osteria

cavalli

pizza. pasta. pesce

Aperitivi

Hugo 7,80
Prosecco Edizione Cavalli 0.1l 6,50
Spumante rosato Edizione Cavalli 0.1l 6,80
Prosecco Aperol 8,40
Campari Orange 8,50
Cynar Orange 8,50
Campari Spritz 8,90
Sarti Spritz 8,20
Limoncello Spritz 8,50
Orange Spritz 8,50

Negroni 12,50
Bellini 8,80
Gin Tonic 13,50
Pfiff Stiegl Pils 0.2l 3,50
Very Berry 8,90
Crodino/Sanbitter 6
Dry Sherry 5cl 5,80
Martini bianco 5cl 5,40
Martini rosso 5cl 5,40

Bier

Stiegl Pils vom Fass
0.2l 3,50 | 0.33l 4,90 | 0.5l 5,90
Radler/Sauer Radler 0.33l 4,40 | 0.5l 5
Stella Artois 0.33l 5,20
Birra Moretti 0.33l 5,20
»Die Weisse« Weißbier Hell
0.33l 5,20 | 0.5l 6,20

Franziskaner Weißbier Dunkel 0.5l 6,10
Franziskaner Weißbier Hell (alkoholfrei)
0.5l 6,10
Stiegl Freibier (alkoholfrei) 0.5l 5,80

Vino bianco o rosato

Bianco della Casa (Pinot Grigio)
1/8l 4,90 | 1/4l 9,40 | 0.5l 17,80
Edizione Cavalli Chardonnay 1/8l 6,20
Lugana Pratello 1/8l 6,40
Custoza 1/8l 6,50

Sauvignon Blanc 1/8l 6,40
Rosé Calafuria 1/8l 6,50

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Vino rosso

Rosso della Casa (Merlot)
1/8l 4,90 | 1/4l 9,40 | 0.5l 17,80
Primitivo di Puglia 1/8l 6,80
Montecucco ColleMassari 1/8l 8,50

Chianti Colli Senesi 1/8l 6,80
Montepulciano d'Abruzzo Riserva
Cantina Tollo 1/8l 6,40

Alkoholfrei

Coca Cola / light 0.33l 4,30 | 0.5l 5,50
Sprite 0.33l 4,30 | 0.5l 5,50
Fanta 0.33l 4,30 | 0.5l 5,50
Mezzo Mix 0.33l 4,30 | 0.5l 5,50
Säfte: Apfel, Orange, Marille, Johannisbeere, Traube …
… mit Soda 0.33l 4,90 | 0.5l 5,90
… mit Leitungswasser 0.33l 4,70 | 0.5l 5,40
Soda-Zitrone 0.33l 3,20 | 0.5l 4,20
San Pellegrino 0.25l 3,80 | 0.75l 7
Acqua Panna 0.25l 3,80 | 0.75l 7
Jugendgetränk 0.5l 2,80

Hausgemachtes & Saisonales

Hausgemachter Eistee 0.33l 4,30 | 0.5l 5,40
Limo Amalfi (Bergamotte & Lavendel) 0.5l 5,80

Organics Lifetime Drinks

Simply Cola 0.25l 4,80
Bitter Lemon 0.25l 4,80
Ginger Ale 0.25l 4,80
Tonic Water 0.25l 4,80
Purple Berry 0.25l 4,80
Black Orange 0.25l 4,80

Red Bull Energy Drink

Red Bull Energy Drink 0.25l 4,80
Red Bull Sugarfree 0.25l 4,80
Red Bull Winter/Summer Edition 0.25l 4,80

Bei ausschließlicher Getränke-Konsumation von Leitungswasser erlauben wir uns eine Servicepauschale von € 2 pro Person.

Antipasti, Insalate & Zuppe

Antipasti della casa [A, D, F]
Antipasti-Variation nach Art des Hauses 19,50

Filetto tiepido con salsa tonnata e rucola [D]
Lauwarmes Rindersteak auf Thunfischsauce und Rucola 17,80

Carpaccio di manzo [G]
Rindercarpaccio mit Parmesan 16,80

Vitello tonnato [D]
Kalbsfiletscheiben mit Thunfischsauce und Kapern 17,80

Cozze [O, R]
Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomaten-Sud 17,80

Capesante gratinate [R]
Gratinierte Jakobsmuscheln 13,80

Antipasto misto di pesce freddo [B, R]
Kalte Fischvorspeise für
1 Person 19,50 | 2 Personen 39

Pizza pane [A, P]
Portion Pizza-Brot 6,90

Zuppe

Crema di funghi porcini [G]
Steinpilzcremesuppe 7,80

Crema di pomodoro [G]
Tomatencremesuppe 6,20

Minestrone
Gemüsesuppe 7,50

Insalate

Insalata Cavalli [G]
Gemischter Salat mit Mozzarella, Parmaschinken, Oliven 15,80

Insalata rucola [G]
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan 9,50

Insalata pomodoro
Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum 6,80

Insalata caprese di bufala [G]
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum 14,80

Insalata mista
Gemischter Salat 6,50

Carne

Stracci di filetto con porcini
Rinderfiletscheiben mit Steinpilzen 31,80

Bistecca di vitello con formaggio, spinaci e noci [H]
Kalbstaschen gefüllt mit Käse, Walnuss und Spinat 24,50

Scaloppina al limone
Kalbslende in Zitronensauce 23,80

Scaloppina ai funghi
Kalbslende mit Pilzen 23,80

Zu allen Fleischgerichten servieren wir gegrilltes Gemüse und Kartoffeln.

Risotti

Risotto ai frutti di mare [B, G, R]
Risotto mit Meeresfrüchten 19,80

Risotto alla piemontese [B, G]
Risotto mit Shrimps, Zucchini, Safran 19,80

Risotto ai funghi porcini al tartufo [G]
Risotto mit getrüffelten Steinpilzen 18,80

Risotto con calamari, olive, capperi e pomodori [G, R]
Risotto mit Calamari, Oliven, Kapern und Tomaten 19,50

Risotto vegetariano [G]
Risotto vegetarisch 15,80

Pizza

»MEHL, WASSER, SALZ & 350 °C«

Der italienische Klassiker wird bei uns stets frisch im traditionellen Steinofen gebacken und ausschließlich mit hochwertigsten Zutaten belegt.

Cavalli [A, G, P]
Mozzarella, frische Tomaten, Parmesan, Parmaschinken, Knoblauch, Rucola 17,80

Prosciutto [A, G, P]
Gekochter Schinken 14,50

Margherita [A, G, P]
Frische Tomaten und Basilikum 11,80

Marinara [A, P]
Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl und Oregano 9,90

Capricciosa [A, G, P]
Schinken, Champignons und Oliven 15,60

Quattro stagioni [A, G, P]
Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven 16,50

Diavolo [A, G, P]
Salami, Oliven, Paprika, Pfefferoni 15,80

Bruschetta [A, D, G, P]
Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und Oliven 14,80

Salami [A, G, P]
Salami 13,50

Salsiccia [A, G, P]
Paprika, Salsiccia 17,50

Gamberetti [A, B, G, P]
Shrimps 17,80

Pescatore [A, B, G, P, R]
Meeresfrüchte 18,80

Vegetariana [A, G, P]
Artischocken, Paprika, Zwiebeln und Oliven 14,50

Pizza pane [A, P]
Portion Pizza-Brot 6,90

Alle Pizzen mit Fior-di-latte-Mozzarella und Tomatensauce, ausgenommen Marinara und Pizza pane.

Quattro formaggi [A, G, P]
Vier verschiedene Käsesorten 15,80

Mare e monti [A, B, G, P]
Shrimps und Champignons 16,80

Al salmone [A, D, G, P]
Sahne- und Tomatensauce, Lachs und rosa Pfeffer 18,40

Sicilia [A, G, P]
Auberginen und Mozzarella 16,80

Caprese [A, G, P]
Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum und Oliven 15,50

Rustica [A, C, G, P]
Speck, Champignons, Ei und Schafskäse 16,80

Della casa [A, B, G, P]
Mozzarella, Auberginen, Scampi, Tomaten, Steinpilze und Rucola 19,90

Calzone [A, G, P]
Gefüllt mit Schinken, Salami und Champignons 15,80

Gorgonzola [A, G, P]
Gorgonzola, Spinat und Knoblauch 15,50

Piemontese [A, G, P]
Tomaten, Pilze, Parmesan und Rinder-Carpaccio 19,50

Sarda [A, D, G, P]
Sardellen, Oliven, Schafskäse, Mais und Rucola 15,80

Napoli [A, D, G, P]
Sardellen, Salami und Mais 15,80

Italia [A, G, P]
Spinat, Mozzarella und frische Tomaten 15,80

Ischia [A, G, P]
Speck, Salami, Mais, Champignons und scharfe Pfefferoni 17,50

GLUTENFREI?
Jede Pizza mit glutenfreiem Teig gibts zum Aufpreis von € 5

Pasta

»FINGERSPITZENGEFÜHL UND ERFAHRUNG«

Aus Mehl, Eiern und liebevoller Handarbeit entstehen bei uns traditionell-italienische Pasta-Sorten nach bewährten Familien-Rezepten.

Spaghetti bolognese [A, C, G, O]
mit Tomaten und Fleischragout 15,50

Spaghetti rucola [A, C, G, O]
mit Rucola, Parmesan, Tomaten 16,80

Spaghetti alle vongole [A, C, G, O, R]
mit Venusmuscheln 21,80

Spaghetti gamberetti e zucchine [A, B, C, G, O]
mit Shrimps, Knoblauch, Zucchini 17,80

Spaghetti con le cozze [A, C, G, O, R]
mit Miesmuscheln in Weißweinsauce 18,90

Linguine con capesante [A, C, G, O, R]
mit Jakobsmuscheln, Zucchini und Safran 21,50

Linguine alla busara con calamari, cozze e scampi [A, B, C, G, O, R]
mit Calamari, Miesmuscheln, Scampi 24,50

Tagliatelle con funghi e tartufo [A, C, G, O]
mit getrüffelten Steinpilzen 22,50

Penne al forno con sugo di carne e formaggio [A, C, G, O]
in Fleischsauce mit Käse überbacken 15,80

Penne quattro formaggi [A, C, G, O]
mit vier Käsesorten 16,80

Penne con funghi porcini e scampi [A, B, C, G, O]
mit Steinpilzen und Scampi 19,50

GLUTENFREI?
Jedes Gericht gibts mit glutenfreier Pasta zum Aufpreis von € 3,50

Penne al salmone e zucchine [A, C, D, G, O]

mit Lachsstreifen und Zucchini 18,80

Tagliatelle alle cozze e gamberetti con zafferano [A, B, C, G, O, R]

mit Miesmuscheln und Shrimps in Safransauce 20,80

Gnocchi alla sorrentina [A, C, G, O]

mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken 14,80

Gnocchi al ragù di pesce [A, B, C, D, G, O, R]

mit Fischragout 22,50

Tortellini al gorgonzola, prosciutto di Parma e spinaci [A, C, G, O]

mit Gorgonzola, Parmaschinken und Spinat 17,80

Farfalle mare e monti [A, B, C, G, O]

mit Shrimps, Spinat, Champignons, Tomaten in Sahnesauce 18,80

Farfalle con calamari, olive e capperi [A, C, G, O, R]

mit Calamari, Oliven und Kapern 18,80

Pesce

»MEERESRAUSCHEN AM GAUMEN«

Direkt aus Italien frisch auf den Tisch. Aus Respekt vor der Zutat werden sämtliche Gerichte so zubereitet, dass der Eigengeschmack zur vollen Geltung gelangt.

Stufato di pesce [B, D, R]
Fischeintopf 29,50

Calamari alla griglia [R]
Gegrillte Calamari 23,50

Scampi alla griglia [B]
Gegrillte Scampi 28,80

Calamari con capperi, olive e salsa al pomodoro [R]
Calamari mit Kapern, Oliven und Tomatensauce 25,80

Branzino alla griglia [D]
Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt 28,50

Piatto di pesce misto alla griglia [B, D, R]
Fischteller vom Grill
1 Person 32 | 2 Personen 69,50

Zu allen Fischgerichten servieren wir gegrilltes Gemüse und Kartoffeln.

Dolce

Panna cotta ai frutti di bosco [G]
Gelierte Oberscreme mit Waldbeeren 7,40

Dolce a sorpresa [A, C, G]
Überraschungsdessert 14,50

Torta al limone [A]
Zitronentorte 7,50

Profiteroles [G]
Brandteig gefüllt mit Vanille-Creme in Schokoladen-Sauce 7,80

Tiramisù [A, C, G]
Löffelbiskuits, Mascarpone-Creme, Kaffee, Amaretto 7,80

Affogato [G]
Vanilleeis mit Espresso 6,50

Superalcolici & Grappe

Averna 2cl 4,40
Limoncello 2cl 4,20
Ramazzotti 2cl 4,40
Montenegro 2cl 4,70
Sambuca 2cl 4,40
Amaretto 2cl 4,30
Vecchia Romagna 2cl 4,90
Fernet Branca 2cl 4,70
Rum 2cl 7,20
Baileys 2cl 5,90
Sarpa di Poli 2cl 6,20
Sarpa di Poli Barrique 2cl 6,20

Heisse Getränke

Espresso 3,30
Espresso doppio 4,80
Cappuccino 4,50
Verlängerter 3,80
Latte Macchiato 4,60
Tee 3,30

MENU IN ENGLISH

FOLGT UNS AUF INSTAGRAM!
osteriacavalli

BESUCHT UNSERE WEBSITE
osteria-cavalli.at

Allergeninformation
A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch,
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Alle Preise inkl. 10 % bzw. 20 % MwSt. und in Euro (€), Druck- und Satzfehler vorbehalten. Stand 11/2026