

la mara[®]

ITALIAN CUISINE & BAR

THE MENU

la mara[®]

ITALIAN CUISINE & BAR

WILLKOMMEN

Wir definieren für uns die italienische Küche neu und gehen beim Geschmack und Genuss auf neuen Weg. Genießen Sie die neuen köstlichsten Kreationen aus Pasta, Pizza und Salaten. Die leckersten Gerichte einfach neu gedacht. Zusammen mit coolem Service im gemütlichen Ambiente sorgen wir für unvergessliche Genussmomente.



SÜSSES

EISKAFFEE KLASSISCH (A,G) 5,50 köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee, garniert mit viel Schlagobers caffé ghiacciato al vaniglia con panna iced coffee with vanilla ice cream and cream	HAUSGEMACHTES TIRAMISU (A,C,E,G) 5,50 fatto in casa homemade
EISKAFFEE GERÜHRT (A,G) 6,50 Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee gerührt, garniert mit viel Schlagobers caffé ghiacciato mescolato al vaniglia con panna stirred iced coffee with vanilla ice cream and cream	TOPFEN- ODER APFELSTRUDEL (A,C,E,F,G,H) 3,20 strudel with pot or apples mit Sahne / panna / cream 3,90 mit Vanilleeis / gelato di vaniglia / Vagniglia ice 4,70 mit Vanillesauce / salsa alla vaniglia / vanigliasauce 4,90
LA MARA ESPRESSO SPECIALE (A,C,E,G,H) 7,50 Dreierelei Süßes mit kräftigem Espresso	KLEINES GEMISCHTES EIS (A,C,E,F,G,H) 4,40 gelato misto / mixed icecream mit Sahne / panna / cream 5,30
HAUSBECHER (A,G) 6,50 gemischtes Eis mit Früchten der Saison und Schlagobers gelato misto, frutti freschi e panna ice cream, fresh fruits and cream	SCHOKOGUGELHUPF MIT EIS (A,C,E,F,G,H) 6,50 Schokosauce, Vanilleeis und Sahne
AFFOGATO (A,G) 3,80 Espresso mit Vanilleeis espresso with vanilla ice cream	EISPALATSCHINKEN (A,C,E,F,G,H) 5,50 1 Kugel Eis, Schokosauce, Mandeln, frische Früchte, Sahne pancakes con salsa cioccolato, mandorle, frutte, panna ice pancakes, chocolate sauce, almonds, fruit, cream

TÄGLICH FRISCHE TORTEN UND KUCHEN AUS UNSERER VITRINE



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE (G)

NESPRESSO®

ESPRESSO 2,40

MACCHIATO 2,60

VERLÄNGERTER 3,30
mit Schlagsahne 3,60

CAPPUCCINO 3,60

ESPRESSO DOPPIO 3,90

LATTE MACCHIATO 3,90

ESPRESSO CORETTO 6,90
mit Grappa

ESPRESSO 2 GO 2,40

COFFEE 2 GO 2,50

CAPPUCCINO 2 GO 2,90

ALLE KAFFEES AUCH KOFFEINFREI

TEE

SCHWARZTEE 3,50

GRÜNER TEE 3,50

FRÜCHTE-
ODER KRÄUTERTEE 3,50

Pfefferminz
Hagebutten
Kamille
Blutorange
Kirsche
Multifrukt
Ingwer-Zitrone

ODER WÄHLEN SIE AUS
UNSEREN 6 SPEZIALTEES
TEEKANNE 3,90

Wild Berry WONDER
HEY Earl Grey
Alpenkräuter
Green Tea GREETINGS
MOUNT Darjeeling
COOL Pepper mint



SÄFTE

SPECIALS

BAILEYS LATTE (G) 5,50

LATTE MIT GESCHMACK (G) 5,30

Vanille, Haselnuss,
weiße Schokolade,
Karamell,
Amaretto no Alkohol

AFFOGATO (G) 3,80

Espresso mit Vanilleeis

GLÜHWEIN (O) 3,50

ORANGENPUNSCH 3,50

alkoholfrei

ORANGENPUNSCH 5,90

mit Alkohol

SÄFTE 0,2 L FRISCHGEPRESST

BIO-ORANGENSAFT 3,50

SÄFTE 0,3 L NATURA-CLUB

natur oder mit Kohlensäure
naturale o frizzante

POMPELMO-ANANAS 4,40
GRAPEFRUIT-ANANAS

ZENZERO-LIMONE 4,40
INGWER-ZITRONE

LAVANDA-LIMONE 4,40
LAVENDEL-ZITRONE

SAMBUCO 4,40
HOLUNDER

SALVIA 4,40
SALBEI



VORSPEISEN

FRITTATENSUPPE

HAUSGEMACHT (C,G,I)

4,90

Hausgemachte Fleischsuppe

zuppa di carne

homemade meat soup

VEGGIE TOMATENSUPPE

5,50

(A,I,L,O,P)

Mit Sahne und frischem Basilikum

zuppa di pomodoro con crema e basilico

tomato soup with cream and basil

ANTIPASTI-TELLER (C,G,H)

12,50

Prosciutto crudo, Grana Padano, Artischocken,

Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Oliven,

Büffelmozzarella, Pesto genovese, Bruschetta

ham, parmesan, artichokes, zucchini, aubergine,

onions, olives, buffalo mozzarella, pesto, bruschetta

VEGGIE CAPRESE

9,50

Tomaten, ital. Büffelmozzarella, Basilikum

pomodori, mozzarella di buffala, basilico

tomatos, buffalo mozzarella, basil





TOASTS


HANDTOAST (A,C,G) 5,90
Toast con prosciutto e formaggio
Toast with ham and cheese

SCHINKEN-KÄSE-TOAST (A,C,G) 8,90
mit Salatgarnitur
Toast con prosciutto e formaggio, insalata
Toast with ham and cheese, salad

TOAST HAWAII (A,C,G) 8,90
Schinken, Käse, Ananas, mit Salatgarnitur
con prosciutto, formaggio, ananas, insalata
with ham, cheese, pineapple, salad

VEGGIE  **PIZZA-**
KNOBLAUCHBROT 5,90
(A,C,G)
pane di pizza con aglio
pizza bread with garlic

BRUSCHETTE

VEGGIE  **POMODORO**
VEGGIE (A,C,F,G) 5,90
geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten,
Knoblauch, Basilikum und Olivenöl
con pomodori, aglio, basilico ed olio d'oliva
toasted bread with tomatoes, garlic,
basil and olive oil

TONNO (A,C,D,F,G,R) 5,90
mit mariniertem Thunfisch
con tonno marinato
toasted bread with marinated tuna

GEMISCHT (A,C,D,F,G,R) 6,90
2x tonno, 2x pomodoro
bruschetta mista
mixed toasted bread



PASTA

HAUSGEMACHTE

LASAGNE AL FORNO (A,C,G,O) 11,90
homemade lasagne



SPAGHETTI

POMODORO (A,C,G,I,L,O) 12,50
Tomatensugo, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch
tomato sauce, basil, onion, garlic



**SPAGHETTI AGLIO,
OLIO, PEPERONCINO (A,C,G)** 12,50
Olivenöl, Knoblauch, Chili
olive oil, garlic, chili

SPAGHETTI ALLA CHIATARRA

BOLOGNESE (A,C,L,O,P) 12,50
hausgemachtes Fleischsugo
homemade Bolognese

TAGLIOLINE

CARBONARA (A,C,O,P) 12,50
Pancetta, Sahne, Eigelb, Parmesan
bacon, cream, egg, Parmesan



STROZZAPRETTI

AI FUNGHI (A,C,G,O,P) 13,90
cremige Waldpilzsosse mit Steinpilzen, Weißwein,
Sahne, Zwiebeln, Knoblauch
mushroom sauce, whitewine, cream, onion, garlic



TORTELLI

RICOTTA, SPINACI (A,C,G) 12,90
Pesto Genovese, Basilikumpesto, Pinienkerne,
Parmesan
Genovese, basil, pine nuts, parmesan



GRAN CAPPELLETTO

**ROMAGNOLO
ARRABBIATO (A,C,G)** 12,90
Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch, pikant
tomato sauce, onion, garlic, spicy



**TORTELLINI MIT
BOLOGNESEFÜLLUNG (A,C,G)** 12,90
in Gorgonzolasauce
gorgonzola sauce

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE 16,90
(A,B,C,D,G)
mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Knoblauch
with seafood, onion, garlic

**TRÜFFEL
PAPPARDELLE (A,C,G,O)** 19,50
mit Blattspinat, Pancetta
with leaf spinach, bacon

SALATE

SALADBOWL (F,L,M,P,N) 19,50
Frische Salate der Saison
mit Rindsfiletstreifen
con tagliata di manzo
with beef fillet

VEGGIE SALAT
GEMISCHT KLEIN (E,L,M) 5,50
insalata mista piccola / small mixed salad

VEGGIE SALAT
GEMISCHT GROSS (E,L,M) 8,50
insalata mista grande / large mixed salad

BAUERN Salat (A,C,L,M,O) 13,50
Blattsalate mit geröstetem Speck, Zwiebeln,
Brotwürfeln, hartgekochtes Ei
insalata verde con speck arrosto, cipolla,
crostone, uovo
leaf salad with roasted bacon, onion, croutons, egg

CAESARS SALAD (F,L,M,P,N)
mit Parmesandressing und Parmesanspänen
mit gebratenem Hühnerfilet 16,90
con filetto di pollo
with chicken fillet

mit Garnelen (D,F,L,M,P,N) 21,90
con gamberoni
with king prawns

BACKHENDLSALAT (A,C,L,M,O) 16,90
ausgelöstes Backhendl
mit frischen Salaten der Saison
pollo fritto, insalata
fried chicken, salad



HAUPTSPEISEN

WILD WEST BURGER

WIR PRODUZIEREN BURGER-PATTIES VON PERSÖNLICH AUSGESUCHTEN TIEREN REGIONALER LANDWIRTE, AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG, DIE WIR IN UNSEREM LANDSCHLACHTHOF STRESSFREI SCHLACHTEN UND BACKEN DAS PASSENDE BROT (WILD WEST-BUNS) DAZU.
FÜR EINE GEMEINSAME ZUKUNFT IN DER REGION.

VEGGIE VEGGIE BURGER 16,90

(A,C,G,L,P,F,N)

Gemüselaiabchen, Tomaten, Zwiebel, grüner Salat, SourCream
hamburger vegetariano, pomodori, cipolla, insalata verde, sour-cream
vegetableburger, tomatoes, onions, salad, sour-cream

DEVILLE BURGER 16,90

(A,C,G,O,P,F,N)

ca. 200 g saftiges Rindfleisch, scharfe Jalapeñoscheiben, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Cocktailsauce, Salsasauce
ca. 200 g manzo, jalapeños, cipolla, pomodori, insalata verde, cocktailsauce, salsa
ca. 200 g beef, jalapeños, onions, tomatoes, salad, cocktailsauce, salsa

LA MARA BURGER 16,90

(A,C,F,G,O,P,N)

ca. 200 g saftiges Rindfleisch, Cheddar-Käse, Tomaten, Speck, Zwiebeln, Gurken, Cocktailsauce, Salsasauce
ca. 200 g manzo, formaggio, pomodori, speck, cipolla, cetrioli, salsa, cocktailsauce
ca. 200 g beef, cheddar, bacon, onions, tomatoes, gherkin, salsa, cocktailsauce

TIROLER BURGER 17,90

(A,C,F,G,P,N)

ca. 200 g saftiges Rindfleisch, Salat, Zwiebel, Tomate, Speck, Rösti, Emmentaler, SourCream, Smoked Bacon-sauce
ca. 200 g manzo, cipolla, pomodoro, speck, patata arrosto, formaggio, sour-cream
ca. 200 g beef, salad, onion, tomato, bacon, roasted potato, cheese sour-cream,

WILD WEST BURGER 17,90

(A,C,F,G,P,N)

ca. 200 g Rindfleisch, Speck, Edamer, Salat, Tomaten, Zwiebel, Sourcreme-Soße
ca. 200 g manzo, speck, formaggio, insalata verde, pomodori, cipolla, sour-cream
ca. 200 g beef, bacon, cheese, salad, tomatoes, onions, sour-cream

ITALY BURGER 17,90

(A,C,F,G,P,N)

ca. 200g Rindfleisch, Salat, Tomaten, Büffelmozzarella, Zwiebel, Basilikum-Sourcreme-Soße
ca. 200 g manzo, insalata verde, pomodori, mozzarella di bufala, cipolla, basilico-sour-cream
ca. 200 g beef, salad, tomatoes, buffalo mozzarella, onions, basil-sour-cream

ZU JEDEM BURGER GIBT ES WAHLWEISE POMMES

FRITES ODER SALAT

OGNI HAMBURGER VIENE FORNITO CON UNA

SCELTA DI PATATE FRITTE O INSALATE

EACH BURGER COMES WITH A CHOICE OF FRIES OR

SALAD



TRADITIONELLES

WIENER SCHNITZEL (A,C,G)

vom Huhn oder Schwein mit Preiselbeeren und Pommes frites

Cotoletta Milanese pollo o maiale con mirtilli rossi e patate fritte

breadcrumbed and fried chicken or pork escalope and French fries

17,90

KINDER-

WIENER SCHNITZEL (A,C,G)

vom Huhn oder Schwein mit Preiselbeeren und Pommes frites

Cotoletta Milanese pollo o maiale con mirtilli rossi e patate fritte

breadcrumbed and fried chicken or pork escalope and French fries

9,90

STEAKS

TENDERLOIN STEAK (M,P)

Filetsteak vom österreichischen Rind

Filetto / Filet

ca. 200 g

29,90

ca. 300 g

39,90

STEAK INKL. PFEFFERSAUCE UND 1 BEILAGE ZUR AUSWAHL

BEILAGEN



POMMES FRITES

4,40

Patatine fritte

French fries



FRISCHES GRILLGEMÜSE

5,50

verdure alla griglia

grilled vegetables



KNOBLAUCHBROT

2 STK. (A,C,E,F,P)

4,90

pane d'aglio

garlic bread



OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM

3,90

patata al forno con panna acida

baked potato with sourcream



PIZZA



MARGHERITA (A,G)

8,90

Tomaten, Mozzarella, Basilikum
pomodoro, mozzarella, basilico
tomatoes, mozzarella, basil

NAPOLI (A,D,G)

9,90

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi
tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, capers



MARINARA (A,G)

9,90

Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl
pomodoro, origano, aglio, olio d'oliva
tomatoes, oregano, garlic, olive oil

PROSCIUTTO (A,G)

10,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, ham

HAWAII (A,G)

10,90

Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken
pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, pineapple, ham



VEGETARIANA (A,G)

10,90

Tomaten, Mozzarella, Auberginen,
Zucchini, frische Tomaten
pomodoro, mozzarella, melanzane,
zucchini, pomodoro freschi
tomatoes, mozzarella, aubergine, zucchini,
fresh tomatoes

TONNO E CIPOLLA (A,D,G)

10,90

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomatoes, mozzarella, tuna, onions

SALAMI (A,G)

10,90

Tomaten, Mozzarella, Salami mild
pomodoro, mozzarella, salame dolce
tomatoes, mozzarella, salami mild



GENOVESE (A,E,G)

11,50

Tomaten, Mozzarella, Pesto
pomodoro, mozzarella, pesto
tomatoes, mozzarella, pesto



FUNGHI (A,G)

11,50

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons
pomodoro, mozzarella, champignons freschi
tomatoes, mozzarella, fresh champignons

PROSCIUTTO-FUNGHI (A,G)

11,50

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken
pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto
cotto
tomatoes, mozzarella, champignons, ham

CAPRICCIOSA (A,G)

11,50

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Cham-
pignons, Oliven, Würstel
pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, carciofi, champignons, olive, würstel
tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, champig-
nons, olives, würstel

VENETA (A,G)

11,50

Tomaten, Mozzarella, Speck, Rucola, Parmesan
pomodoro, mozzarella, Speck, rucola, parmigiano
tomatoes, mozzarella, bacon, arugula, Parmesan



PUTTANESCA (A,G)

11,50

Tomaten, Mozzarella,
Knoblauch, Oliven, Kapern
tomatoes, mozzarella, garlic,
olives, capers
pomodoro, mozzarella, aglio, olive, capperi

QUATTRO STAGIONI (A,G)

12,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken,
Champignons, Würstel
tomatoes, mozzarella, ham, artichokes,
champignons, würstel
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi,
champignons, würstel

CALZONE (A,G)

13,50

Tomaten, Mozzarella, Schinken
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, ham

DIAVOLA (A,G)

13,50

Tomaten, Mozzarella, Salami pikant,
scharfe Pfefferoni
pomodoro, mozzarella, salame picante, peperoncini
tomatoes, mozzarella, spicy salami, chili peppers



CINQUE

FORMAGGI (A,G)

13,50

Tomaten / pomodoro / tomatoes
Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Gouda,
Parmesan

PARMA (A,G)

13,50

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
tomatoes, mozzarella, cured ham





LA MARA (A,G) 13,50

Tomaten, Mozzarella, Paprika, Hühnerbrust, curry
pomodoro, mozzarella, basilico, curry
tomatoes, mozzarella, chickenbreast, curry

VEGGIE **ALLA ROSSINI (A,G)** 12,50

Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Parmesan,
Basilikum
pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano,
basilico
tomatoes, mozzarella, aubergine, parmesan, basil

NORWEGESE (A,D,G) 13,40

Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebel, Räucherlachs
pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, salmone
affumicato
tomatoes, mozzarella, red onions, smoked salmon

DELLO CHEF (A,G) 13,50

Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Parmaschinken,
Rucola, Parmesanflocken
pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegini,
prociutto di parma, rucola, parmigiano a scaglie
tomatoes, mozzarella, cherry tomatoes, ham,
rucola, parmesan flakes

VEGGIE **ALLA ZINGARA (A,G)** 13,40

Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Paprika, Oliven
pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, olive
tomatoes, mozzarella, peppers, olives

ALLA BISMARCK (A,C,G) 13,40

Tomaten, Mozzarella, grüner Spargel, Speck,
Spiegelei
pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, speck, uovo
tomatoes, mozzarella, asparagus, bacon, fried egg

FRUTTI DI MARE (A,D,G) 14,50

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte
pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio
tomatoes, mozzarella, garlic, seafood

PIZZA BIAGGIO (A,C,D,F,G,H,I) 14,50

Tomaten, Mozzarella, Trüffelpasta, Parmaschinken
pomodoro, mozzarella, truffle paste, ham parma
tomatoes, mozzarella, crema tartufi, prosciutto
parma





GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COCA COLA, SPRITE,
FANTA, SPEZI 0,3 l 3,60

COCA COLA, SPRITE,
FANTA, SPEZI 0,5 l 4,60

COLA LIGHT Flasche 0,33 l 3,80

ORANGINA Flasche 0,25 l 3,80



WELLWASSER

PRICKELND ODER STILL 0,5 l 3,30
1,0 l 5,90

EISTEE PFIRSICH 0,3 l 3,60

SODA 0,3 l 2,60
0,5 l 3,40

APFELSAFT GESPRITZT

mit Soda 0,3 l 3,60
0,5 l 3,90

mit Wasser 0,3 l 3,50
0,5 l 3,80

HIMBEERSODA 0,3 l 3,60
0,5 l 4,20

ZITRONENSODA 0,3 l 3,60
0,5 l 4,20

ALMDUDLER 0,33 l 3,60

TONIC, BITTER LEMON,
GINGER ALE WILD BERRY 0,2 l 3,90

FLÜSSIGE ZITRONE 0,04 l 0,90
FLÜSSIGE ORANGE 0,04 l 0,90

RED BULL 0,25 l 4,70

FRUCHTSÄFTE PAGO

JOHANNISBEERE 0,2 l 3,90

ERDBEER 0,2 l 3,90

MULTIVITAMIN 0,2 l 3,90

MARILLE 0,2 l 3,90

MANGO 0,2 l 3,90

FRUCHTSAFT GESPRITZT

mit Soda 0,5 l 4,60

mit Wasser 0,5 l 3,80



BIER VOM FASS (A)

ZIPFER MÄRZEN	0,20 l	2,40
	0,30 l	3,40
	0,50 l	4,40

BÜRGERBRÄU INNSBRUCK	0,20 l	2,50
	0,30 l	3,60
	0,50 l	4,60

WEIZENBIER PAULANER VOM FASS	0,30 l	3,80
	0,50 l	4,90

KLEINER RADLER		
süß oder sauer	0,30 l	3,60

GROSSER RADLER		
süß oder sauer	0,50 l	4,60

BIER IN DER FLASCHE (A)

CORONA	0,33 l	4,30
--------	--------	------

DESPERADOS	0,33 l	4,30
------------	--------	------

HEINEKEN	0,33 l	4,30
----------	--------	------

WEIZENBIER PAULANER ALKOHOLFREI	0,50 l	4,60
------------------------------------	--------	------

ZIPFER MÄRZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	4,40
------------------------------	--------	------

PAULANER WEISSBIER DUNKEL	0,50 l	4,90
------------------------------	--------	------

WIESELBURGER		
hell und dunkel	0,50 l	4,80



SPRITZER (o)

ROSÉ-SPRITZER 1/4 l 3,90
SÜSS ODER SAUER

SPRITZER - SAUER 1/4 l 3,90
WEISS ODER ROT

SPRITZER - SÜSS 1/4 l 3,90
WEISS ODER ROT

SOMMERSPRITZER 1/4 l 3,30

PROSECCO (o) CHAMPAGNER (o)

PROSECCO 0,1 l 3,80
MILANESE 0,7 l 26,60

PROSECCO 0,1 l 4,30
VILLA SANDI 0,7 l 30,10

PROSECCO 0,1 l 4,30
VILLA SANDI ROSÉ 0,7 l 30,10

MOËT & CHANDON piccolo 28,00
0,7 l 85,00



WEISSWEINE (o)

	1/8 l	Flasche
GRÜNER VELTLINER CLASSIC	3,90	23,40
Winzerhof Rögner/weinviertel Der gebietstypische Veltliner mit trockenem würzig-fruchtigem Geschmacksprofil.		
SAUVIGNON BLANC CLASSIC	4,90	29,40
Scheibelhofer/Andau Holunderblüte, taufrische grüne Paprikaschoten, tolle Frucht am Gaumen.		
PINOT GRIGIO TRENTO DOC	4,60	27,60
Cavit/Bottega Vinai/Trentino Das frische und intensive Bouquet zeigt blumige Noten mit weißen und gelben Früchten (Birne, Pfirsich und Melone).		
LUGANA DOC	5,30	31,80
Bertagna/Lombardei Ausgeprägter Duft nach Aprikose und Honigmelone. Fein und leicht mineralisch, sehr frisch und harmonisch.		

	Flasche
VERMENTINO IGT	42,00
Monteverro/Grosseto/Toscana In der Nase deutliche Noten von Birne, Banane, weißem Pfeffer, Kräutern und Paprika. Aromen frischer Zitrusfrüchte, besonders Mandarine, Mango und Sternfrucht.	
GAVI DI GAVI DOCG	37,00
Fontanafredda/Piemont Ein intensives Bouquet mit Aromen von Zitronen, grünen Äpfeln und Noten feiner, weißer Blüten steigt in die Nase.	
SOLOS BIANCO CH-PG-SB-WB	39,00
Kellerei Kaltern/Südtirol Fruchtige Aromen, die von der Sauvignonkomponente der Cuvée unterstrichen werden, harmonisches Gleichgewicht zwischen fruchtigen Noten und erfrischender Säurestruktur	



ROTWEINE (o)

	1/8 l	Flasche		Flasche
ZWEIGELT	4,20	25,20	VALPOLICELLA RIPASSO DOC	36,00
Weingut Golser/Neusiedlersee Elegante Fruchtnoten von dunklen Beeren und Cassis, daher weich und harmonisch, schöner nuancenreicher Abgang.			Bertani/Veneto Valpolicella Ripasso duftet nach roten Früchten, Pflaumen, und süßen Gewürzen. Kraftvoll und aromatisch mit Balance zwischen Kraft und Säure. Gleichzeitig weich und lebhaft am Gaumen.	
CABERNET SAUVIGNON SELECTION	5,50	33,00	QUATTRO ROSSO SUPERIOR DOC CS-CF-ME	38,50
Scheibelhofer/Andau In der Nase schwarze Ribisel, roter Pfeffer, am Gaumen komplex, fein abgerundet durch Karamelltöne, feiner Eichentouch.			Bottega Vinai/Cavit/Trentino Die Nase zeigt einhüllende Balsamico-Noten, angereichert mit einem Hauch von Pflaume und Brombeere. Zeigt es eine gute Balance, angenehm würzig im Abgang.	
CHIANTI VERNAIOLO DOC	4,90	29,40	BIG JOHN	39,90
Castellina in Chianti/Toscana Der Chianti DOCG Vernaiolo erstrahlt in lebendigem Rubinrot. Saftig und fruchtig mit Spuren reifer, roter Früchte präsentiert sich das Bouquet.			ZW-CS-PN Scheibelhofer-Andau Dichtes Violett mit rubinroten Rändern. Ausgeprägte Fruchtigkeit und Duft nach Karamell. Komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.	
LIRICA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	5,30	31,80	PHANTOM	46,00
Produttori di Manduria/Apulien Der Duft ist intensiv und komplex, mit reifen Früchten mit roten Fruchtfleisch, Kirsche und Brombeere in ausgewogener Ver- schmelzung mit Noten von geröstetem Holz.			ME-CS-SY Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Velour und Edelholz, Nuancen von Herzkirschen und Orangenzesten sind unterlegt. Saftig, frische Kirschen auch am Gaumen, integrierte Tannine, frisch strukturiert, mineralischer Abgang, zartes Nougat im Nachhall, ein vielseitiger Begleiter bei Tisch.	



APEROL

APEROL SPRITZ 6,80

Aperol, Weißwein, Sodawasser, Orangenscheibe

APEROL VENEZIANO 6,90

Aperol, Prosecco Milano, Sodawasser, Orangenscheibe

APEROL SOUR 6,50

Aperol, Zitronen- oder Orangensaft, Zuckersirup, Soda

HUGO, ROSI

HUGO 5,90

Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblätter und Holundersirup

ROSI 5,90

Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter

VIVE LILLET 5,90

Lillet, Schweppes Tonic, Gurkenscheiben, Beeren

TIPP LA MARA 6,90

Prosecco, Zitronensaft, Orangensaft, Blue Curacao

COCKTAILS

CAIPIRINHA 10,90

Pitu, brauner Zucker, Limetten

COSMOPOLITAN 10,90

Absolut Zitronen Vodka, Limettensaft, Cranberry, Grenadine, Zuckersirup

TEQUILA SUNRISE 10,90

Tequila, Grenadine, Orangensaft

PINA COLADA 10,90

Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme, Schuss Sahne

WHISKEY SOUR 10,90

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker

MOJITO 10,90

Havana Rum, brauner Zucker, Sodawasser, frische Minzblätter

PINK LADY 10,90

Sahne, Johannisbeersaft, Cranberry, Captain Morgan

TIPP BLUE ICE 10,90

Wodka, Sprite, Blue Curacao



RUDI SPRITZ

ZEN (G) 5,80
Der Osten war schon immer magisch, die Würze von Ingwer in Kombination mit lokalen Qualitätsweinen zieht Sie in die Magie des Zen

PLANET 5,80
Wir danken Mutter Erde für die Fülle an Aromen, die sie uns gibt. Die Bitterkeit der sizilianischen Pampelmuse und die Süsse der Ananas sind eine völlig neue Erfahrung für Ihren Gaumen

LOVE 5,80
Liebe manifestiert sich, wenn der Geist ruhig ist. Ein entspannter Extrakt aus Lavendelblüten, der von diesem Spritz absorbiert wird, löst unbegrenzte Liebe aus den tiefsten Bereichen Ihres Wesens aus.

EMOTION 5,80
Positive Emotionen zu haben, ist die Essenz im Überfluss. Die Alte Salbeipflanze bereichert dieses Getränk mit seiner Vitalität und erfüllt sie mit positiven Emotionen.

RUDI 5,80
Rudi ist einfach ein Klassiker. Frühlings-Essenz mit aromatischen Holunderblüten, Weisswein und Eis

ALKOHOLFREI

VIRGIN COLADA (G) 6,50
Ananassaft, Orangensaft, Kokosnusscreme, Schuss Sahne

PINK GIRL 6,50
Sahne, Johannisbeersaft, Cranberry, Vanillesirup

TROPICAL SUNRISE 6,50
Mangosaft, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine

MOJITO NON-ALCOHOLIC 6,50
Limette, frische Minze, brauner Zucker, Ginger-Ale

TIPP VIRGIN BLUE ICE 6,50
Sprite, Zitronensaft, Monin Blue Curacao





la mara[®]

ITALIAN CUISINE & BAR



www.la-mara.at

PFIRTER GASTRO GMBH

MARIA-THERESIEN-STRASSE 10, 6020 INNSBRUCK

TELEFON: +43 (0) 512 55 22 22

E-MAIL: office@pfirter-gastro.at

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Designed by **Deeta**