

VAPIANO



Chi va piano,
va sano
e va lontano

ANTIPASTI

Zum Teilen, zum Genießen, zum Wein oder einfach zur Lieblingspasta. Unsere Antipasti. Original italienisch und immer mit viel Liebe zubereitet!

Vapianisti Empfehlung

VITELLO TONNATO

Rosa gegartes, zartes Kalbfleisch und Thunfischcreme mit Kapern und Sardellen auf Rucola.

l g

BRUSCHETTA

Knuspriges Ciabatta-Brot mit in Olivenöl, Knoblauch und Basilikum marinierten Paradeisern.

v l

CAPRESE

Kirschparadeiser mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und Rucola.

g

CARPACCIO

Hauchdünnes Rinderfilet mit frischen Champignons, Ciprianisauce und Rucola.

l g

PIATTO ANTIPASTI

Luftgetrockneter italienischer Schinken, Grana Padano D.O.P., Grillgemüse, gegrillte Champignons, Oliven, Basilikum-Pesto und Büffel-Mozzarella.

g

ZUPPE

Unsere Suppen: perfekt vor der Pasta, zum Salat oder in Begleitung einer knusprigen Bruschetta.

PARADEISERSUPPE Auf Wunsch verfeinert mit Grana Padano D.O.P., Basilikum oder Croûtons.

v l g

SUPPE DER SAISON

Durch die Jahreszeiten inspiriert.

INSALATA

Knackig, frisch und immer ganz nach deinem Geschmack. Unsere Salate mit hausgemachten Dressings und einer großen Auswahl an Extras.

Vapianisti Empfehlung

CESARE Romana-Salat, Croûtons, Grana Padano D.O.P.

Wir empfehlen dazu unser Cesare-Dressing.

| wir empfehlen dazu Hühnerbrust

REEF'N BEEF Rinderfilet und Garnelen auf verschiedenen l g

Blattsalaten und Grillgemüse, dazu Grana Padano D.O.P.

Wir empfehlen dazu unser Rucola-Senf-Dressing.

MISTA Verschiedene Blattsalate, Kirschlorbeer, Karotten, v l g

Radieschen, Zucchini, rote Zwiebeln, Champignons,

Frühlingszwiebeln, Gurken, Paprika und Grana Padano D.O.P.

MISTA PICCOLA Verschiedene Blattsalate, v l g

Kirschlorbeer und Karotten.

NIÇOISE Verschiedene Blattsalate, Thunfisch, Kirschlorbeer, l g

schwarze Oliven, rote Zwiebeln, blanchierte Fiolen, Erdäpfel und

ein gekochtes Ei. Wir empfehlen dazu unser Niçoise-Dressing.

GRECO Verschiedene Blattsalate, Kirschlorbeer, Gurken, v v g

schwarze Oliven, Feta, Zwiebeln, Paprika und Knoblauchöl.

Wir empfehlen dazu unser Balsamico-Dressing.

STRAWBERRY SPINACH Baby-Blattspinat, Erdbeeren, v g

Ziegenkäse, rote Zwiebeln und Pinienkerne.

Wir empfehlen dazu unser Himbeer-Ahorn-Dressing.

v Knackig-frisch und **auf Wunsch** auch vegan erhältlich.

DRESSINGS DELLA CASA

| Balsamico v l g | Niçoise l g | Limetten-Chili v l g

| Rucola-Senf v l g | Joghurt v g | Himbeer-Ahorn v l g

| Cesare l g

EXTRAS ZU ALLEN SALATEN

| Feta v g | Hühnerbrust l g

| Ziegenkäse g | Garnelen l g

| Büffel-Mozzarella g | Thunfisch l g

| Rinderfilet l g | Geräucherter Lachs* l g

INSALATA MINI

Ein kleiner feiner Begleiter zum Hauptgericht.
Immer knackig frisch. Gibt's an jeder Kochstation.

IN VERBINDUNG MIT EINEM HAUPTGERICHT

INSALATA MINI

Verschiedene Blattsalate, Radieschen, Kirschlorbeer.

| mit Balsamico-Dressing v l g

| mit Rucola-Senf-Dressing v l g

*Chi va piano,
va sano e va lontano.*

PASTA

Unsere Pasta bereiten wir täglich in unserer hauseigenen Manifattura frisch zu. Unsere Zutaten: Wasser, Hartweizengrieß und viel Liebe. Gerne auch aus Dinkelvollkornmehl.

VERDURE

Vapianisti Empfehlung

ALL'ARRABBIATA MIT PENNE

Scharfe Paradeisersauce mit Knoblauch.

V I G

PESTO ROSSO MIT FUSILLI Würziges Pesto aus halbgetrockneten

Paradeisern, Cashewkernen und Grana Padano D.O.P., dazu Pinienkerne, Kirschparadeiser und Ricotta Salata.

G

POMODORO MIT SPAGHETTI

Paradeisersauce.

| wir empfehlen dazu Mozzarella

| wir empfehlen dazu Baby-Blattspinat

V I G

AGLIO E OLIO MIT SPAGHETTI

Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie.

V I G

CREMA DI FUNGHI MIT FUSILLI Frische Austernpilze und

Champignons mit Weißwein, Obers und Petersilie.

| wir empfehlen dazu Hühnerbrust

V G

NEU

CREMA DI AVOCADO MIT CAMPANELLE

Avocado-Creme verfeinert mit Basilikum und frischer Limette.

Dazu Rucola, Paprika und Kirschparadeiser.

V I G

RATATOUILLE MIT PENNE

Mediterranes Gemüse in Paradeisersauce.

| wir empfehlen dazu Garnelen

V I G

PESTO BASILICO MIT FUSILLI

Aromatisches Basilikum-Pesto, dazu Pinienkerne und Grana Padano D.O.P.

I G



DAL MARE

Vapianisti Empfehlung

GAMBERETTI MIT CAMPANELLE Garnelen, Frühlingszwiebeln

und Kirschparadeiser in Paradeisersauce.

I G

CARBONARA SALMONE MIT SPAGHETTI

Geräucherter Lachs* und Zwiebeln in Oberssauce mit frischem Ei, Grana Padano D.O.P. und Petersilie.

G

GAMBERETTI E SPINACI MIT LINGUINE

Garnelen, Basilikum-Pesto, verfeinert mit Obers und Grana Padano D.O.P., dazu Baby-Blattspinat und Kirschparadeiser.

G

CON CARNE

Vapianisti Empfehlung

BOLOGNESE MIT FUSILLI

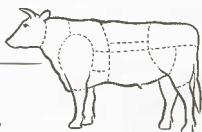
Mit Rotwein abgelöschtes Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten und Paradeisersauce.

G

POLLO PICCANTE MIT PAPPARDELLE

Hühnerbrust, Pak Choi und Paprika in einer Orangen-Chili-Sauce.

I G



CARBONARA MIT SPAGHETTI

Speck und Zwiebeln in Oberssauce mit frischem Ei, Grana Padano D.O.P. und Petersilie.

G

FILETTO DI MANZO E RUCOLA MIT CAMPANELLE

Rinderfilet und Gemüse, abgelöscht mit Weißwein, dazu Rucola.

I G

REEF'N BEEF MIT LINGUINE

Rinderfilet, Garnelen, Karotten, Zucchini, Kirschparadeiser und Frühlingszwiebeln in Hummersauce, abgerundet mit Weinbrand.

G

PIZZA

Dass wir unseren Pizzateig jeden Tag aus Germ, Mehl, Wasser, ein wenig Pflanzenöl und Salz herstellen, ist selbstverständlich. Dass du ihn ganz nach deinen Wünschen belegen kannst, keine Frage!

VERDURE

Vapianisti Empfehlung

VERDURE Grillgemüse und frische Champignons auf Paradeisersauce und Mozzarella. v g

RUCOLA Rucola und Grana Padano D.O.P. auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

MARGHERITA
Paradeisersauce und Mozzarella.

FUNGHI Frische Champignons auf Paradeisersauce und Mozzarella.

PESTO CON SPINACI Baby-Blattspinat und marinierte Paradeiserwürfel auf Pesto-Oberssauce, dazu Mozzarella.
| wir empfehlen dazu Garnelen | wir empfehlen dazu geräucherten Lachs*

BRUSCHETTA In Olivenöl, Knoblauch und Basilikum marinierte Paradeiserwürfel, Rucola und Grana Padano D.O.P. auf Paradeisersauce und Mozzarella. g



DAL MARE

Vapianisti Empfehlung

GAMBERETTI E RUCOLA Garnelen, Rucola und schwarze Oliven auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

TONNO Thunfisch und rote Zwiebeln auf Paradeisersauce und Mozzarella. g



CON CARNE

Vapianisti Empfehlung

SALAME Würzige Salami auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

CRUDO Luftgetrockneter italienischer Schinken und Grana Padano D.O.P. auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

NEU

SURF'N TURF Zwei kleine Pizzen auf einem Teller.
Eine mit Paradeisersauce, Mozzarella, Kirschparadeiser und Rucola, dazu Garnelen, die andere mit Pesto-Oberssauce, Mozzarella, Champignons und Rinderfilet, dazu Grana Padano D.O.P. und Rosmarin. Mit Aioli zum Dippen.

DIABOLO Scharfe Salami, Paprika und rote Zwiebeln auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

HAWAII Italienischer gekochter Schinken und frische Ananas auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

PERLA HALBWARM - ZUTATEN WERDEN NICHT MITGEBACKEN
Nach dem Backen kalt gefüllt mit Büffel-Mozzarella, Rucola, Kirschparadeiser und luftgetrocknetem italienischen Schinken.

PROSCIUTTO E FUNGHI Italienischer gekochter Schinken und frische Champignons auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

CALZONE GESCHLOSSENE PIZZA Scharfe Salami, italienischer gekochter Schinken und frische Champignons auf Paradeisersauce und Mozzarella.

CAPRICCIOSA Italienischer gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken und schwarze Oliven auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

BBQ SUPREME Hühnerbrust, Chorizo, rote Zwiebeln, Paprika und Ricotta auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

VITELLO TONNATO Rosa gegartes, zartes Kalbfleisch, Thunfischcreme mit Kapern und Sardellen sowie Rucola auf Paradeisersauce und Mozzarella. g

RAVIOLI

Köstlich gefüllte Pasta in tollen Variationen.

RAVIOLI CON CARNE Ravioli mit einer Füllung aus mit Rotwein abgelöschtem Rindfleisch in Paradeisersauce. 1 g

RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA Ricotta-Rucola-Ravioli in einer Sauce mit Kirschparadeiser und Pinienkernen, dazu Rucola.

RISOTTO

Ein kleines Korn kommt bei uns ganz groß raus. Der Klassiker aus der italienischen Küche – in drei unwiderstehlichen, herrlich cremigen Variationen.

Vapianisti Empfehlung

AI FUNGHI g

Frische Austernpilze und Champignons, verfeinert mit Zwiebeln, Obers, Weißwein, Rosmarin und Petersilie.
| mit Hühnerbrust +3,00

POMODORO E GAMBERETTI 1 g g

Garnelen, Zwiebeln und Weißwein in Paradeisersauce, abgerundet mit Basilikum-Pesto und Kirschparadeisern.

AL LIMONE CON GAMBERETTI E SPINACI g

Garnelen, Zucchini, Karotten, Weißwein, Baby-Blattspinat und ein Spritzer Zitrone.

LASAGNE

Heiss und unwiderstehlich!

Direkt aus dem Pizzaofen. Bestellt wird an der Pizzastation.

AL FORNO Mit Rotwein abgelöschtes Rindfleisch, Basilikum, Béchamelsauce, Grana Padano D.O.P. und Mozzarellakruste.

EXTRAS

Hier gibts noch das gewisse Extra.
Kreiere dein eigenes Lieblingsgericht.

EXTRAS ZU PASTA, RAVIOLI UND RISOTTO

Für jeden Geschmack und für jeden Hunger die richtige Größe.
Unsere Extras gibt's in drei unterschiedlichen Portionsgrößen.

- | | | |
|---|--|---|
| Hühnerbrust 1 g g | Garnelen 1 g g | Rinderfilet 1 g g |
| klein (70 g) | klein (6 Stk.) | klein (70 g) |
| mittel (105 g) | mittel (9 Stk.) | mittel (105 g) |
| groß (140 g) | groß (12 Stk.) | groß (140 g) |
| Feta v g g | | |

EXTRAS ZUR PIZZA

- | | |
|---|---|
| Mais | Garnelen 1 g g |
| Feta v g g | Geräucherter Lachs* 1 g g |
| BBQ Chicken 1 g g | |

VAPIANO

DOLCI

Unwiderstehlich und
mit viel Liebe hausgemacht.

AN UNSERER BAR

Vapianisti Empfehlung

TIRAMISÙ Mascarpone, Obers, Biskotten,
Grappa, Pernod, Amaretto und Espresso.

CREMA DI FRAGOLA
Mascarponecreme mit Erdbeeren.

PANNA COTTA Mit Erdbeersauce.

TARTELETTE Mit Früchten der Saison.

CHEESECAKE Cremiger Topfenkuchen,
wahlweise mit Erdbeersauce.

DEATH BY CHOCOLATE Schokoladenkuchen.

BLUEBERRY CHEESECAKE
Topfencreme mit Haferkeksen und Heidelbeertopping.

PASTICCINI Italienisches Gebäck in verschiedenen Sorten.
| Haselnuss **v l** | Mandel **v** | Marzipan **v**

FIRENZINI Italienisches Gebäck.



v

v

v

v g

UNSERE EIGENE, CREMIG-KÖSTLICHE EIS-KOLLEKTION

VAPIANO ICE CREAM & SORBET

| Dark Chocolate

v

| Lemon Sorbet

v l g

| Strawberries & Cream

v

| Raspberry Sorbet

v l g

| Cookies & Cream

v

LIEBE KIDS.



kennt ihr schon unsere tollen Kids-Gerichte für alle Kinder bis 12 Jahre?
Flugzeug-Pasta Pomodoro, Bolognese oder klassisch mit Grana Padano D.O.P.
und etwas Butter – oder Kids-Pizza Margherita, Salame oder
Prosciutto e Funghi in lustigen Formen.

VAPIANO | kids

ALLES. SO WIE ICH ES WILL.

Hast du spezielle Wünsche an dein Lieblingsgericht? Bevorzugst du eine
alternative Ernährungsform? Dann bist du bei uns genau richtig. Vegan,
vegetarisch, Unverträglichkeiten – wir kochen dir genau das, was du magst.
Frag unsere Vapianisti oder orientiere dich einfach an den Symbolen.

v

Ganz vegan, ganz schön gut.

v

Wenn's vegetarisch sein soll.

g

Können wir für dich glutenfrei zubereiten.
Bitte sag bei der Bestellung unserem Vapianist Bescheid.

l

Ein laktosefreier Genuss.

g

Glutenfreie Pasta oder Pizza? Für einen Aufpreis bereiten wir
dein Lieblingsgericht mit unseren glutenfreien Zutaten zu.

VAPIANO



*Chi va piano,
va sano
e va lontano*

BAR

WASSER & SOFTDRINKS

S.PELLEGRINO	0,50 lt 0,75 lt	VAPIANO ICE TEA	0,50 lt
ACQUA PANNA STILL	0,50 lt 0,75 lt	Peach Vanilla	
RÖMERQUELLE EMOTION	0,33 lt	Lemon Prickly Pear	
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO	0,33 lt	Pomegranate	
S.PELLEGRINO LIMONADEN	0,20 lt	Elderflower Mint	
Verschiedene Sorten.	0,20 lt	Unsweetened Black Tea & Lemon	
ALMDUDLER	0,35 lt	Cranberry NEU	
CARPE DIEM		TONIC MONACO, LEMON MONACO, GINGER MONACO	0,23 lt
KOMBUCHA CLASSIC	0,25 lt	SODAWASSER*	0,30 lt 0,50 lt
		SODA MIT ZITRONE ODER HIMBEERSIRUP*	0,30 lt 0,50 lt

SÄFTE & SPRITZER

ORANGE , APFEL ,		mit Wasser gespritzt	0,30 lt
JOHANNISBEERE ,			0,50 lt
MARILLE	FL. 0,20 lt	mit Soda gespritzt	0,30 lt
			0,50 lt

VAPIANO FIRST AID

ESPRESSO MIT ZITRONENSAFT		HEISSE MILCH MIT HONIG	
Macht einen freien Kopf.		Schafft eine klare Stimme.	0,30 l
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,20 lt	HEISSE ZITRONE	
Bei überhaupt allem.		Wärmt von Innen.	0,30 l
		FRISCHER MINZTEE	
		Zum Relaxen.	0,30 l

BIERE

STIEGL GOLDBRÄU VOM FASS	0,33 lt 0,50 lt	STIEGL COLUMBUS	FL. 0,33 lt
STIEGL PILS	FL. 0,33 lt	ERDINGER WEISSBIER	Hell oder dunkel. FL. 0,50 lt
STIEGL RADLER	FL. 0,33 lt	ERDINGER WEISSBIER, ALKOHOLFREI	FL. 0,50 lt
Verschiedene Sorten.		STIEGL-FREIBIER	FL. 0,33 lt
STIEGL PARACELSUS ZWICKL	FL. 0,50 lt	Alkoholfrei, naturtrüb.	

APERITIFS

APEROL SPRITZ	0,25 lt	CAMPARI ORANGE, CAMPARI SODA	0,20 lt
Prosecco, Aperol, Soda.		MARTINI BIANCO	5 cl
VENETO SPRITZ	0,25 lt	HUGO	0,25 lt
Pinot Grigio, Aperol, Soda.		Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette und Soda auf Eis.	
PROSECCO APEROL	0,10 lt		
Prosecco und ein Schuss Aperol.			


DIGESTIFS

AVERNA	4 cl	VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO	4 cl
RAMAZZOTTI	4 cl	GRAPPA LO CHARDONNAY, BARRIQUES	4 cl
PERNOD	4 cl		

LIKÖRE & DESTILLES

BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	ABSOLUT VODKA	4 cl
SAMBUCA MOLINARI	4 cl	BELVEDERE WODKA	4 cl
JACK DANIEL'S	4 cl	THE DUKE	4 cl
THE BALVENIE		HENDRICK'S	4 cl
DOUBLE WOOD 12	4 cl	MONKEY 47	4 cl

LONGDRINKS

VODKA LEMON		GIN TONIC		
mit Absolut Vodka	4 cl	mit The Duke	4 cl	
mit Belvedere Wodka	4 cl	mit Hendrick's	4 cl	
		mit Monkey 47	4 cl	
VODKA TONIC		CUBA LIBRE	4 cl	
mit Absolut Vodka	4 cl			
mit Belvedere Wodka	4 cl			

Chi va piano, va sano e va lontano.

ILLY KAFFEE & SCHOKOLADE

Natürlich erhältst du unsere Kaffeespezialitäten gerne auch entkoffeiniert und auf Wunsch gerne auch mit laktosefreier Milch **!**.

ESPRESSO
ESPRESSO DOPPIO
ESPRESSO MACCHIATO
CAPPUCCINO
ORIGINALE

CAFFÈ CORRETTO
2 cl GRAPPA
LATTE MACCHIATO
CAFÉ CRÈME
SCHOKOLADE
WARM ODER KALT



VAPIANO TEE **NEU**

- HI, I AM JASMINE** JASMINE TAI MU LONG ZHU N° 092 Zu Perlen gerollte Teeblätter von weißem **Bio**-Tee, mit Jasminblüten veredelt. **v**
- DRAGON'S GREEN LOVE** CHINA LUNG CHING N° 097
Feinblättrige, chinesische **Bio**-Grüntee-Spezialität mit ausgeprägtem Charakter. **v**
- NICE SURPRISE** BLACK AND SPICE Kräftiger **Bio**-Kräutertee mit Schwarztee und herber Mate, leckeren Gewürzen und Noten von Rose und Minze. **v**
- TOP OF THE MOUNTAIN** HIMALAYA EARL GREY N° 088
Premium **Bio**-Schwarztee aus Nordindien, aromatisiert, mit einem dezenten Bergamotteduft. **v**
- CALL ME HONEY** FRUIT, JOY, LOVELINESS Erfrischender **Bio**-Kräutertee mit Apfel, Hibiskus, Honigbusch und Zitronengras. **v**
- MY SWEETY** SWEET APPLE, LITTLE CARAMEL Aromatisierte **Bio**-Früchtetee- Mischung mit Apfel, sanften Gewürzen und Karamellgeschmack. **v**
- VAPIANO TIPICO** HAPPY HERBS Feiner **Bio**-Kräutertee mit Basilikum, Rosmarin, zitronigen Noten und dem Charakter italienischer Küche. **v**
- BE GOOD TO YOU** SMILING BALANCE TEA Anregender **Bio**-Kräutertee mit Grünem Tee, Mate, Ingwer und Zitrusnoten für den perfekten Tag. **v**



DOLCI

Unwiderstehlich und mit viel Liebe gemacht.

- TIRAMISÙ** Mascarpone, Obers, Biskotten, Grappa, Pernod, Amaretto und Espresso.
- CREMA DI FRAGOLA**
Mascarponecreme mit Erdbeeren.
- PANNA COTTA** Mit Erdbeersauce.
- TARTELETTE** Mit Früchten der Saison.
- CHEESECAKE** Cremiger Topfenkuchen, wahlweise mit Erdbeersauce. **v**
- DEATH BY CHOCOLATE** Schokoladenkuchen. **v**
- BLUEBERRY CHEESECAKE**
Topfencreme mit Haferkeksen und Heidelbeertopping.
- PASTICCINI** Italienisches Gebäck in verschiedenen Sorten.
| Haselnuss **v** **!** | Mandel **v** | Marzipan **v**
- FIRENZINI** Italienisches Gebäck. **v** **g**
- VAPIANO ICE CREAM & SORBET**
- | | |
|-------------------------------|---|
| Dark Chocolate v | Lemon Sorbet v ! g |
| Strawberries & Cream v | Raspberry Sorbet v ! g |
| Cookies & Cream v | |



VINO BIANCO

Vapiano Selezione

VAPIANO BIANCO FRIULI D.O.C. GRAVE

1 0,75 lt

Friaul Julisch-Venetien, Italien.

1/8 lt

Aromatischer Pinot Grigio aus dem Nordosten Italiens. Mit spritzigen Noten von Zitrusfrüchten. Trocken, frisch, prickelnd und kristallklar wie Wasser eines Gebirgsbaches.

VENETO I.G.T., PINOT GRIGIO GARGANEGA

1/8 lt

Villa Santa Flavia, Venetien, Italien.

Frisch und knackig, trocken und leicht.

CHARDONNAY

0,75 lt

McGregor Winery, Robertson, Südafrika.

1/8 lt

Kräftig, körperreich, elegant und zugänglich.

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN

0,75 lt

Domäne Wachau, Dürnstein/Wachau.

0,375 lt

Bilderbuch Federspiel, dezentes Pfefferl.

1/8 lt

WELSCHRIESLING

0,75 lt

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark.

1/8 lt

Leichter, frischer und strahliger Wein, Aromatik nach frischen Äpfeln, klare Stilistik, unkompliziert und animierend zu trinken.

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC

0,75 lt

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Nußdorf/Wien.

1/8 lt

Zitrus- und Birnenfrucht, verspielt und elegant, ein Hauch Kräuterwürze, erfrischend knackige Säure im Abgang.

GELBER MUSKATELLER

0,75 lt

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark.

1/8 lt

Feingliedrige und intensive Frucht am Gaumen mit kernigem Biss, klassische, klare Muskatfrucht, strukturiert und animierend.

SAUVIGNON BLANC CLASSIQUE

0,75 lt

Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark.

1/8 lt

Typischer Sauvignon mit Aromen von Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Paprika und weißen Blüten sowie einer rassigen und aromatischen Säure.

WEISSWEIN GESPRITZT

1/4 lt

FLASCHENWEINE

LUGANA D.O.C. LE FORNACI

0,75 lt

Viticoltori Tommasi, Venetien, Italien.

Aromen von reifen gelben Früchten, Litschi und etwas Mango.

Am Gaumen animierend mit saftiger Frucht, mineralisch, würzig und gut ausgewogen.

PRIVATE BIN SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, WEIN AUS NEUSEELAND

0,75 lt

Villa Maria, Marlborough, Neuseeland.

Eine Explosion tropischer Aromen und Stachelbeeren in der Nase und am Gaumen.

RIESLING SMARAGD SINGERRIEDEL

0,75 lt

Domäne Wachau, Dürnstein/Wachau.

Mittleres Grüngelb mit zarten Goldreflexen. Im Geruch zarte

Tropenfrucht von kühler Eleganz geprägt mit Noten nach

frischem Pfirsich und frischen Kräutern.



VINO ROSSO

Vapiano Selezione

VAPIANO ROSSO VENETO I.G.T.

1 0,75 lt
1/8 lt

Venetien, Italien.

Eine kraftvolle Cuvée aus dem Veneto im Norden Italiens.

Tief violett mit fruchtigen Noten und einer ausgeprägten Struktur.

Volle vanillige Aromen, da im Eichenfass gereift.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC »LE CORONE«

1 1/8 lt

Colonnella, Abruzzan, Italien.

Verführerisch fruchtig, dicht mit Noten von reifen Beeren.

MERLOT VENETO I.G.T.

1 0,75 lt
1/8 lt

Cantine Botter, Venetien, Italien.

Fruchtig, weich und beerig. Schmackhaft, unkomplizierter Norditaliener.

SHIRAZ MALBEC CALLIA ALTA

0,75 lt

Bodegas Callia, San Juan, Argentinien.

1/8 lt

Kraftvolle, geschmeidige Cuvée aus Shiraz und Malbec

mit tieferer Farbe und würzig-fruchtigen Aromen.

PRIMITIVO PUGLIA I.G.T. »FANTINI«

0,75 lt

Farnese Vini, Abbruzzen, Italien.

1/8 lt

Runde, üppige Fruchtnoten von Cassis und Süßkirsche dominieren das Aroma.

ZWIEGELT CLASSIC

0,75 lt

Weingut Iby, Mittelburgenland.

1/8 lt

Ausgeprägte Kirschfrucht, würziger Duft. Elegant und harmonisch

mit einer schönen Struktur. Frische, saftige Kirschen im Abgang.

BLAUFRÄNKISCH JOHANNESHÖHE

0,75 lt

Weingut Prieler, Deutschkreutz/Mittelburgenland.

1/8 lt

Dunkelfruchtige Nase mit Kräuterwürze, Ribisel und etwas Kaffee,

im Geschmack wieder kräuterwürzig, extraktreich, trocken.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C.

1 0,75 lt
1/8 lt

Vignaioli Castellana, Venetien, Italien.

Saftiger Rotwein aus dem Valpolicella-Gebiet, nach dem aufwendigen

Ripasso-Verfahren vinifiziert. Vollmundig und üppig mit Aromen

reifer Kirschen und etwas Süßholz.

BIG JOHN CUVÉE

0,75 lt

Weingut Johann Scheiblhofer, Andau / Neusiedlersee.

0,375 lt

Cuvée aus Zweigelt, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon im

Barrique ausgebaut, dichtes Violett, hohe Fruchtigkeit und Duft

nach Karamell, dezenter Vanilleton mit Röstnoten, mollig weich und

angenehm aromatisch, sehr reifes Tannin, beeindruckendes Finish.

FLASCHENWEINE

KOONUNGA HILL SHIRAZ, WEIN AUS AUSTRALIEN

0,75 lt

Penfolds, Südaustralien.

100% Shiraz aus den Weinbergen um Adelaide. Kraftvoll und dunkel,

mit einer guten Struktur und Aromen von Beeren und feinen Gewürzen.

HILLSIDE SYRAH, BLAUFRÄNKISCH, MERLOT

0,75 lt

Leo Hillinger, Jois / Neusiedlersee.

Im Duft würzige Aromen mit einem Background von dunklen Beeren.

Am Gaumen würzig und fruchtig mit feinen Röstaromen vom Holz.

RIOJA RESERVA BARÓN DE LEY

0,75 lt

Bodegas Barón de Ley, Rioja, Spanien.

Perfekt ausgereifter Reserva mit beeindruckender Tiefe.

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

0,75 lt

»VILLA ANTINORI«

Antinori, Toskana, Italien.

Seit 26 Generationen und 620 Jahren befasst sich die Familie Antinori

mit Weinbereitung. Wunderbare Noten von roten Früchten, Eichenholz

und Gewürzen. Das Flaggschiff der Familie Antinori.

IL BRUCIATO – BOLGHERI D.O.C.

0,75 lt

Antinori, Toskana, Italien.

Die Cuvée aus Cabernet, Merlot und Syrah. Ein fruchtiges Bouquet,

abgerundet durch einen zarten Holzton, da er 12 Monate im Barrique

gereift ist. Dazu sechs Monate auf der Flasche verfeinert, besticht er

durch seine Struktur und das weiche Tannin.

VINO ROSATO

Vapiano Selezione

NEU

VAPIANO ROSÉ IGT DELLE VENEZIE

0,75 lt
1/8 lt

Asolo, Italien.

Eine frisch-fruchtige Cuvée aus dem Norden Italiens. Leuchtendes Pink im Glas, duftig-aromatisch, am Gaumen knackige Frische mit animierenden schönen Anklängen roter Beeren und Früchte.

ROSÉ ZWEIFELT

0,75 lt
1/8 lt

Domäne Wachau, Dürnstein/Wachau.

Wunderschöne Erdbeer- und Himbeeraromen, am Gaumen feine Weichselnoten, frische Säurestruktur und finessenreicher Abgang.

FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING

0,75 lt
1/8 lt

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Nußdorf/Wien.

Ausgesuchte Pinot Noir Trauben verströmen ein Waldbeeren-Ribiselaroma und finden ein elegantes, genüssliches Finale am Gaumen.

SCHAUMWEIN

Vapiano Selezione

VAPIANO ASOLO PROSECCO D.O.C.G., VINO SPUMANTE

0,75 lt
0,1 lt






Asolo, Italien.

Eleganter Prosecco von den Hügeln der »Colli Asolani«.

Fein, frisch und lebendig mit zarten, fruchtigen Noten.

ALLES. SO WIE ICH ES WILL.

Hast du spezielle Wünsche an dein Lieblingsgericht? Bevorzugst du eine alternative Ernährungsform? Dann bist du bei uns genau richtig. Vegan, vegetarisch, Unverträglichkeiten – wir kochen dir genau das, was du magst. Frag unsere Vapianisti oder orientiere dich einfach an den Symbolen.

-  Ganz vegan, ganz schön gut.
-  Wenn's vegetarisch sein soll.
-  Können wir für dich glutenfrei zubereiten. Bitte sag bei der Bestellung unserem Vapianist Bescheid.
-  Ein laktosefreier Genuss.
-  Glutenfreie Pasta oder Pizza? Für einen Aufpreis bereiten wir dein Lieblingsgericht mit unseren glutenfreien Zutaten zu.

Chi va piano, va sano e va lontano.