



Partyservice
Auch alle Gerichte außer Haus!

Wienerstraße 86 | 2640 Gloggnitz
02662 • 43556

Mail: office@adria.restaurant
Web: www.adria.restaurant

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive MwSt. .

APERITIVO

PROSECCO

4,90

0,1L

MARTINI

5,40

BIANCO/ROSSO 5CL

CAMPARI ORANGE

6,50

4CL CAMPARI, ORANGENSAFT,
ORANGE

APEROL SPRIZZ

6,50

4CL APEROL, PROSECCO, SODA,
ORANGE

ADRIA-SPRIZZ*

6,50

PROSECCO, SODA, WILDBEEREN,
MINZE, ERDBEER-MONIN

HUGO*

6,50

PROSECCO, SODA,
HOLUNDERSIRUP, MINZE

LIMONCELLO SPRIZZ*

6,50

PROSECCO, LIMONCELLO, SODA,
MINZE

LILLET-SPRIZZ

7,50

WILDBERRY-SCHWEPPS,
WILDBEEREN, LILLET ROSEE

CAMPARI SPRIZZ

6,50

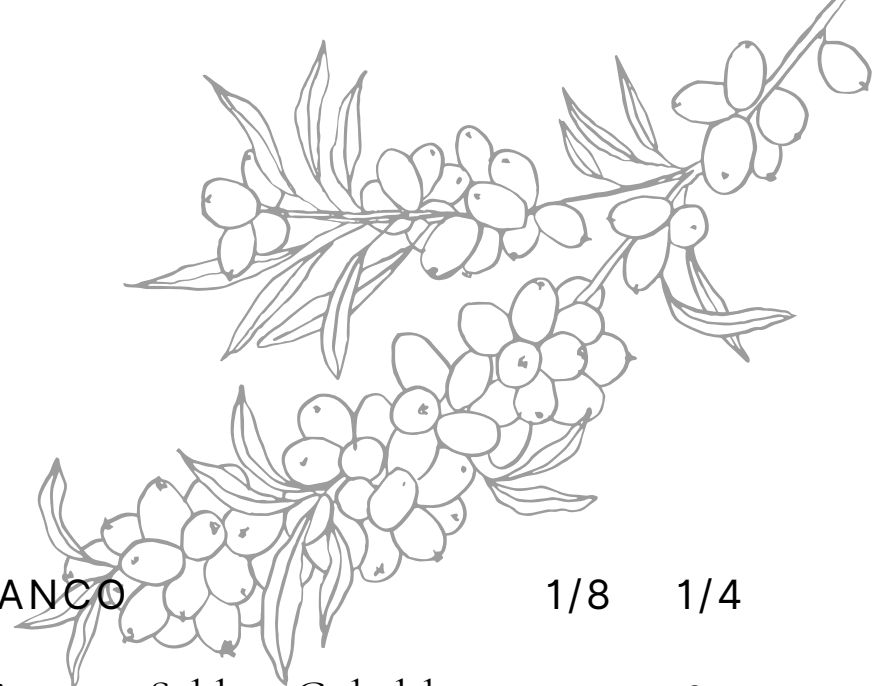
4CL CAMPARI, PROSECCO, SODA

SARTI SPRIZZ

6,50

4CL SARTI, PROSECCO, SODA,
LIMETTE

*DIE GEKENNZEICHNETEN APERITIVE
KÖNNEN AUCH ALKOHOLFREI
SERVIERT WERDEN!



VINO BIANCO

1/8

1/4

Grüner Veltliner	Schloss Gobelsburg	4,50	8,50
Pinot Grigio	Alturis	4,90	9,00
Souvignon	Sabathi Hannes	4,60	9,00
G. Muskateller	SKOFF	5,90	11,00
Kabi (süss)	Glatzer	4,90	9,00
Chardonnay	Tormaresco	4,90	9,00

VINO ROSSO

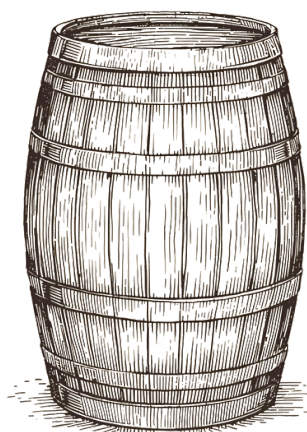
1/8

1/4

Zweigelt	GLATZER	4,40	8,00
Lambrusco	GIACOBAZZI	4,50	8,00
Chianti	DA VINCI	4,90	9,50
Merlot	PIGHIN	4,90	9,50
Primitivo	TORCICODA	7,50	14,00

BIER

STIEGL VOM FASS	0,2	3,90
STIEGL VOM FASS	0,3	4,50
STIEGL VOM FASS	0,5	5,20
STIEGL WEISSE	0,5	5,10
STIEGL FREIBIER	0,5	4,90
CORONA	0,3	4,90





In Vino Veritas

Empfohlene Flaschenweine 0,75l

Primitivo Torcicoda 46

Mit dem Torcicoda zeigt das apulische Weingut, was die Rebsorte Primitivo alles kann: reife Pflaumen- und Kirscharomen, zarte Vanillenote vom Holzausbau und samtiges Tannin, saftig, vielschichtig und perfekt zu Pizza, aber auch zu Steak.

Guado al Tasso Guado al Tasso Bolgheri Superiore. 215 D.O.C. 2022 14%

Ein eleganter und kraftvoller toskanischer Super-Tuscan aus der renommierten Tenuta Guado al Tasso (Antinori) im Bolgheri-Gebiet, bekannt für seine maritime Einflüsse und hervorragenden Rotweine. Blend aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot; Passt zu: Rotes Fleisch, Wild, gegrilltem Lamm oder reifem Käse

Pieropan Amarone 80

Ein berauschender Duft nach Schwarzkirschen, Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen ist er komplex und rund, mit einer kräftigen Struktur, die die Frucht unterstützt, und einer schönen Frische im Abgang. Ein Wein mit viel Charakter, der das Potenzial hat, gut zu reifen.

KNOLL Veltliner SMARAGD 55

Ein Grüner Veltliner Smaragd aus dem Weingut Emmerich Knoll in der Wachau – eine der angesehensten österreichischen Weißweinproduktionen. Ein konzentrierter, eleganter österreichischer Weißwein mit großer aromatischer Tiefe, schöner Struktur und langer Lebensdauer – ein hervorragender Vertreter der Wachau-Tradition. Meeresfisch, hellem Geflügel, gebratenem Spargel, cremigen Saucen, würzigem Käse oder als Solist im Glas

Antinori San Giovanni Classico Superiore 42

Ein frischer, eleganter italienischer Weißwein aus Umbrien (Orvieto Classico Superiore DOC), produziert von der traditionsreichen Familie Antinori auf dem Gut Castello della Sala. Elegante Frucht, schöne Struktur, lebendige Säure und eine angenehme Mineralität mit sauberem, harmonischem Abgang. Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fischgerichten, Pasta mit leichter Sauce, Antipasti, aber auch zu frischem Käse und Gemüse.

Jermann Sauvignon 65

Der Jermann Sauvignon IGT zeigt ein intensives, anhaltendes, fruchtiges Bukett mit angenehmem Holunderduft. Am Gaumen zeigt sich der Jermann Sauvignon mit Schmelz, elegant und mit einem feinen Säure-Süße-Spiel.

Alkoholfreie Getränke

ERFRISCHENDE LIMONADEN

Still/ Prickelnd

BEEREN-MINZE 0,5l 5,50

Wildbeeren, Minze, Erdbeer Monin

VIRGIN HUGO 0,5l 5,50

Holunder- Monin, Limette, Minze

SAN-BITTER ORANGE 0,4l 6,20

San-Bitter, Orangensaft,
Soda, Orangenscheibe

MELON FRESH 0,5l 5,50

Wassermelone - Monin, Zitrone, Minze

APFEL MINZE 0,5l 5,50

Grüner Apfel Monin, Minze, Limette

HIMBEER-ZITRONE 0,5l 5,50

Zitrone, Himbeer-Monin, Beeren

D R I N K S

SOFTDRINKS

	0,3l	0,5l	0,5l xs	0,5l xw
Coca Cola	3,30	5,20	4,80	4,20
Eistee	3,30			
Fanta	3,30	5,20	4,80	4,20
Almdudler	3,30	5,20	4,80	4,20
Frucade	3,30		4,80	4,20
Orangensaft	3,30	5,20	4,80	4,20
Apfelsaft	3,30	5,20	4,80	4,20
Soda ZITRONE	2,60	4,20		3,60
Soda HIMBEERE	2,60	4,20		3,60
Soda HIMBEERE	2,60	4,20		3,60



ACQUA

	0,25l	0,5l	0,75l
S. Pellegrino	2,90		6,80
Acqua Panna	2,90		6,80
Soda	2,20	4,00	5,00
Taffelwasser	1,50	2,00	3,50

PAGO

	0,2l	0,5l xw	0,5l xs
Marille	3,40	3,90	4,80
Mango	3,40	3,90	4,80
Erdbeer	3,40	3,90	4,80
Johannisbeere	3,40	3,90	4,80

xs_gespritzt mit Soda

xw gespritzt mit Tafel-Wasser

Zuppa

M I N E S T R O N E

Italienische Gemüsesuppe

5,90

Z U P P A D I A G L I O

Knoblauchcremesuppe

5,90

Z U P P A D I P O M O D O R I

Tomatencremesuppe

5,90

Z U P P A D I P E S C E

Fischsuppe nach Art des Hauses, Hausbrot

13,50

Antipasti

B R U S C H E T T A

Tomate|Basilikum

7,50

J A K O B S M U S C H E L N

(4 STK) Gratiniert mit Kräutern & Parmesan, dazu Hausbrot

14,90

C A R P A C C I O D I M A N Z O

Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan, Balsamicodressing

12,50

B E E F T A T A R

mit Wachtelspiegelei, Hausbrot

18,50

A N T I P A S T I

Rindscarpaccio|Burrata auf
Tomatenpesto|Grillgemüse|Lachstatar

1P.19,50|2P.32,50

Insalata

M I S T A

gemischter Salat| DELLA CASA

5,90

V E R D E

Grüner Salat| DELLA CASA

5,90

R U C O L A E P O M O D O R I

Rucola|Kirschtomaten|Parmesan| BALSAMICO

9,50

P O M O D O R I

Tomatensalat|Zwiebel|Oliven| BALSAMICO

6,50

C E S A R O

gemischter Salat|Hühnerstreifen|Croutans| Parmesan|FRENCH

15,00

C A M P A G N O L A

gemischter Salat|gebratener Ziegenkäse|Walnüsse| Honig|DELLA
CASA

16,90

M I L A N O

gemischter Salat|Shrimps|Garnelen| FRENCH

17,50

.....dazu wird empfohlen.....

P I Z Z A B R O T

mit Knoblauch

4,50

F O C A C C I A

Olivenöl|Rosmarin

6,50

DELLA CASA.....Italienischer Kräuterdressing

FRENCH.....French-Dressing

BALSAMICO.....Öl/Balsamico-Dressing

Pesce

COZZE CON VINO BIANCO

Miesmuscheln in Weißweinsauce, dazu Pizzabrot

16,90

CALAMARI

Calamari Fritti/vom Grill, dazu Bratkartoffeln

18,50

SALMONE ALLA GRIGLIA

Lachsfilet vom Grill, dazu Spinatkartoffeln

24,50

DORADE ROYAL

Goldbrasse vom Grill auf mediterranem Gemüse

26,50

SCAMPI DELLA CASA

Riesengarnelen (gelöst) nach Art des Hauses, Cognacsauce mit
Champignon & Zwiebeln

27,50

Carne

POLLO GORGONZOLA

Hühnerfilet in Gorgonzolasauce mit Bratkartoffeln

20,90

ITALIAN BURGER

Rindfleisch-Burger mit Käse, Honigzwiebeln, Speck, Rucola,
Tomatenscheibe, Burgersauce, Pommes

15,50

FILETTO DI MANZO

Rinderfilet (250g) vom Grill, dazu Bratkartoffeln

36,00

BISTECCA DI MANZO

Rumpsteak (300g) vom Grill mit Bratkartoffeln

28,50

.....zu Steaks werden Saucen empfohlen:

Pepe Verde|5,50 Gorgonzola|6,50 Trüffel|7,50

Pasta Classica

SPAGHETTI AGLI OLIO

Olivenöl, Knoblauch, Kräuter, Peperoncini

11,50

SPAGHETTI BOLOGNESE

Fleischsauce

12,50

SPAGHETTI CARBONARA

Eigelb, Pecorino, Speck (Originale)

13,00

LASAGNE

Fleischsauce

13,00

PENNE ARABIATA

Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, Peperoncini

11,50

.....optional mit Filetspitzen

+9,00

Specialita` di Pasta

LINGUINE FRUTTI DI MARE

Tomatensauce, Meeresfrüchte

18,90

LINGUINE AI TARTUFO

Trüffelsauce und frische Trüffel

18,50

TORTELLINI ALFREDO

mit Hühnerfilet in Creme-Käsesauce & Broccoli

16,90

TAGLIATELLE AL SALMONE

mit Lachsstreifen in Tomatensahnesauce

16,90

PENNE AL FORNO

Schinken, Champignon, Tomatensahnesauce
mit Käse überbacken

14,50



G N O C C H I C A P R E S E

Tomatensauce, Kirschtomaten, Burrata

17,50

T A G L I A T E L L E A I L I M O N E

In Zitronencremesauce mit 4 Garnelen

19,50

P E N N E G O R G O N Z O L A

Gorgonzolasauce

14,90

.....optional mit Filetspitzen

+9,00

*optional Glutenfreie Pasta

Pizza Classica

M A R G H E R I T A

Tomatensauce, Käse

10,50

F U N G H I

Tomatensauce, Käse, Champignon

11,50

S A L A M I

Tomatensauce, Käse, Salami

12,50

C A R D I N A L E

Tomatensauce, Käse, Schinken

12,50

D I A V O L O

Tomatensauce, Käse, Salami, Oliven, Rote Zwiebel, scharfe Pfefferoni

13,90

R U S T I C A N A

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignon, Ei, Mais

14,50

S I C I L I A N A

Tomatensauce, Käse, Tomatenscheiben, Sardellen, Kapern, Oliven

13,50

Auf Wunsch mit Knoblauchrand (+0,60)

Alle Pizza können auch in klein erhältlich!

Ristorante Adria



TONNO

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Rote Zwiebel

12,90

VEGETARIANA

Tomatensauce, Käse, Grillgemüse, Rote Zwiebel

13,90

DELLA CASA ADRIA

Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Gorgonzola, Tomatenscheiben, Broccoli

15,00

SPINACI

Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Schafskäse

12,90

MISTERO

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Rote Zwiebel

14,50

Pizza Speciale

BRESAOLA BURRATA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Burrata

17,00

NAPOLETANA

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

11,50

FRUTTI DI MARE

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte

15,90

RUCOLA POMODORINI

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

13,50

SALMONE

Tomatensauce, Mozzarella, Lachsstreifen, Tomatenscheiben, Spinat

15,50

SURF & TURF

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, 4 Garnelen & Steakstreifen(medium)

25,00

Auf Wunsch mit Knoblauchrand (+0,60)
Alle Pizza können auch in klein erhältlich!

Ristorante Adria

Pizza Bianca

MEDITERRANE

Crema Fraiche, Mozzarella, Speck, Grillgemüse, Kirschtomaten
14,50

CARPACCIO

Crema Fraiche, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Parmesan, Crema
di Balsamico
18,50

AMALFI

Crema Fraiche, Mozzarella, 4 Garnelen, Basilikumpesto,
Zitronenabrieb & Rucola
18,50

QUATTRO FORMAGGI

Crema Fraiche, Mozzarella, Schafskäse, Gorgonzola, Parmesan
13,50

AI TARTUFO

Crema Fraiche, Mozzarella, Trüffelcreme, Trüffelöl und frische Trüffel
21,50

Auf Wunsch mit Knoblauchrand (+0,60)
Alle Pizza können auch in klein erhältlich!

EXTRA-ZUTATEN:

HÜHNERSTREIFEN, 2 GARNELEN, BURRATA, BRESAOLA 5,00
SCHAFSKÄSE, MOZZARELLA, BOLOGNESE, SALAMI, SCHINKEN, SPECK, SHRIMPS, SARDELLEN, GORGONZOLA 2,20
RUCOLA, TOMATEN, PARMESAN, ZWIEBEL, MAIS, KAPERN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNON, PFEFFERONI, OLIVEN, EI 1,50



FÜR IHREN BESUCH!

Bei Gerichten auf 2 Teller wird Gedeck (2,50) verrechnet !

*Informationen über Zutaten in unseren Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen*

Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben.

Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten..

Ristorante Adria



im Ristorante Adria, dem Treffpunkt für alle Freunde der italienischen Küche.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die verschiedenen Regionen Italiens und genießen Sie die familiäre Atmosphäre bei uns.

Wir stellen höchste Ansprüche an die Qualität jeder einzelnen Zutat und servieren Ihnen Fisch und Meeresfrüchte nur dann, wenn wir uns persönlich von der Frische der Produkte überzeugt haben.

Frische, geschmacksintensive Zutaten sind für uns ein absolutes Muss und werden zu Gerichten komponiert, die den Jahreszeiten folgen.

Unser Fokus liegt auf der klassischen italienischen Küche, ebenso wie auf der Zubereitung ausgefallener Spezialitäten einzelner Regionen Italiens.

Diese Karte finden Sie unter der Rubrik „Empfehlungen der Woche“

Bei uns gilt die Devise des Mittelmeeres; Tiere in Paarungszeiten nicht zu verzehren. Die Verwendung von Fertigprodukten und Geschmacksverstärkern kommt bei uns nicht in Frage – darauf geben wir Ihnen unser Wort!

Für Gruppen, Firmenfeiern und private Feste bieten wir Ihnen gerne den passenden Rahmen.

Buon appetito wünscht Ihnen
Ristorante Adria