
Vodka (Absolut) Red Bull	4cl	4,50
Tequila (Blue Agave)	4cl	3,50
Averna	4cl	3,50
Amaretto	4cl	3,50
Baileys	4cl	3,50
Marillenschnaps	4cl	3,00
Birnenschnaps	4cl	3,00
Kirschschnaps	4cl	3,00
Frangelico, Nussschnaps	4cl	3,00
Grappa, Francoli Riserva, 5 Jahre	4cl	4,50
Grappa, Francoli Riserva, 3 Jahre	4cl	4,00

L'incontro



Birra | Bier

Trumer Pils	0,5l	4,10
Trumer Pils	0,3l	3,00
Trumer Pils	0,2l	2,60
Franziskaner Weisse	0,5l	4,20
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	4,00
Radler süß (Zitrone)	0,3l	3,20
Radler süß (Zitrone)	0,5l	4,30
Radler, sauer (Soda)	0,3l	3,10
Radler, sauer (Soda)	0,5l	4,20
Stiegl Goldbräu	0,33l	3,10

Aperitivo | Aperitifs

Spritzer, süß (Sprite)	1/4l	3,70
Spritzer, sauer (Soda)	1/4l	3,30
Spritzer, Sommer	1/4l	3,10
Aperol Spritz, Prosecco		5,00
Aperol Spritz, Wein		4,10
Hugo		4,70
Martini	4cl	4,90
Bianco, Rosso, Extra Dry		
Campari Orange	2cl	4,90
Campari Soda	2cl	4,50
Lillet Wildberry	4cl	5,50

L'incontro



Caffè e bevande calde | Kaffee und Heißgetränke

Espresso klein	2,80
Espresso doppelt	4,20
Espresso Macchiato klein	2,90
Espresso Macchiato doppelt	4,30
Verlängerter	3,00
Melange	3,00
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,40
Affogato al Cafè	3,50
Heiße Schokolade	3,10
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Tee (Familie Schärf)	3,10
Almkräuter, Früchte, Kamillenblüten, Grüntee, Pfefferminze, Earl Grey	