

la mara<sup>®</sup>

ITALIAN CUISINE & BAR

THE MENU

# la mara<sup>®</sup>

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

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



# HEISSGETRÄNKE

## KAFFEE <sup>(G)</sup>

**NESPRESSO®**

ESPRESSO 2,50

MACCHIATO 2,70

VERLÄNGERTER 3,40  
mit Schlagsahne 3,70

CAPPUCCINO 3,70

ESPRESSO DOPPIO 4,10

LATTE MACCHIATO 4,20

ESPRESSO CORETTO 6,90  
mit Grappa

ESPRESSO 2 GO 2,50

COFFEE 2 GO 2,50

CAPPUCCINO 2 GO 2,90

ALLE KAFFEES AUCH KOFFEINFREI

## TEE

SCHWARZTEE 3,60

GRÜNER TEE 3,60

FRÜCHTE-  
ODER KRÄUTERTEE 3,60

Pfefferminz  
Hagebutten  
Kamille  
Blutorange  
Kirsche  
Multifrukt  
Ingwer-Zitrone

ODER WÄHLEN SIE AUS  
UNSEREN 6 SPEZIALTEES  
TEEKANNE 4,10

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



# SÄFTE

## SPECIALS

BAILEYS LATTE (G) 5,80

LATTE MIT GESCHMACK (G) 5,50

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

AFFOGATO (G) 3,90

Espresso mit Vanilleeis

GLÜHWEIN (O) 3,70

ORANGENPUNSCH 3,70

alkoholfrei

ORANGENPUNSCH 5,90

mit Alkohol

## SÄFTE 0,2 L FRISCHGEPRESST

BIO-ORANGENSAFT 3,70

## SÄFTE 0,3 L NATURA-CLUB

natur oder mit Kohlensäure  
naturale o frizzante

POMPELMO-ANANAS 4,70  
GRAPEFRUIT-ANANAS

ZENZERO-LIMONE 4,70  
INGWER-ZITRONE

LAVANDA-LIMONE 4,70  
LAVENDEL-ZITRONE

SAMBUCO 4,70  
HOLUNDER

SALVIA 4,70  
SALBEI



## WIR EMPFEHLEN ZUM APEROL

<b>PROSECCO</b> VILLA SANDI ROSÉ	0,1l	4,60
<b>APEROL VENEZIANO</b> Aperol, Prosecco Milano, Sodawasser, Orangenscheibe		6,90
<b>HUGO</b> Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblätter und Holundersirup		6,80
<b>ROSI</b> Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter		6,80
<b>VIVE LILLET</b> Lillet, Schweppes Tonic, Gurkenscheiben, Beeren		6,80
<b>LA MARA</b> Prosecco, Zitronensaft, Orangensaft Blue Curacao		7,90

## VORSPEISEN

<b>FRITTATENSUPPE</b> HAUSGEMACHT (C,G,I)		5,50
Hausgemachte Fleischsuppe zuppa di carne homemade meat soup		
<b>TOMATENSUPPE</b> <b>VEGGIE</b> 		5,90
(A,I,L,O,P) Mit Sahne und frischem Basilikum zuppa di pomodoro con crema e basilico tomato soup with cream and basil		
<b>ANTIPASTI-TELLER</b> (C,G,H)		14,50
Prosciutto crudo, Grana Padano, Artischocken, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Oliven, Büffelmozzarella, Pesto genovese, Bruschetta ham, parmesan, artichokes, zucchini, aubergine, onions, olives, buffalo mozzarella, pesto, bruschetta		
<b>CAPRESE</b> <b>VEGGIE</b> 		9,50
Tomaten, ital. Büffelmozzarella, Basilikum pomodori, mozzarella di buffala, basilico tomatos, buffalo mozzarella, basil		



# BRUSCHETTE

**POMODORO** (A,C,F,G)  6,90

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) 7,50

mit mariniertem Thunfisch  
con tonno marinato  
toasted bread with marinated tuna

**GEMISCHT** (A,C,D,F,G,R) 7,80

2x tonno, 2x pomodoro  
bruschetta mista  
mixed toasted bread



# PASTA

## HAUSGEMACHTE

**LASAGNE AL FORNO** (A,C,G,O) 12,50  
homemade lasagne

## SPAGHETTI

**POMODORO** (A,C,G,I,L,O) **VEGGIE** 11,50  
Tomatensugo, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch  
tomato sauce, basil, onion, garlic

## SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

(A,C,G) **VEGGIE** 11,50  
Olivenöl, Knoblauch, Chili  
olive oil, garlic, chili

## SPAGHETTI 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) **VEGGIE** 13,90  
cremige Waldpilzsoße mit Steinpilzen, Weißwein,  
Sahne, Zwiebeln, Knoblauch  
mushroom sauce, whitewine, cream, onion, garlic

## TORTELLI RICOTTA, SPINACI

(A,C,G) **VEGGIE** 13,90  
Pesto Genovese, Basilikumpesto, Pinienkerne,  
Parmesan  
Genovese, basil, pine nuts, parmesan

## GRAN CAPPELLETTO ROMAGNOLO

**ARRABBIATO** (A,C,G) **VEGGIE** 13,90  
Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch, pikant  
tomato sauce, onion, garlic, spicy





**TORTELLINI MIT  
GORGONZOLASAUCE (A,C,G)** 13,90

**TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE** 17,90  
(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 LA MARA** 19,50  
(F,L,M,P,N)

Frische Salate der Saison  
mit Rindsfiletstreifen  
con tagliata di manzo  
with beef fillet

**SALADBOWL POLLO (A,C,L,M,O)** 16,90

Frische Salate der Saison  
mit gebackenen Hühnerstreifen  
pollo fritto, insalata  
fried chicken, salad

**SALAT GEMISCHT**

**KLEIN (E,L,M)**  5,90  
insalata mista piccola / small mixed salad

**SALAT GEMISCHT**

**GROSS (E,L,M)**  8,90  
insalata mista grande / large mixed salad

**INSALATA CONTADINA** 13,50  
(A,C,L,M,O)

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) 22,90  
con gamberoni  
with king prawns



# HAUPTSPEISEN

DA UNSEREM LA MARA KÜCHEN-TEAM DIE QUALITÄT UND REGIONALITÄT UNSERER PRODUKTE BESONDERS AM HERZEN LIEGT, VERWENDEN WIR FÜR UNSERE BURGER AUSSCHLIESSLICH „BÜFFEL BILL VOM BODENSEE“.

DIESES PRODUKT STEHT FÜR BEISPIELLOSE QUALITÄT UND NATÜRLICHKEIT, WELCHE UNTER HÖCHSTEN ETHISCHEN STANDARDS ERZEUGT WERDEN, UM LANGFRISTIG ZU EINEM NACHHALTIGEREN PLANETEN BEIZUTRAGEN.

GROB GEWOLFT AUS FEINSTEN CUTS DES BÜFFELS, WERDEN UNSERE GOURMET BURGER NUR MIT SALZ UND PFEFFER GEWÜRZT UND VERMENGST. SIE BESTEHEN NEBEN DEM CHARAKTERISTISCHEN BÜFFEL AROMA DURCH EINE ENORME SAFTIGKEIT, TROTZ VERGLEICHSWEISE SEHR GERINGEM FETTGEHALT.

## VEGGIE BURGER

(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

16,90

## BUFFALO BILL BURGER

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

ca. 180 g Rindfleisch, Speck, Edamer, Salat, Tomaten, Zwiebel, Sourcreme-Soße

ca. 180 g manzo, speck, formaggio, insalata verde, pomodori, cipolla, sour-cream

ca. 180 g beef, bacon, cheese, salad, tomatoes, onions, sour-cream

17,90

## LA MARA BURGER

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

ca. 180 g saftiges Rindfleisch, Cheddarkäse, Tomaten, Speck, Zwiebeln, Gurken, Cocktailsauce, Salsasauce

ca. 180 g manzo, formaggio, pomodori, speck, cipolla, cetrioli, salsa, cocktailsauce

ca. 180 g beef, cheddar, bacon, onions, tomatoes, gherkin, salsa, cocktailsauce

16,90

## ITALO BURGER

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

ca. 180 Rindfleisch, Salat, Tomaten, Büffelmozzarella, Zwiebel,

Basilikum-Sourcreme-Soße

ca. 180 g manzo, insalata verde, pomodori, mozzarella di bufala, cipolla, basilico-sour-cream

ca. 180 g beef, salad, tomatoes, buffalo mozzarella, onions, basil-sour-cream

17,90

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

### COTOLETTA MILANESE 17,90

(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

### KINDER- WIENER SCHNITZEL 9,90

(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

## TOASTS

### SCHINKEN-KÄSE-TOAST 8,90

(A,C,G)

mit Salatgarnitur  
Toast con prosciutto e formaggio, insalata  
Toast with ham and cheese, salad

### TOAST HAWAII 8,90

(A,C,G)

Schinken, Käse, Ananas, mit Salatgarnitur  
con prosciutto, formaggio, ananas, insalata  
with ham, cheese, pineapple, salad

### PIZZA- KNOBLAUCHBROT 5,90

(A,C,G)

pane di pizza con aglio  
pizza bread with garlic

## STEAKS

### TENDERLOIN STEAK (M,P)

Filetsteak vom österreichischen Rind  
Filetto / Filet  
ca. 200 g 34,90  
ca. 300 g 44,90

STEAK INKL. PFEFFERSAUCE UND 1 BEILAGE ZUR AUSWAHL

## BEILAGEN

### POMMES FRITES 4,60

Patatine fritte  
French fries

### FRISCHES GRILLGEMÜSE 5,60

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

<b>MARGHERITA (A,G)</b> 	9,90	<b>PROSCIUTTO-FUNGHI (A,G)</b>	12,50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum pomodoro, mozzarella, basilico tomatoes, mozzarella, basil		Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, champignons, ham	
<b>NAPOLI (A,D,G)</b>	10,90	<b>CAPRICCIOSA (A,G)</b>	12,50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, capers		Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignons, olive tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, champignons, olives	
<b>MARINARA (A,G)</b> 	10,90	<b>VENETA (A,G)</b>	12,50
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl pomodoro, origano, aglio, olio d'oliva tomatoes, oregano, garlic, olive oil		Tomaten, Mozzarella, Speck, Rucola, Parmesan pomodoro, mozzarella, Speck, rucola, parmigiano tomatoes, mozzarella, bacon, arugula, Parmesan	
<b>PROSCIUTTO (A,G)</b>	11,90	<b>PUTTANESCA (A,G)</b> 	12,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, ham		Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oliven, Kapern, Sardellen tomatoes, mozzarella, garlic, olives, capers, acciughe pomodoro, mozzarella, aglio, olive, capperi, anchovies	
<b>HAWAII (A,G)</b>	11,90	<b>QUATTRO STAGIONI (A,G)</b>	12,90
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, pineapple, ham		Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Salami tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, champignons, salame pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignons, salami	
<b>VEGETARIANA (A,G)</b> 	11,90	<b>CALZONE (A,G)</b>	13,50
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, frische Tomaten pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, pomodoro freschi tomatoes, mozzarella, aubergine, zucchini, fresh tomatoes		Tomaten, Mozzarella, Schinken pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, ham	
<b>TONNO E CIPOLLA (A,D,G)</b>	11,90	<b>DIAVOLA (A,G)</b>	13,90
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla tomatoes, mozzarella, tuna, onions		Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, scharfe Pfefferoni pomodoro, mozzarella, salame picante, peperoncini tomatoes, mozzarella, spicy salami, chili peppers	
<b>SALAMI (A,G)</b>	11,90	<b>CINQUE FORMAGGI (A,G)</b> 	13,50
Tomaten, Mozzarella, Salami mild pomodoro, mozzarella, salame dolce tomatoes, mozzarella, salami mild		Tomaten / pomodoro / tomatoes Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Gouda, Parmesan	
<b>GENOVESE (A,E,G)</b> 	11,50	<b>PARMA (A,G)</b>	14,90
Tomaten, Mozzarella, Pesto pomodoro, mozzarella, pesto tomatoes, mozzarella, pesto		Tomaten, Mozzarella, Rohschinken pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomatoes, mozzarella, cured ham	
<b>FUNGHI (A,G)</b> 	12,50		





**LA MARA (A,G)** 13,50

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

**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

**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)** 14,90

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

**PIZZA BIAGGIO (A,C,D,F,G,H,I)** 14,90

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





# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

COCA COLA, SPRITE,  
FANTA, SPEZI 0,3 l 3,70

COCA COLA, SPRITE,  
FANTA, SPEZI 0,5 l 4,70

COLA LIGHT Flasche 0,33 l 3,90

ORANGINA Flasche 0,25 l 3,90



## WELLWASSER

PRICKELND ODER STILL 0,5 l 3,40  
1,0 l 5,90

EISTEE PFIRSICH 0,3 l 3,70

SODA 0,3 l 2,70  
0,5 l 3,50

## APFELSAFT GESPRITZT

mit Soda 0,3 l 3,70  
0,5 l 3,90

mit Wasser 0,3 l 3,60  
0,5 l 3,80

HIMBEERSODA 0,3 l 3,70  
0,5 l 4,30

ZITRONENSODA 0,3 l 3,70  
0,5 l 4,30

ALMDUDLER 0,33 l 3,70

TONIC, BITTER LEMON,  
GINGER ALE WILD BERRY 0,2 l 4,10

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

RED BULL 0,25 l 4,90

## FRUCHTSÄFTE PAGO

JOHANNISBEERE 0,2 l 4,10

ERDBEER 0,2 l 4,10

MULTIVITAMIN 0,2 l 4,10

MARILLE 0,2 l 4,10

MANGO 0,2 l 4,10

## FRUCHTSAFT GESPRITZT

mit Soda 0,5 l 4,70

mit Wasser 0,5 l 3,90



## BIER VOM FASS <sup>(A)</sup>

ZIPFER MÄRZEN	0,20 l	2,50
	0,30 l	3,60
	0,50 l	4,60

BÜRGERBRÄU INNSBRUCK	0,20 l	2,60
	0,30 l	3,70
	0,50 l	4,70

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

KLEINER RADLER		
süß oder sauer	0,30 l	3,70

GROSSER RADLER		
süß oder sauer	0,50 l	4,70

## BIER IN DER FLASCHE <sup>(A)</sup>

CORONA	0,33 l	4,40
--------	--------	------

DESPERADOS	0,33 l	4,40
------------	--------	------

HEINEKEN	0,33 l	4,40
----------	--------	------

WEIZENBIER PAULANER ALKOHOLFREI	0,50 l	4,70
------------------------------------	--------	------

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

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

WIESELBURGER		
hell	0,50 l	4,90





## SPRITZER (o)

ROSÉ-SPRITZER 1/4 l 4,10  
SÜSS ODER SAUER

SPRITZER - SAUER 1/4 l 4,10  
WEISS ODER ROT

SPRITZER - SÜSS 1/4 l 4,10  
WEISS ODER ROT

SOMMERSPRITZER 1/4 l 3,50

## PROSECCO (o) CHAMPAGNER (o)

PROSECCO 0,1 l 3,90  
MILANESE 0,7 l 27,30

PROSECCO 0,1 l 4,50  
VILLA SANDI 0,7 l 31,50

PROSECCO 0,1 l 4,60  
VILLA SANDI ROSÉ 0,7 l 32,20

PROSECCO 0,7 l 45,00  
FRANCIACORTA (o)

MOËT & CHANDON piccolo 29,00  
0,7 l 89,00

MOËT & CHANDON 0,7 l 115,00  
ICE (o)



## WEISSWEINE (o)

	1/8 l	Flasche
<b>GRÜNER VELTLINER CLASSIC</b>	4,20	25,20
Winzerhof Rögner/weinviertel Der gebietstypische Veltliner mit trockenem würzig-fruchtigem Geschmacksprofil.		
<b>SAUVIGNON BLANC CLASSIC</b>	5,20	31,20
Scheibelhofer/Andau Holunderblüte, taufrische grüne Paprikaschoten, tolle Frucht am Gaumen.		
<b>PINOT GRIGIO TRENTO DOC</b>	4,80	28,80
Cavit/Bottega Vinai/Trentino Das frische und intensive Bouquet zeigt blumige Noten mit weißen und gelben Früchten (Birne, Pfirsich und Melone).		
<b>LUGANA DOC</b>	5,80	34,80
Bertagna/Lombardei Ausgeprägter Duft nach Aprikose und Honigmelone. Fein und leicht mineralisch, sehr frisch und harmonisch.		

	Flasche
<b>VERMENTINO IGT</b>	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.	
<b>GAVI DI GAVI DOCG</b>	37,00
Fontanafredda/Piemont Ein intensives Bouquet mit Aromen von Zitronen, grünen Äpfeln und Noten feiner, weißer Blüten steigt in die Nase.	
<b>SOLOS BIANCO CH-PG-SB-WB</b>	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
<b>ZWEIGELT</b>	4,20	25,20	<b>VALPOLICELLA RIPASSO DOC</b>	38,00
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.	
<b>CABERNET SAUVIGNON SELECTION</b>	5,90	35,40	<b>QUATTRO ROSSO SUPERIOR DOC CS-CF-ME</b>	42,00
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.	
<b>CHIANTI VERNAILOLO DOC</b>	5,50	33,00	<b>BIG JOHN</b>	42,00
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.	
<b>LIRICA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP</b>	5,50	33,00	<b>PHANTOM</b>	46,00
Produttori di Manduria/Apulien Der Duft ist intensiv und komplex, mit reifen Früchten mit roten Fruchtfleisch, Kirsche und Brombeere in ausgewogener Verschmelzung 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.	
			<b>LEGEND (o)</b>	44,00
			Cabernet Sauvignon/Merlot, Scheibelhofer, Burgenland Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.	



## 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** 6,80  
Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblät-  
ter und Holundersirup

**ROSI** 6,80  
Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter

**VIVE LILLET** 6,80  
Lillet, Schweppes Tonic, Gurkenscheiben, Beeren

**LA MARA **TIPP**** 7,90  
Prosecco, Zitronensaft, Orangensaft  
Blue Curacao

## COCKTAILS

**CAIPIRINHA** 11,90  
Pitu, brauner Zucker, Limetten

**COSMOPOLITAN** 11,90  
Absolut Zitronen Vodka, Limettensaft,  
Cranberry, Grenadine, Zuckersirup

**TEQUILA SUNRISE** 11,90  
Tequila, Grenadine, Orangensaft

**PINA COLADA** 11,90  
Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme,  
Schuss Sahne

**WHISKEY SOUR** 11,90  
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker

**MOJITO** 11,90  
Havana Rum, brauner Zucker,  
Sodawasser, frische Minzblätter

**PINK LADY** 11,90  
Sahne, Johannisbeersaft, Cranberry,  
Captain Morgan

**BLUE ICE **TIPP**** 11,90  
Wodka, Sprite, Blue Curacao



## RUDI SPRITZ

**ZEN (G)** 6,80  
Der Osten war schon immer magisch, die Würze von Ingwer in Kombination mit lokalen Qualitätsweinen zieht Sie in die Magie des Zen

**PLANET** 6,80  
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** 6,80  
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** 6,80  
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** 6,80  
Rudi ist einfach ein Klassiker. Frühlings-Essenz mit aromatischen Holunderblüten, Weisswein und Eis

## ALKOHOLFREI

**VIRGIN COLADA (G)** 6,90  
Ananassaft, Orangensaft, Kokosnusscreme, Schuss Sahne

**PINK GIRL** 6,90  
Sahne, Johannisbeersaft, Cranberry, Vanillesirup

**TROPICAL SUNRISE** 6,90  
Mangosaft, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine

**MOJITO NON-ALCOHOLIC** 6,90  
Limette, frische Minze, brauner Zucker, Ginger-Ale

**VIRGIN BLUE ICE **TIPP**** 6,90  
Sprite, Zitronensaft, Monin Blue Curacao





# la mara<sup>®</sup>

ITALIAN CUISINE & BAR



[www.la-mara.at](http://www.la-mara.at)

PFIRTER GASTRO GMBH

MARIA-THERESIEN-STRASSE 10, 6020 INNSBRUCK

TELEFON: +43 (0) 512 58 16 39

E-MAIL: [office@pfirter-gastro.at](mailto:office@pfirter-gastro.at)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Designed by **Deetail**