

COME IN  
VACANZA!

*Buon appetito!*

A black and white photograph of two ornate silver forks resting on a dark, textured wooden surface. Each fork is piled with spaghetti, topped with a dark, textured sauce and garnished with small green leaves. The spaghetti strands are long and thin, some trailing off to the left. The background is a dark, grainy wood with scattered crumbs and leaves.

★  
**ERNESTO  
OSTERIA**

EST. 2015

RIED IM INNKREIS



## BENVENUTI DA ERNESTO!

*Qui si respira vacanza, qualità superiore e autentica dolce vita italiana.*

**Cuciniamo e accogliamo con passione**, scegliendo ingredienti selezionati e lavorazioni fresche ogni giorno. Amiamo la vera cucina italiana, le sue storie e le persone che la rendono speciale.

Da Ernesto una cosa è certa:

**mangia bene, vivi meglio...**  
**come in vacanza, con il mare nel cuore.**

*Willkommen bei Ernesto!*

*Hier spürt man Urlaubsstimmung, höchste Qualität und das authentische italienische Dolce Vita.*

**Wir kochen und bewirten mit Leidenschaft** und wählen dafür ausgewählte Zutaten und täglich frische Zubereitungen. **Wir lieben die echte italienische Küche**, ihre Geschichten und die Menschen, die sie so besonders machen.

Bei Ernesto ist eines sicher:

**Gut essen, besser leben...**  
**wie im Urlaub, mit dem Meer im Herzen.**





# ANTIPASTI E CICCHETTI

## *Vorspeisen & italienische Häppchen*

### **Piccoli piatti per iniziare con gusto**

*Kleine Gerichte für einen genussvollen Start*

#### **Cestino di pane \_ 7**

Selezione di pane casereccio pugliese e pan di pizza caldo della casa, olive verdi e olio extravergine d'oliva Ernesto dal Vulture, Basilicata

*Brotkorb\_ eine Auswahl an apulischem Hausbrot, warmem Pizzabrot, grünen Oliven und Ernesto Olivenöl aus der Basilicata.*

#### **Vitello Tonnato \_ 19**

Vitello rosato austriaco, salsa tonnata, capperi salati

*Zartes rosa Kalbfleisch aus Österreich mit Thunfischsauce und gesalzenen Kapern.*

#### **Treccine pugliesi e prosciutto crudo al pepe nero Villani \_ 18**

Mozzarella di latte vaccino, pan di pizza fatto in casa

*Mozzarella-Zöpfe & Prosciutto \_ Pugliese Mozzarella aus Kuhmilch mit Prosciutto, schwarzem Pfeffer und hausgemachtem Pizzabrot.*

#### **Pizzetta frita al pomodoro \_ 9**

Piccola pizza frita, salsa di pomodoro del Gargano

*Kleine frittierte Pizza mit Tomatensauce aus dem Gargano.*

#### **Pizzetta frita con acciughe, origano e stracciatella \_ 13**

Piccola pizza frita, acciughe del mediterraneo, origano e stracciatella cremosa

*Kleine frittierte Pizza mit Sardellen, Oregano und cremiger Stracciatella.*

#### **Bruschetta classica croccante \_ 8**

Pane pugliese croccante, pomodoro fresco, olio extravergine d'oliva

*Knuspriges apulisches Brot mit frischen Tomaten und Olivenöl.*

#### **Gamberetti Piri Piri \_ 19**

Con gamberetti piccanti, pomodori freschi, salsa piri piri e pan di pizza caldo della casa

*Scharfe Garnelen mit frischen Tomaten, Piri-Piri-Sauce und warmem Pizzabrot.*

#### **Fritto Misto come al mare \_ 19**

Calamari, gamberetti, maionese della casa

*Frittierte Calamari und Garnelen mit hausgemachter Mayonnaise.*

#### **Piatto misto di antipasti Ernesto Osteria \_ 20**

Selezione di salumi e formaggi italiani, crostini di pane, verdure marinate

*Auswahl an italienischen Wurst- und Käsespezialitäten, Crostini und mariniertem Gemüse.*



# APERITIVI CLASSICI E DELLA CASA

*Klassische Aperitifs & Spezialitäten*

## **Limoncello Spritz Ernesto Osteria 0,3l \_ 8**

Limoncello dello Chef, fever-tree mediterranean tonic, basilico, limone d'Amalfi  
*Hausgemachter Limoncello, Mediterranean Tonic, Basilikum und Amalfi-Zitrone.*

## **Bepin De Eto Flavé rosato 0,125l \_ 6**

*Prickelnder Rosé zum Aperitif.*

## **Negroni 0,1l \_ 8**

Cocktail classico italiano con gin secco, vermouth rosso e bitter  
*Klassischer Cocktail mit Gin, rotem Wermut und Bitter.*

## **Spritz con frutta di stagione 0,3l \_ 6**

Spritz con vino bianco e frutta fresca di stagione  
*Spritz mit Weißwein und frischen Früchten der Saison.*

**... o Spritz senza frutta? 0,25l \_ 5 ... oder ohne Früchte.**

**>> un'occhiata e scopri la nostra selezione  
settimanale di vini bianchi, spumanti, rosati e rossi**

**>> Entdecke unsere wöchentliche Auswahl  
an Weißweinen, Sekt, Rosé- und Rotweinen**

## **ZERO ALCOL** *alcoholfrei*

**NUOVO**  
*new*

## **Zero Spritz Agrumi & Basilico 0,3l \_ 6**

Spritz analcolico con arancia, pompelmo, limone e basilico  
*Alkoholfreier Spritz mit Orange, Grapefruit, Zitrone und Basilikum.*

## **Zero Spritz Zenzero & Lime 0,3l \_ 6**

Spritz analcolico con zenzero fresco, lime e soda  
*Alkoholfreier Spritz mit frischem Ingwer, Limette und Soda.*

## **Crodino Spritz 0,3l \_ 6**

L'analcolico biondo che fa impazzire il mondo, con arancia fresca e soda  
*Alkoholfreier Aperitif mit frischer Orange und Soda.*

## **Chinotto** biologico siciliano con ghiaccio e limone 0,3l \_ 5

*Leicht bitteres sizilianisches Zitrusgetränk mit Eis und Zitrone.*

# ZUPPE *Suppen*

## **Quasi Pappa al pomodoro \_9**

Zuppa di pomodoro del Gargano, basilico crostini, olio extravergine d'oliva  
*Tomatensuppe aus Gargano-Tomaten mit Basilikum-Crostini und Olivenöl.*

## **Zuppa di Pesce \_14**

Zuppa di pesce del Mediterraneo con filetti di pesce, frutti di mare e crostini all'aglio  
*Mediterrane Fischsuppe mit Fischfilets, Meeresfrüchten und Knoblauch-Crostini.*

## **Minestrone della Casa \_9**

Zuppa di verdure di stagione, olio extravergine d'oliva  
*Saisonale Gemüsesuppe mit Olivenöl.*

# PASTE FRESCHE FATTE IN CASA

## *Frische hausgemachte Pasta*

**Fresche ogni giorno, come nel Sud Italia:  
semola rimacinata di grano duro, sempre al dente**

*Jeden Tag frisch, wie in Südtalien:  
fein gemahlener Hartweizengrieß, immer al dente*

## **Paccheri Scarpariello alla Ernesto \_18**

Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, rucola, Grana Padano  
*Paccheri mit Gargano-Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Grana Padano.*

## **Paccheri alla Burratina \_18**

Crema di ricotta e burrata cremose, pesto di basilico, Grana Padano  
*Paccheri mit cremiger Ricotta-Burrata-Sauce, Basilikumpesto und Grana Padano.*

## **Strozzapreti all'Istria \_24**

Crema delicata al tartufo, burro, Grana Padano, tartufo nero istriano fresco  
*Strozzapreti mit feiner Trüffelcreme, Butter, Grana Padano und frischem schwarzem Trüffel*

## **Strozzapreti alla Calabrese \_20**

'Nduja calabrese piccante, pecorino, burratina fresca dal cuore cremoso  
*Strozzapreti mit scharfer 'Nduja, Pecorino und cremiger Burratina.*



### **Spaghetti Carbonara classica \_ 17**

Guanciale Villani, pecorino romano, uova biologiche Hofinger da Pramet  
*Klassische Carbonara mit Guanciale, Pecorino Romano und Bio-Eiern.*

### **Spaghetti al Pomodoro \_ 15**

Pomodoro del Gargano, basilico fresco, Grana Padano  
*Spaghetti mit Gargano-Tomaten, frischem Basilikum und Grana Padano.*

**TIPPI!**

### **La Nostra Bolognese \_ 19**

Ragù tradizionale alla bolognese con selezionate carni austriache di manzo e maiale, Grana Padano  
*Traditionelles Ragù mit österreichischem Rind- und Schweinefleisch, verfeinert mit Grana Padano.*

#### **>> Scegli il formato di pasta:**

Trenette (consiglio dello Chef), Spaghetti, Paccheri, Strozzapreti

>> Pastasorte wählen:

Trenette, Spaghetti, Paccheri oder Strozzapreti

### **Spaghetti allo scoglio Ernesto Osteria \_ 24**

Con scampo del mediterraneo intero, cozze, calamari, gamberetti, pomodoro fresco  
*Spaghetti mit Scampo, Muscheln, Calamari, Garnelen und frischen Tomaten.*

### **Strozzapreti al ragù di calamaretti \_ 22**

Calamari, olive, peperoncino piccante  
*Strozzapreti mit Calamari, Oliven und scharfem Chili.*

### **Paccheri all'amatriciana \_ 16**

Pomodoro rosso del Gargano, guanciale Villani e Pecorino Romano  
*Paccheri mit Gargano-Tomaten, Guanciale und Pecorino Romano.*

### **Paccheri all'arrabbiata \_ 16**

Paccheri con pomodoro rosso del Gargano, aglio, peperoncino e prezzemolo (senza parmigiano, come da tradizione)  
*Paccheri mit Gargano-Tomaten, Knoblauch, Chili und Petersilie.*





---

## SPECIALITÀ DEL FINE SETTIMANA

### *Wochenend Specials*

**Disponibile venerdì e sabato; su ordinazione  
anche gli altri giorni, fino a esaurimento**

*Erhältlich am Freitag und Samstag; auf Bestellung  
auch an anderen Tagen, solange der Vorrat reicht*

#### **Risotto al nero di seppia con calamari \_26**

Risotto al nero di seppia con calamari freschi

*Risotto mit schwarzer Sepiatinte und frischen Calamari.*



---

## RAVIOLI ALL'UOVO *Eierravioli*

**Pasta all'uovo preparata con farine selezionate**

*Eiernudeln aus sorgfältig ausgewählten Mehlsorten*

#### **Ravioli Pasticciati \_22**

Ravioli al pomodoro ripieni di ricotta, salsa di pomodoro del Gargano,  
un tocco di panna fresca, Grana Padano

*Tomaten-Ravioli gefüllt mit Ricotta, serviert mit Tomatensauce,  
frischer Sahne und Grana Padano.*

#### **Ravioli ai Funghi Porcini \_24**

Ripieno di ricotta e funghi porcini, funghi trifolati, salsa al Grana Padano con burro e panna

*Eier-Ravioli mit Ricotta und Steinpilzen, dazu gebratene Pilze und  
Grana-Padano-Cremesauce.*

#### **Extra: Tartufo nero istriano fresco \_9 (4 g)**

*4 g frischer istrischer schwarzer Trüffel.*

## SECONDI E PIATTI UNICI

### *Hauptspeisen & signature plates*

#### **Little Italy Burger \_24**

Pane della casa, 180 g Wagyu Austriaco, scamorza alla griglia, pancetta, pomodoro fresco, rucola, maionese della casa, cipolle all'aceto balsamico  
Servito con patate fritte super crunch o patate al forno e insalata  
*Hausgemachtes Brot mit 180 g österreichischem Wagyu-Rind, gegrilltem Scamorza, Pancetta, Tomaten, Rucola und hausgemachter Mayonnaise. Dazu Pommes oder Ofenkartoffeln und Salat.*

#### **Calamari alla griglia \_27**

Rucola fresca, limone  
*Gegrillte Calamari \_ mit frischer Rucola und Zitrone serviert.*

#### **Tagliata di Manzo \_27**

220 g di manzo Austriaco, rucola fresca, scaglie di Grana Padano, limone  
*220 g österreichisches Rindfleisch mit Rucola, Grana-Padano-Spänen und Zitrone.*

## PESCE DEL GIORNO

\_ prezzo secondo disponibilità

*Fisch des Tages* \_ Preis je nach Verfügbarkeit

#### **Pagro, branzino, orata, tonno o pesce spada**

Filetto alla griglia o all'acqua pazza, con contorni stagionali  
Chiedi al nostro staff per la disponibilità

*Pagro, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Thunfisch oder Schwertfisch.  
Gegrillt oder „Acqua Pazza“ mit saisonalen Beilagen.  
Bitte unser Team nach der Tagesauswahl fragen.*

**Servizio su 2 piatti** / *Serviert auf 2 Tellern* \_1

**Contenitore take-away** / *Take-away Verpackung* \_1



# INSALATE E PIATTI LEGGERI

## Salate & leichte Gerichte

### Insalata come al Mare \_18

Frutti di mare della casa, vinaigrette al peperone, cipollotto fresco  
*Meeresfrüchtesalat mit Paprika-Vinaigrette und Frühlingszwiebeln.*

### Insalata Ave Cesare \_15

Insalata croccante con salsa caesar fatta in casa, scaglie di Grana Padano, crostini  
*Knackiger Salat mit hausgemachtem Caesar-Dressing, Grana Padano und Croûtons.*

### AGGIUNTE A SCELTA *Extras*

- **Sfilacci di manzo** / Rindfleischstreifen \_10
- **Mozzarella di bufala** / Büffelmozzarella \_6
- **Burrata** / Burrata \_6
- **Treccine mozzarelle pugliesi di latte vaccino** (2 pezzi) \_6  
*Mozzarella-Zöpfe aus Apulien (2 Stück)*

#### Dressing a scelta:

Aceto balsamico oppure limone  
d'Amalfi con Olio Extravergine  
Ernesto dalla Basilicata

#### Dressing nach Wahl

Balsamico oder Amalfi-Zitrone  
mit Ernesto Olivenöl  
aus der Basilikata.

### Carpaccio di manzo \_22

Manzo austriaco selezionato, stracciatella cremosa,  
scaglie di Grana Padano, pinoli, limone, olio extravergine d'oliva  
*Rindercarpaccio \_ ausgewähltes österreichisches Rindfleisch mit cremiger  
Stracciatella, Grana Padano, Pinienkernen, Zitrone und Olivenöl.*

### Extra: Tartufo nero istriano fresco (4 g) \_9

*Extra: Frischer schwarzer Trüffel*

### Insalata di pomodori e cipolla rossa di Tropea \_16

Pomodori freschi e cipolla rossa di Tropea  
*Tomaten-Zwiebel-Salat*

### Insalata siciliana \_22

Tonno in olio d'oliva, capperi, olive nere,  
cipolla rossa di tropea, insalata mista croccante  
*Thunfisch in Olivenöl, Kapern, schwarze Oliven,  
rote Tropea-Zwiebeln und knackiger Blattsalat.*

NUOVO  
*new*

### Panino Ernesto \_17

Pane della casa, prosciutto crudo  
selezionato, mozzarella di bufala,  
pomodori freschi, pesto di rucola  
*Hausgemachtes Brot mit  
Prosciutto Crudo, Büffelmozzarella,  
frischen Tomaten und  
Rucola-Pesto.*



## CONTORNI DELLA CUCINA

*Beilagen*

### **Insalatina Mista della casa**

**\_grande\_ 12 | piccola\_ 6**

*Gemischter Salat*

*groß\_ 12 | klein\_ 6*

### **Insalata di Rucola con scaglie di Grana Padano**

**\_grande\_ 12 | piccola\_ 6**

*Rucolasalat mit Grana Padano*

*groß\_ 12 | klein\_ 6*

### **Patate al forno \_ 8**

*Ofenkartoffeln*

### **Verdure di stagione alla griglia \_ 9**

*Gegrilltes saisonales Gemüse*

### **Patate Fritte Super Crunch \_ 7**

*Mit hausgemachter Mayonnaise.*

*Super crunchy fries with house mayonnaise*

### **UPGRADE: Super Tartufate \_ +5**

*Con Parmigiano e tartufo nero fresco*

*Trüffelpommes\_ mit Parmesan und frischem schwarzem Trüffel.*

### **Cestino di pane \_ 7**

*Selezione di pane casereccio pugliese e pan di pizza caldo della casa, olive verdi e olio extravergine d'oliva Ernesto dal Vulture, Basilicata  
Apulisches Hausbrot, warmes Pizzabrot, grüne Oliven und Ernesto Olivenöl aus der Basilikata.*

# LE NOSTRE PIZZE *unsere Pizzen*

Lievitazione lenta di almeno 48 ore con farine selezionate e ingredienti italiani di prima qualità.  
Dalle pizze classiche alle creazioni del nostro Pizza Chef.

*Mindestens 48-stündiger langsamer Gärprozess mit ausgewählten Mehlsorten und erstklassigen italienischen Zutaten. Von klassischen Pizzen bis hin zu den Kreationen unseres Pizzabäckers.*

**Pizze rosse classiche... o quasi** Base con pomodoro del Gargano e mozzarella fior di latte, taglio Napoli.  
*Klassische rote Pizzen... oder fast schon. Boden mit Tomaten aus dem Gargano und „Fior di Latte“  
-Mozzarella, im Neapolitaner Stil..*

## **Pizza Marinara Croccante — 11**

Pomodoro del Gargano, aglio, origano, olio extravergine d'oliva  
*Gargano-Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl.*

## **Pizza Toro Rosso \_17**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, spianata piccante Villani, gorgonzola dolce  
*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, scharfe Spianata Salami und Gorgonzola.*

## **Pizza Ernesto — 17**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo selezionato, funghi champignon, gorgonzola dolce, cipolla rossa di tropea  
*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Prosciutto Crudo, Champignons, Gorgonzola und rote Tropea-Zwiebeln.*

## **Pizza Weberzeile \_18**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo villani selezionato, rucola, pomodorini freschi, scaglie di Grana Padano  
*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Cherrytomaten und Grana Padano.*

## **Pizza Vulture \_16**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, pancetta, pecorino, melanzane  
*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Pancetta, Pecorino und Melanzani.*

## **Pizza Napoletana \_17**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, olive, origano  
*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano.*

## **Pizza Margherita \_14**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, basilico  
*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella und Basilikum.*

### **Pizza alle Verdure grigliate \_17**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, verdure di stagione grigliate  
*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella und saisonales Grillgemüse.*

### **Pizza Capriccio \_16**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive  
*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven.*

### **Pizza Marsala \_17**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, tonno callipo, cipolla rossa di tropea  
*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Thunfisch und rote Tropea-Zwiebeln.*

## **BASE PIZZA** *Basispizza*

**Margherita \_12 / Marinara \_9** per aggiunte / Pizzen zum Ergänzen

## **AGGIUNTE** *add-ons* valide per tutte le pizze / gilt für alle Pizzen

- **Mozzarella di bufala** (cruda o cotta) \_6 *Büffelmozzarella (roh oder gekocht)*
- **Burrata** (cruda) \_6 *Burrata (roh)*
- **Treccine mozzarelle pugliesi di latte vaccino** (2 pezzi) \_6 *Mozzarella-Zöpfe aus Apulie (2 Stück)*

## **ALTRE AGGIUNTE**

Tutte le seguenti aggiunte sono disponibili per le pizze

**\_2€ \_**

- Funghi champignon freschi
- Capperi
- Carciofi
- Olive nere
- Cipolla rossa di Tropea
- Pesto della casa
- Rucola

**\_3€ \_**

- Acciughe
- Fior di latte extra
- Pomodorini freschi
- Prosciutto crudo
- Prosciutto cotto
- Salame selezionato
- Spianata piccante Villani
- Nduja calabrese
- Salame al tartufo
- Coppa di Parma stagionata Villani

## *weitere Toppings*

Alle folgenden Beläge sind für die Pizzen erhältlich

**\_2€ \_**

- Champignons
- Kapern
- Artischocken
- schwarze Oliven
- rote Tropea-Zwiebeln
- Pesto
- Rucola

**\_3€ \_**

- Sardellen
- extra Fior di Latte
- Cherrytomaten
- Rohschinken
- Schinken
- Salami
- scharfe Salami
- 'Nduja
- Trüffelsalami
- Villani gereifter Coppa di Parma

**TIPP!**

# PIZZE SPECIALI E RIPIENE

## *Spezialpizzen und gefüllte Pizzen*

### **Pizza Amalfitana \_ 22**

Disponibile da martedì a sabato / *vailable from Tuesday to Saturday*

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, scampi con guscio, limone di Amalfi, i migliori frutti di mare e olive nere

*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Scampi, Amalfi-Zitrone, Meeresfrüchte und schwarze Oliven.*

### **Pizza Coppa di Parma \_ 18**

Mozzarella fior di latte, coppa di Parma stagionata Villani, carciofi alla griglia, fonduta di straciatella

*Fior-di-Latte-Mozzarella, gereifte Coppa di Parma, gegrillte Artischocken und Straciatella-Creme.*

### **Pizza Patatosa \_ 16**

Mozzarella fior di latte, patate al forno, cipolla rossa di tropea, pecorino, peperoncini piccanti

*Fior-di-Latte-Mozzarella, Ofenkartoffeln, rote Tropea-Zwiebeln, Pecorino und Chili.*

### **Pizza Tartufina \_ 22**

Mozzarella fior di latte, salame fiaschetta al tartufo selezionato, tartufo nero istriano fresco

*Fior-di-Latte-Mozzarella, Trüffelsalami und frischer schwarzer Trüffel.*

### **Pizza Calzone Classico \_ 17**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi

*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Schinken und Champignons.*

### **Pizza Calzone alla Diavola \_ 17**

Pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, spianata piccante Villani, peperoncino

*Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, scharfe Spianata Salami und Chili.*

### **WRAP-PIZZA – Calzone semi-aperto \_ 17**

Insalata croccante con salsa caesar fatta in casa, scaglie di Grana Padano  
*Offene Calzone \_ knackiger Salat mit hausgemachtem Caesar-Dressing und Grana Padano.*

---

### **Pizza dolce alla Nutella con nocciole croccanti \_ 12**

Con nutella e nocciole croccanti

*Dessertpizza\_ mit Nutella und knusprigen Haselnüssen.*

---





## MENU

### Bambini

dedicato ai bambini  
fino a 9 anni o 1,50 m  
di altezza

...

#### KINDERMENÜ

Für Kinder bis 9 Jahre  
oder 1,50 m  
Körpergröße.

...



# PICCOLI PIATTI & MENU BAMBINI

## *Kleine Gerichte & Kindermenü*

Disponibili dal lunedì al giovedì dalle 15:00 alle 17:00  
(escluse le vacanze scolastiche).

Per i bambini il menu è sempre valido.

Verfügbar von Montag bis Donnerstag von 15:00 bis 17:00 Uhr

(außer in den Schulferien).

Für Kinder gilt das Menü immer.

### **Pizzetta Margherita**

Adulto \_11 | Bambini \_9

*Kleine Pizza mit Tomaten und Mozzarella.*

### **Pizzetta al Salame**

Adulto \_12 | Bambini \_9

*Kleine Pizza mit Salami.*

### **Pizzetta al Prosciutto Cotto**

Adulto \_12 | Bambini \_9

*Kleine Pizza mit Schinken.*

### **Pasta al Pomodoro o Bolognese**

Adulto \_13 | Bambini \_10

*Pasta mit Tomatensauce oder Bolognese*

### **Pasta in Bianco ("Nockade Pasta")**

Adulto \_10 | Bambini \_8

*Pasta mit Butter oder Olivenöl  
mit Butter, Olivenöl oder Grana Padano.*

\*\*\*

### **Minestrone**

Bambini \_6

*Gemüsesuppe.*

### **Patate Fritte Super Crunch**

Bambini \_5

*Super Crunch Pommes*

### **Torta Morbidona al cioccolato**

per Bambini \_6

Con gelato artigianale a scelta

*Schokokuchen mit Eis \_ warmer Schokoladenkuchen  
mit hausgemachtem Eis.*

# DOLCI DELLA CASA

## *hausgemachte Desserts*

### **Affogato Ernesto Osteria \_12**

Gelato alla stracciatella affogato al ristretto illy,  
nocciole croccanti e caramello  
*Stracciatella-Eis mit Illy Ristretto, Haselnüssen und Karamell.*

### **Torta Morbidona al cioccolato \_8**

Con gelato artigianale al limoncello  
*Schokoladenküchlein mit Limoncello-Eis*

### **Illy Tiramisù fatto in casa \_7**

*Hausgemachtes Illy Tiramisù*

### **Crespelle di Martina fatte al momento \_12**

Con gelato artigianale, marmellata della casa o nutella  
*Frische Crêpes von Martina \_ mit hausgemachtem Eis,  
Marmelade oder Nutella.*

TIPP!

## CONSIGLIO GOLOSO

Le nostre torte e dolci stagionali e speciali... da non perdere.  
Chiedi al nostro team o consulta la lavagna del giorno.

### *Süße Empfehlung des Tages*

*Unsere saisonalen und besonderen Torten und Desserts...  
das solltest du dir nicht entgehen lassen.  
Frag einfach unser Team oder schau auf die Tageskarte.*





## OFFERTA DEL MATTINO!

*unser Angebot  
früh am Morgen!*

**Cornetto Italiano  
& Caffè Illy a scelta \_ 5**  
*Cornetto & Illy Kaffee*

**Caffè Illy a scelta  
al bancone \_ 2.5**  
*Italienisches Cornetto mit  
Kaffee nach Wahl.  
Illy Kaffee an der Bar*



# COLAZIONE ITALIANA

*italienisches Frühstück*

**Inizia la giornata con gusto...**

*Beginnen Sie den Tag mit Genuss...*

**MARTEDÌ A SABATO dalle 9:30 alle 10:45**  
**DIENSTAG BIS SAMSTAG von 9:30 bis 10:45 Uhr**

**Per la colazione  
si consiglia la  
prenotazione.**

*Für das Frühstück  
empfehlen wir eine  
Reservierung.*



## PIATTI DOLCI E SPECIALITÀ

*süßes Frühstück & Specials*

**Pane e Nutella classico \_ 5**

*Brot mit Nutella*

**Pane e marmellata della casa \_ 5**

*Brot mit hausgemachter Marmelade*

**Porzione di burro \_ 2**

*Portion Butter*

**Porridge alla Damiano \_ 9**

*Latte, fiocchi d'avena, semi di canapa, semi di chia,  
frutta secca, cannella, miele e frutta stagionale  
mit Milch, Haferflocken, Hanfsamen, Chiasamen,  
Nüssen, Zimt, Honig und saisonalen Früchten.*

**Affogato Ernesto Osteria \_ 12**

*Gelato alla stracciatella affogato al ristretto illy,  
nocciole croccanti e caramello  
Stracciatella-Eis mit Illy Ristretto, Haselnüssen und Karamell.*

**Torta Morbidona al cioccolato \_ 8**

*Con gelato artigianale al limoncello  
Schokoladenküchlein mit Limoncello-Ei*

**Illy Tiramisù fatto in casa \_ 7**

*Hausgemachtes Illy Tiramisù*

**Crespelle di Martina fatte al momento \_ 12**

*Con gelato artigianale, marmellata della casa o nutella  
Frische Crêpes von Martina \_ mit hausgemachtem Eis,  
Marmelade oder Nutella.*



## PIATTI CON UOVA BIO HOFINGER PRAMET

*Eiergerichte mit Eier  
vom Hofinger Pramet*

**Ham & Eggs (3 Eier) \_ 8**

**Uova Strapazzate (3 uova) \_ 7**  
*Rührei (3 Eier)*

**Uova alla Ernesto \_ 12**  
*Con formaggio fuso (3 uova)  
Eier mit geschmolzenem Käse. (3 Eier)*

**Gallo Nero \_ 14**  
*Uova, taleggio, rapa rossa (3 uova)  
Eier mit Taleggio und roter Rübe. (3 Eier)*

**Extra uovo all'occhio di bue \_ 3 €**  
*Extra Spiegelei*

---

**Extra: Tartufo nero  
istriano fresco \_ 9 (4 g)**  
*Extra frischer schwarzer Trüffel*

---



## DISPONIBILI ANCHE A COLAZIONE

*weitere Gerichte zum Frühstück*

**Cestino di pane \_ 7**

*Selezione di pane casereccio pugliese e pan  
di pizza caldo della casa, olive verdi e olio  
extravergine d'oliva Ernesto dal Vulture, Basilicata  
Brotkorb \_ Apulisches Hausbrot, warmes Pizzabrot,  
grüne Oliven und Ernesto Olivenöl.*

**Quasi Pappa al pomodoro \_ 9**

*Zuppa di pomodoro del Gargano,  
crostini di pane, olio extravergine d'oliva  
Tomatensuppe mit Crostini und Olivenöl. (vegan)*

**Bruschetta classica croccante \_ 8**

*Pane pugliese croccante, pomodoro fresco,  
olio extravergine d'oliva  
Knuspriges Brot mit frischen Tomaten und Olivenöl.*

**Piatto misto di antipasti Ernesto Osteria \_ 20**

*Selezione di salumi e formaggi italiani,  
crostini di pane, verdure marinate  
Italianische Wurst- und Käseauswahl mit Crostini  
und mariniertem Gemüse.*

**Vitello Tonnato \_ 19**

*Vitello rosato austriaco, salsa tonnata, capperi salati  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern.*

**Verdure di stagione alla griglia \_ 9**

*Gegrilltes saisonales Gemüse*

**Mozzarella di Bufala \_ 6**

*Büffelmozzarella*

**Burrata pugliese \_ 6**

*Burrata aus Apulien*

**Treccine di mozzarella pugliese  
di latte vaccino (2 pezzi) \_ 6**

*Mozzarella-Zöpfe aus Apulien (2 Stück)*

# LE NOSTRE BEVANDE

*our drinks*

## LIMONATE ARTIGIANALI

*homemade lemonades*

### **Kirsch & Rosmarin** 0,5l \_6

Limonata artigianale alla ciliegia e rosmarino

*Homemade lemonade with cherry and rosemary*

### **Zitrone & Kurkuma** 0,5l \_6

Limonata artigianale al limone e curcuma

*Homemade lemonade with lemon and turmeric*

### **Basilikum** 0,5l \_6

Limonata artigianale al basilico

*Homemade lemonade with basil*

### **Succo d'arancia fresco** 0,5l \_6

*Freshly squeezed orange juice*

## TÈ FREDDI ARTIGIANALI

*homemade iced tea*

Con tè kräutermax selezionati /  
*with selected kräutermax tea*

**TIPP!**

### **Orange-Ingwer-Zitrone** 0,5l \_6

Tè freddo artigianale con arancia, zenzero e limone

*Homemade iced tea with orange, ginger and lemon*

### **Waldbeeren-Kräuter** 0,5l \_6

Tè freddo artigianale ai frutti di bosco e erbe

*Homemade iced tea with wild berries and herbs*

## SUCCHI RAUCH

*juices by rauch* (AUSTRIA)

with Soda / Water – each 0,5l \_6

with Soda / Water – each 0,3l \_4

- **Erdbeere** / Succo di fragola / *Strawberry juice*
- **Mango** / Succo di mango / *Mango juice*
- **Marille** / Succo di albicocca / *Apricot juice*
- **Apfelsaft** / Succo di mela / *Apple juice*
- **Orangensaft** / Succo d'arancia / *Orange juice*
- **Johannisbeere** / Succo di ribes / *Blackcurrant juice*

## AQUA / SOFT DRINKS

**San Pellegrino** frizzante / *sparkling* 0,3l \_5

bottiglia / *bottle* 0,75l \_8

**Aqua Panna** naturale /*still* 0,3l \_5 / 0,75l \_8

**Aqua gassata** / *sparkling* 0,25l \_2

**Solo aqua potabile Rieder** 0,25l \_2

*Rieder drinking water*

>> DAI UN TOCCO IN PIÙ AL TUO AQUA!

*PIMP UP YOUR WATER!*

-----  
**Succo di limone fresco** \_1

*Freshly squeezed lemon juice*

**Sciroppo al basilico fatto in casa** \_2

*Homemade basil syrup*

-----  
**Gazzosa Tomarchio** 0,3l \_5

Limonata siciliana / *Organic sicilian lemonade*

**Limonata Tomarchio** 0,3l \_5

Limonata siciliana / *Organic sicilian lemonade*

**Aranciata Tomarchio** 0,3l \_5

Aranciata siciliana / *Organic sicilian orange*

**Tè freddo pesca** Rauch/Austria 0,3l \_5

*Peach iced tea*

**Coca-Cola / Coca-Cola Zero** 0,3l \_5

-----  
**FEVER TREE** „WORLD'S BEST TONIC WATER“ 0,2l \_5

- Mediterranean
- Indian
- Grapefruit
- Ginger Ale
- Ginger Beer

## TÈ ALTHAUS PREMIUM

*althaus premium tea*

each 0,3l \_ 5

- **Smooth Mint** / Tè alla menta / *Mint tea*
  - **Fancy Chamomile** / Camomilla / *Chamomile*
  - **Sencha Sapai** / Tè verde / *Green tea*
  - **Red Fruit Flash** / Frutti rossi / *Red fruit tea*
  - **Grün Matinee** / Tè verde / *Green tea*
  - **Royal Earl Grey** / Tè nero Earl Grey / *Black tea Earl Grey*
- 

## TÈ CON LATTE

*tea with milk*

each 0,3l \_ 6

**Chai Latte** / Chai con latte / *Chai with milk*

**Matcha Latte** / Matcha con latte / *Matcha with milk*

## CAFFÈ ILLY *coffee*

Espresso \_ 3.60 / ... **al bar** / ... *at the bar* \_ 2.50

Espresso Macchiato \_ 3.80

Espresso Doppio \_ 5

Cappuccino \_ 4.80

Latte Macchiato \_ 4.80

Caffè Lungo \_ 4.70 *long coffee*

**Caffè Italiano** – ANCHE DECAFFEINATO!

– *decaffeinated too!*

## BIRRA ALLA SPINA Rieder Brauerei *draft beer*

each 0,3l \_ 5

each 0,5l \_ 6

### **Ernesto Birra**

Birra fresca alla spina, equilibrata,  
leggermente maltata e amarognola

*Fresh draft beer, well-balanced,  
lightly malty with a subtle bitter note*

### **Rieder Weißbier**

Birra di frumento fresca, fruttata e leggermente speziata

*Wheat beer, fruity and lightly spicy*

### **Rieder Jubiläumsbier**

Birra leggermente più scura, morbida e maltata  
con note caramellate

*Slightly darker beer, smooth and malty with  
caramel notes*

### **Rieder Radler Sauer / Rieder Radler Gazzosa**

Birra Ernesto alla spina con acqua frizzante  
oppure gazzosa rinfrescante

*Draft Ernesto beer mixed with sparkling water  
or refreshing gazzosa*

Unser gezapftes Ernesto Bier mit Sodawasser  
oder erfrischender Gazzosa

## BIRRA IN BOTTIGLIA *bottled beer*

**Rieder Weißbier analcolica** 0,5l \_ 6

Birra analcolica / *Non-alcoholic beer*

**Corona Cero** 0,35l \_ 5

Birra messicana / *Beer from Mexico*

**Peroni Nastro Azzurro** 0,3l \_ 5

Birra italiana / *Italian beer*

**Dai un'occhiata alla nostra**

**CARTA DEI VINI** o chiedi pure a noi!

La consulenza personalizzata

*Take a look at our wine list or just ask us!*  
*Personal wine advice is our passion!*



# APERITIVI *Aperitifs* ITALIANI CLASSICI E MODERNI

*classic italian & modern*

each 0,25l \_ 8

## **Limoncello Spritz - Ernesto Osteria**

Limoncello dello Chef, fever-tree mediterranean tonic, basilico, limone d'amalfi

*Chef's limoncello, fever-tree mediterranean tonic, basil, amalfi lemon*

## **Italicus Pompelmo**

Liquore italiano al bergamotto italicus, pompelmo rosa fever-tree e soda rinfrescante

*Italian bergamot liqueur italicus, fever-tree pink grapefruit and refreshing soda*

## **Rosato Milano**

Aperitivo rosato, fresco e fruttato

*Rosé aperitif, fresh and fruity*

## **Wilder Hugo**

Prosecco, fiori di sambuco, menta e lime

*Prosecco, elderflower, mint and lime*

## **Lillet Wildberry**

Lillet con frutti di bosco e tonica

*Lillet with wild berries and tonic*

## **Dolce Vita Belvedere**

Vodka belvedere, agrumi freschi e soda

*Belvedere vodka, fresh citrus and soda*

## **Aperol Spritz**

Aperol, prosecco e soda / *Aperol, prosecco and soda*

## **Martini Bianco**

Vermouth bianco italiano, delicato e aromatico, servito con oliva

*Italian white vermouth, smooth and aromatic, served with olive*

## **Martini Fiero Tonic**

Martini fiero e tonica / *martini fiero and tonic*

## **Campari Soda**

Campari e soda / *Campari and soda*

## **Campari Orange**

Campari e succo d'arancia / *Campari and orange juice*

## **Campari Spritz**

Campari, prosecco e soda / *Campari, prosecco and soda*

## **Fernet Branca Menta & Fever Tree**

### **Mediterranean Tonic**

Fernet branca menta con tonica mediterranea

*Fernet branca menta with mediterranean tonic*

## **Amaretto Stone Sour**

Amaretto con succo d'arancia, limone e soda

*Amaretto with orange juice, lemon and soda*

## COCKTAIL CLASSICI

*classic cocktails* each 0,25l \_ 8

## **Negroni**

Gin, vermouth rosso e bitter / *Gin, red vermouth and bitter*

## **Americano**

Bitter, vermouth e soda / *Bitter, vermouth and soda*

## **Mezcal Negroni**

Mezcal, vermouth, genziana / *Mezcal, vermouth, gentian*

## **Espresso Martini**

Cocktail con vodka, caffè ed espresso

*Cocktail with vodka and espresso*

## **Paloma con Chili**

Cocktail con Tequila Reposado, pompelmo, lime e un tocco piccante di chili

*Cocktail with Tequila Reposado, grapefruit, lime and a spicy hint of chili*

## **Cuba Libre**

Rum, cola e lime / *Rum, cola and lime*

## **Mojito**

Rum, lime, menta e zucchero / *Rum, lime, mint and sugar*

## **Gin Fizz**

Gin, limone e soda / *Gin, lemon and soda*

## LIMONCELLO *Limoncello*

**Chef Limoncello** 37% vol. 4 cl \_ 8

Bottle TOGO 50 cl \_ 28

fatto in casa dallo Chef / *homemade by Ernesto*

**Walcher Limoncello Gran Gourmet** 32% vol. 4 cl \_ 6

**Poli Elisir Limone** 27% vol. 4 cl \_ 6

## GRAPPA each 4 cl \_8

Poli Sarpa di Poli Bianca 40% vol.  
Poli Sarpa Oro di Barrique 40% vol.  
Poli Due Barili 40% vol.  
Poli Cleopatra Amaroni Oro 40% vol.  
Nonino Lo Chardonnay Barrique Monovitigno 41% vol.  
Nonino Il Prosecco Barrique Monovitigno 41% vol.  
Nardini Extrafina Selezione 42% vol.  
Nardini Mandorla 50% vol.

## AMARI E DIGESTIVI

### *Digestifs* each 4 cl \_7

Amaro Lucano 28% vol. – *speziato / spicy*  
Amaro Montenegro 23% vol. – *agrumato / citrusy*  
Amaro Ramazzotti 30% vol. – *erbaceo / herbal*  
Amaro Averna 29% vol. – *dolce-amaro / bittersweet*  
Amaro Braulio 21% vol. – *alpino / alpine*  
Amaro Cynar 16,5% vol. – *vegetale / vegetal*  
Fernet Walcher 38% vol. – *intenso / intense*  
Fernet Branca 35% vol. – *intenso / intense*  
Fernet Branca Menta 28% vol. – *fresco / minty*  
Sambuca Molinari 40% vol. – *anice / anise*  
Sambuca Berta 40% vol. – *anice / anise*  
Sambuca Walcher 40% vol. – *anice / anise*  
Ricard Pastis 45% vol. – *anice / anise*  
Suze 20% vol. – *genziana / gentian*  
Quaglia Camomilla Liquore 28% vol. – *camomilla*  
Maraska Pelinkovac 28% vol. – *erbaceo / herbal*

## DISTILLATI *fine distillates*

Guglhof, Hallein, Austria each 4 cl \_9

Rote Williams Brand 41% vol. – *Vintage brandy*  
Marillen Brand 41% vol. – *Vintage brandy*  
Orangenbrand 40% vol. – *Vintage brandy*  
Quitten Brand 41% vol. – *Vintage brandy*  
Weichsel Brand 41% vol. – *Vintage brandy*  
Feuerkirsch-Likör 43% vol.

## DISTILLATI SUPER SPECIALI each 2 cl \_16 *super special distillates*

Rochelt Orange 58% vol.  
Poli Grappa Barili di Sassicaia 40% vol.  
Nonino Grappa Riserva 8 Jahre Barrique 43% vol.  
Berta Grappa Tre Soli Tre 43% vol.

## WHISKY / RUM / VODKA

each 4 cl \_8

Jack Daniel's Old No. 7 Brand Whiskey 40%  
Glenfarclas Vintage 2016 Easter Edition  
Whisky 46% vol.  
Lagavulin 16 YO Islay Single Malt Whisky 43% vol.  
Talisker Port Ruighe Whisky 45,8% vol.  
Ardbeg Ten 10 YO Islay Single Malt Whisky 46% vol.

Havana Club Anejo 3 Anos Rum 37,5% vol.  
Clement Rhum Agricole VSOP 40% vol.  
Conde de Cuba Reserva Especial Rum 40% vol.  
Millonario 15 Reserva Especial 40% vol.

Absolut Vodka  
Beluga Export Noble Vodka 40% vol.  
Belvedere Organic Vodka 40% vol.

## MEZCAL & TEQUILA each 2 cl \_6

Marca Negra Ensemble Mezcal 47,5% vol.  
Los Tres Tonos Tequila Reposado 38% vol.  
Trascendente Espadin Mezcal 40% vol.  
La Cofradia Edition Catrina Reposado Tequila 38% vol.

## COGNAC & ARMAGNAC each 4 cl \_12

Lhéraud VSOP Edition Limitée N°3 Cognac 40% vol.  
Lhéraud Baron Gaston Legrand 1986 Bas Armagnac  
40% vol.

## GIN each 4 cl \_8

Ginato Melograno Pomegranate 43% vol.  
Poli Marconi 42 Mediterranean Gin 42% vol.  
Malfy Originale. Limone. Arancia. Rosa. 42% vol.  
Le Tribute 43% vol.  
Hendrick's Neptunia 43% vol.  
Hendrick's 44% vol.  
Martin Millers Dry 40% vol.  
Tanqueray 41% vol.  
Bombay Sapphire 40% vol.


## VERMOUTH each 5 cl \_8

Cocchi Torino 16% vol.  
Carpano Bianco 14,9% vol.  
Carpano Antica Formula 16,5% vol.  
Poli Gran Bassano Rosso Vermouth 18% vol.  
Punt e Mes 16% vol.



Weberzeile 1/5  
4910 Ried im Innkreis  
Austria

[www.Ernesto-osteria.at](http://www.Ernesto-osteria.at)  
+43 699 16165756  
[office@ernesto-osteria.at](mailto:office@ernesto-osteria.at)

 #Ernestocaffeosteriaweinbar

 #Ernesto\_osteria



**RESERVIEREN / book/ reservieren**  
[reservierung@ernesto-osteria.at](mailto:reservierung@ernesto-osteria.at)



**ErnestoApp disponibile su  
App Store e Android**

*ErnestoApp available on  
App Store and Android*

ErnestoApp im App Store und  
für Android verfügbar



# INFORMAZIONI UTILI

Ernesto caffè. osteria. weinbar

## Useful Information

## Wichtige Informationen

### Orari di apertura

Lunedì: 11:00 – 22:00 (cucina fino alle 21:00)  
Martedì – Sabato: 09:30 – 23:00  
(cucina fino alle 21:00)

### Opening Hours

Monday: 11:00 – 22:00 (kitchen until 21:00)  
Tuesday – Saturday: 09:30 – 23:00 (kitchen until 21:00)

### Öffnungszeiten

Montag: 11:00 – 22:00 (Küche bis 21:00)  
Dienstag – Samstag: 09:30 – 23:00  
(Küche bis 21:00)

### Orari Colazione

Martedì a Sabato: 09:30 – 10:45

### Breakfast Hours

Tuesday to Saturday: 09:30 – 10:45

### Frühstückszeiten

Dienstag bis Samstag: 09:30 – 10:45

### Lunch Speciale

Lunedì – Venerdì: 11:15 – 14:00

### Lunch Special

Monday – Friday: 11:15 – 14:00

### Mittagsangebot

Montag – Freitag: 11:15 – 14:00

### Giorni di riposo

Domenica e festivi chiuso  
(eccezione: Festa della Mamma e 8 dicembre)

### Closing Days

Closed on Sundays and public holidays  
(exception: Mother's Day and 8 December)

### Ruhetage

Sonn- und Feiertage geschlossen  
(Ausnahme: Muttertag und 8. Dezember)

Prezzi in Euro IVA inclusa. Prezzi soggetti a variazione, disponibilità salvo esaurimento.

Prices in Euro incl. VAT. Prices subject to change, subject to availability.

Preise in Euro inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten, nur solange verfügbar.

**Weberzeile** Parcheggio coperto direttamente nella Weberzeile  
Minimo 3 ore gratuito

**Weberzeile** Covered parking directly in the Weberzeile  
Minimum 3 hours free

**Weberzeile** Überdachte Parkplätze direkt in der Weberzeile  
Mindestens 3 Stunden kostenlos

Informazioni sugli allergeni disponibili dal nostro team

Allergen information available from our team

Allergeninformationen erhalten Sie von unserem Team

Salvo errori e omissioni. Modifiche riservate in base alla disponibilità dei prodotti

Errors and omissions excepted. Subject to change based on product availability.

Irrtum vorbehalten - Änderungen vorbehalten je nach Verfügbarkeit der Produkte

## SCOPRI I NOSTRI HIGHLIGHT ED EVENTI SPECIALI SU INSTAGRAM E FACEBOOK.

*Discover our highlights and special events on instagram and facebook.*

Entdecken Sie unsere Highlights und Events auf Instagram und Facebook.

Calendario Brunch del Sabato  
Calendario Musica Live ed  
Calendario Eventi Speciali

Saturday Brunch Calendar  
Live Music Calendar and  
Special Events Calendar

Samstag-Brunch-Kalender  
Live-Musik Kalender und  
Special Events Kalender

## ACQUISTA I VOUCHER ANCHE ONLINE!

*Purchase our vouchers online as well.*

Kaufen Sie unsere Gutscheine auch online

Buoni regalo di qualsiasi importo disponibili anche online nell'app Ernesto

Gift vouchers of any amount are also available online via the Ernesto app

Wertgutscheine beliebiger Wert auch online in der Ernesto App bestellbar

- **Colazione romantica per due**  
Buono \_45€
- **Buono Brunch del Sabato** \_25€
- **Buono Cena Gourmet per due**  
più di ordinario \_129€

- **Romantic Breakfast for Two**  
Voucher \_€45
- **Saturday Brunch Voucher** \_€25
- **Gourmet Dinner for Two**  
more than ordinary \_€129

- **Romantik-Frühstück für zwei**  
Gutschein im Wert von \_€45
- **Samstag-Brunch-Gutschein** \_€25
- **Gourmet-Dinner für zwei**  
mehr als gewöhnlich \_€129

I nostri fornitori / Our suppliers / Unsere Lieferanten





[www.ernesto-osteria.at](http://www.ernesto-osteria.at)