

Dai Golosi Gastronomia italiana

REGULÄRE ÖFFNUNGSZEITEN

Mo: 11:30-22 Uhr

Di: 11:30-22 Uhr

Mi: 11:30-22 Uhr

Do: 11:30-22 Uhr

Fr: 11:30-22 Uhr

Sa und So: geschlossen

Spezielle Öffnungszeiten Weihnachten 2024

24. Dezember 2024 geöffnet von 8:00 bis 12:30 Uhr

25. und 26. Dezember 2024 geschlossen

27. bis 30. Dezember 2024 geöffnet von 11:30 bis 22 Uhr

31. Dezember 2024 geöffnet von 11:30 bis 16 Uhr

1. Jänner 2025 geschlossen

2. bis 3. Jänner 2025 geöffnet von 11:30 bis 22 Uhr

4. bis 6. Jänner 2025 geschlossen

Ab 7. Jänner 2025 wieder geöffnet mit regulären Öffnungszeiten

GASTRONOMIA

DAI GOLOSI

ITALIANA

Aperitivo Dai Golosi

Speisen dieser Karte gibt es gerne auch zum Mitnehmen!
Telefonische Vorbestellung bitte unter 0664 3472425



Assortimento di salumi e formaggi con pane della casa (A,G,H)
Antipasti Platte aus unserer Delikatessenvitrine
mit verschiedenen Charcuterie und Käsesorten
und hausgemachtem Brot
15.5

Bruschetta con pomodorini freschi concassé (A)
Bruschetta vom hausgemachten Brot
mit frischen Tomaten concassé
7.5

Insalata di rucola, pomodorini e grana (G)
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Grana
5.5

Patate grigliate
Gegrillte Kartoffeln
5.5

Verdure grigliate
Grillgemüse
5.5

Streetfood Dai Golosi

Für tagesaktuelles Streetfood werfen Sie bitte einen Blick in unsere Virinen
oder wenden sich an das Personal!
Streetfod gerne auch zum Mitnehmen!

Arancini di carne (A,G,L) 4.5
Arancini vegetariani (A,G) 4.5
Panierte Reisbällchen

1/4 Stück Focaccia Brot (A) 4.5
1/4 Stück Focaccia-Sandwich je nach Belag (A,C,G) ab 6.5

Torta salata mista (A,C,G,N) 8.5
verschiedenste Quiches gefüllt mit Fleisch oder Gemüse

Tramezzini (A,C) 4.5
Tramezzini gefüllt mit Thunfisch und Ei,
oder mit Schinken und Mayonnaise
oder mit Mozzarella, Tomaten und Rucola

Crocchette di patate con carne (A,G) 4
Crocchette di patate vegetariane (A,G) 4
Panierte Kartoffelpuffer mit Fülle

Dessert

Tiramisu (A,C,G) 5.5

Torta Paradiso (A,C,G) 5.5
luftig leichter Sandkuchen mit Zitronenaroma

Torta Caprese (C,G, H) 5.5
glutenfreier Schokoladekuchen

Bignè ripieni con crema pasticcera (A,C,G)
al cioccolato o alla vaniglia 4.5
Windbeutel gefüllt mit Vanille- oder Schokocreme

GASTRONOMIA

DAI GOLSI

ITALIANA

Mittagsmenü

Mittagsmenüs gibt es von 12:00 bis 14:30 Uhr

SUPPE

Crema di fagioli

Wärmende Bohnen-Suppe

6

HAUPTSPEISEN

Piatto di carne o pesce con contorni

Fleisch- oder Fischgericht der Woche
mit Beilagen

11

Lasagne al ragù o vegetariana

Lasagne klassisch mit Bolognese-Fleisch-Sauce
oder vegetarisch mit Gemüse

11

Parmigiana di melanzane

Auberginenauflauf mit Parmesan und Tomatensauce
(wie Lasagne nur mit Auberginenscheiben anstatt Pastablättern)

11

Cannelloni ricotta e spinaci

Cannelloni gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat

11

GASTRONOMIA

DAI GOLSI

ITALIANA

Ristorantino Pasta 1

Speisen dieser Karte gibt es ab 17:30 Uhr.
Pasta gerne auch zum Mitnehmen.

Pasta aglio, olio e peperoncino (A)
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili (scharf)
12.5

Pasta all'arrabbiata (A)
Penne mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili (scharf)
12.5

Penne alla puttanesca (A,D)
Penne mit Sardellen, Chili, Kapern, Oliven,
Kirschtomaten, Petersilie (mildscharf)
15.5

Pasta alla carbonara (A, E, G)
Spaghetti mit Wangenspeck, Ei, Pecorino romano
15.5

Paccheri Capesante e porro (A, R)
Paccheri Nudeln mit Jakobsmuscheln und Lauch
18.5



Glutenfreie Spaghetti und Penne verfügbar
+1

Ristorantino Pasta 2

Speisen dieser Karte gibt es ab 17:30 Uhr.
Pasta gerne auch zum Mitnehmen.

Pasta con salsa di pomodoro e basilico (A)
Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum
12.5

Pasta all'amatriciana (A,G)
Penne mit Zwiebeln, Wangenspeck, Tomatensauce,
Pecorino romano, Chili (mildscharf)
15.5

Tagliatelle o Pappardelle all'uovo al ragù di carne (A,L,G)
Tagliatelle oder Pappardelle Nudeln mit Bolognese Sauce
15.5

Pasta con verdure (A,L,G)
Nudeln mit Gemüse
15.5

Pappardelle all'uovo con salsiccia e funghi (A,G)
Pappardelle Nudeln mit Salsiccia Wurst und Pilzen
16.5

Glutenfreie Spaghetti und Penne verfügbar
+1

Ristorantino Winter 2024

Speisen dieser Karte gibt es ab 17:30 Uhr.



Pappardelle all uovo con salsiccia e carciofo alla giudia (A, E, G)

Papardelle mit Salsiccia Wurst und
frittierten, knusprigen Artischocken

18.5

Controfiletto di manzetta prussiana (200gr)

con gratin di patate e carciofi

Zartes Lendenstück vom preussischen Rind (200gr)

mit Kartoffelgratin und Artischocken

28.5

Branzino o Orata intera (1-1,5kg) in costa di sale, (D)

con patate alla pantasca, carciofo alla giudia

Wolfsbarsch oder Goldbrasse im Ganzen (1-1,5kg) in der Salzkruste,

mit Kartoffeln auf Pantelleria Art und frittierten Artischocken

7 Euro pro 100 Gramm Fisch

Bitte Fisch in der Salzkruste einen Tag vorher reservieren! Danke!

GASTRONOMIA

DAI GOLSI

ITALIANA

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂;
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Quelle <https://www.wko.at/branchen/ooe/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/Liste-der-14-Allergene.pdf>