

Alkoholfreie Getränke

Pepsi/Pepsi Light 0,33l	2,90
Rauch Johannisbeere/Marille 0,2l	2,90
Rauch Eistee Pfirsich 0,33l	2,90
Rauch Eistee Zitrone 0,33l	2,90
All I Need Eistee 0,25l	3,90
Fentimans Tonic 0,125l	3,20
Fentimans Rose Lemonade 0,275l	3,90
Fentimans Ginger Bier 0,125l	3,20
Fentimans Ginger Ale 0,125l	3,20
Stolichnaya Ginger Bier	3,00
Schweppes Russian Wild	3,20
Berry 0,25l	
Schweppes Dry Tonic 0,25l	3,20
Schweppes Ginger Ale 0,25l	3,20
Schweppes Bitter Lemon 0,25l	3,20
Schartner Zitrone 0,25l	2,90
Schartner Orange 0,25l	2,90
Red Bull 0,25l	3,90
Kombucha 0,25l	3,90
Matcha 0,25l	3,90
Orangensaft 0,25l	2,80
Orangensaft Gespritzt 0,25l	2,20*
Apfelsaft naturtrüb 0,25l	2,80
Apfelsaft gespritzt 0,25l	2,20*
Himbeere Soda 0,25l	1,60*
Himbeere Soda 0,5l	3,20*
Sodawasser 0,25l	1,60*
Soda Zitron 0,25l	1,90*
Soda Zitron 0,5l	3,80*
Vöslauer ohne 0,33l	2,60*
Vöslauer ohne 0,75l	4,80
Vöslauer mit 0,33l	2,60*
Vöslauer mit 0,75l	4,80

*) Preisauszeichnung Lt. Jugendschutzgesetz

Hausgemachte Limonaden

Toscana Limonade a la Santoni 0,50l	4,90
Pomgranade Basilikum - Gurke Ingwer Zitrone	
Himbeer Zitronen Melise	
Holunder Minze Limette - Pink Grapefruit	

Cafe

Espresso	2,40
Caffè macchiato ^G	2,40
Espresso doppio	4,00
Caffè latte ^G	3,60
Cappuccino ^G	3,20
Caffè freddo	4,00
Caffè corretto ^G	4,20

Tee

4,-	
Earl Grey mit Zitrone & Orange	
Frischer Minz Tee mit Zitrone & Honig	
Früchte Tee mit Beeren & Zitrone	
Rosmarinalbei	
Tisane mit Ingwer & Honig	
Zitronenthymian - Minze Tisane	
mit Orangen & Honig	

Birra

Villacher Märzen 0,3l	3,20
Villacher Märzen 0,5l	3,90
Schleppe Hausbier 0,3l	3,20
Schleppe Hausbier 0,5l	3,90
Villacher Radler 0,5l	3,90
Gutmann Weizenbier 0,5l	4,10
Gutmann Weizen Alkoholfrei 0,5l	4,10
hell oder dunkel	
Theresianer Vienns 0,33l	4,20
Theresianer Premium Pils 0,33l	4,20
BlackStoc Wild Tree	4,20
Hoppy Cider 0,33l	
Budweiser 0,33l	4,30
Paulaner Hefeweißbier 0,50l	4,30

Prosecco vom Fass

0,125l	3,20	0,25l	5,50
0,50l	9,-	1l	16,-

Weißer Spritzer 0,25l	3,20
-----------------------	------

Bianco

1/8 Fl	
Altopiano Bianco	3,50/24,-
Igp Di Calabria - Spadafora	
Fontana Candida	3,90/28,-
Frascati Superiore Doc 2014	
Torre dei Vescovi	4,00/29,00
Sauvignon Blanc Doc Vicenza 2015	
Fratelli Giacosa	3,90/28,-
Gavi Doc 2014	
Albizza	4,90/34,-
Chardonnay Igt 2015	
Pian di Remole	4,90/34,-
Toscana Igt	
Hagn	4,00/29,-
Grüner Veltliner	
Domäne Wachau	4,50/30,-
Grüner Veltliner/Federspiel Terrassen	

Rosso

1/8 Fl	
Peperosso	3,90/28,-
Igp Di Calabria - Spadafora 2015	
Astoria	4,50/30,-
Merlot Il Puro 2013	
Itynera	3,90/28,-
Nero Davola Igt 2011	
Itynera	4,20/29,-
Primitivo Salento Igt 2013	
Castiglioni	5,90/42,-
Chianti Docg.2014	
Pian Di Remole	4,90/34,-
Toscana Igt	
Netzl	4,00/27,-
Zweigelt Classic	
Roccaviva	3,90/28,-
Rosso Piceno Superiore - Moncaro (Marche) 2012	

Grappe etc.

Grappa Sarpa Di Poli 2cl	4,20
Grappa Nonino Tradizionale 2cl	4,50
Grappa Val De Brun 2cl	3,90
Averna 2cl	3,50
Ramazotti 2cl	3,50
Limonce 2cl	3,50
Amaretto di Saronno 2cl	4,20
Pfau alte Zwetschke 2cl	5,50
Riestbauer Williams Birne 2cl	6,-



Baumgartner Höhe 283, 1140 Wien

T: 01/416 35 71

E: office@rucola-restaurant.at

Di-So 11-23, warme Küche 11.30-22.30

Bankomat, VISA, MasterCard, Amex, Diners, JCB

www.rucola-restaurant.at

Alle Preise in Euro inkl. Steuern und Abgaben
Satz- und Druckfehler sowie Irrtümer vorbehalten

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Ei
- D = Fisch
- E = Erdnuss
- F = Soja
- G = Milch oder Laktose
- H = Schalenfrüchte
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesam
- O = Sulfite
- P = Lupine
- R = Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. 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. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Antipasti

KALTE FISCHPLATTE^{OLEMBR}

12,-

SALAMI- PROSCIUTTO- GRANA^{MG}

10,-

MARINIERTES GRILLGEMÜSE^M

8,-

ANTIPASTI MISTI

9,-

Antipasti

Bruschetta Pomodoro	4,50
Caprese di Buffalo ^G	9,-
Insalata di Rucola ^G	6,50
Kräuter Oliven	3,50
Grana Padana ^G	5,50
Pizza Stange ^A	2,50

Pizza

Principessa ^{AG}	mit Breseola	11,-
	ohne Breseola	9,-
Margherita ^{AG}		7,50
Salame ^{AG}		8,50
Tonno ^{AGD}		8,-
Hawaii ^{AGL}		8,-
Calzone ^{AG}		9,50
Il Mare ^{AGDR}		13,50
Bufalina ^{AG}		11,-
Provinciale ^{AG}		10,-
Cardinale ^{AGL}		8,50
Rucola ^{AG}		12,-
Diavola ^{AG}		9,-
Quattro Formaggi ^{AG}		11,-
Quattro Stagioni ^{AGL}		11,-
Capriciosa ^{AGD}		10,-

Unsere Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensauce zubereitet.



Branzino ^D (Wolfsbarsch)	18,-
Orata ^D (Goldbrasse)	18,-
Gamberoni ^R	21,-
Tonno ^D	26,-
Filleteo di Manzo	22,-
Lammkotlette	19,-
Hühnerfilet	17,-
Faschierte Laibchen	14,-

Fisch oder Fleisch Grillplatte
für 1 Pers. 29,- • für 2 Pers. 54,-

Alle Gerichte werden serviert mit Salat,
Rosmarinkartoffeln, Salsa Pikanta, Aioli

Dolci

Tiramisu^{ACGE}

5,-

Panna cotta^{GH}

5,-

Cheese cake^{ACG}

5,-

Creme brülee^{GHG}

5,-

Gemischter
Käseteller^G

8,-

Espresso
e Cantuccine

2,50

Grappa Nonini
tradizionale

4,50