

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

<p>EISKAFFEE KLASSISCH (A,G) 5,90 köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee, garniert mit viel Schlagobers caffè ghiacciato al vaniglia con panna iced coffee with vanilla ice cream and cream</p>	<p>HAUSGEMACHTES TIRAMISU (A,C,E,G) 5,80 fatto in casa homemade</p>
<p>EISKAFFEE GERÜHRT (A,G) 6,90 Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee gerührt, garniert mit viel Schlagobers caffè ghiacciato mescolato al vaniglia con panna stirred iced coffee with vanilla ice cream and cream</p>	<p>TOPFEN- ODER APFELSTRUDEL (A,C,E,F,G,H) 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</p>
<p>LA MARA ESPRESSO SPECIALE (A,C,E,G,H) 7,90 Dreierelei Süßes mit kräftigem Espresso</p>	<p>KLEINES GEMISCHTES EIS (A,C,E,F,G,H) 4,80 gelato misto / mixed icecream mit Sahne / panna / cream 5,50</p>
<p>HAUSBECHER (A,G) 7,50 gemischtes Eis mit Früchten der Saison und Schlagobers gelato misto, frutti freschi e panna ice cream, fresh fruits and cream</p>	<p>SCHOKOGUGELHUPF MIT EIS (A,C,E,F,G,H) 6,90 Schokosauce, Vanilleeis und Sahne</p>
<p>AFFOGATO (A,G) 4,20 Espresso mit Vanilleeis espresso with vanilla ice cream</p>	<p>EISPALATSCHINKEN (A,C,E,F,G,H) 5,90 1 Kugel Eis, Schokosauce, Mandeln, frische Früchte, Sahne pancakes con salsa cioccolato, mandorle, frutte, panna ice pancakes, chocolate sauce, almonds, fruit, cream</p>
	<p>FRISCHE WAFFELN (A,C,G) 8,80 2 frische Waffeln mit Erdbeeren und Sahne 2 cialde fresche con fragole et panna 2 fresh waffels with strawberries and cream</p>



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE ^(G)

NESPRESSO®

ESPRESSO 2,50

MACCHIATO 2,70

VERLÄNGERTER 3,50
mit Schlagsahne 3,80

CAPPUCCINO 3,80

ESPRESSO DOPPIO 4,20

LATTE MACCHIATO 4,30

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) 6,20

LATTE MIT GESCHMACK (G) 5,70

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

AFFOGATO (G) 4,20

Espresso mit Vanilleeis

GLÜHWEIN (O) 3,70

ORANGENPUNSCH 3,70

alkoholfrei

ORANGENPUNSCH 5,90

mit Alkohol

SÄFTE 0,2 L FRISCHGEPRESST

BIO-ORANGENSAFT 3,90

SÄFTE 0,3 L NATURA-CLUB

natur oder mit Kohlensäure
naturale o frizzante

POMPELMO-ANANAS 4,90
GRAPEFRUIT-ANANAS

ZENZERO-LIMONE 4,90
INGWER-ZITRONE

LAVANDA-LIMONE 4,90
LAVENDEL-ZITRONE

SAMBUCO 4,90
HOLUNDER

SALVIA 4,90
SALBEI



WIR EMPFEHLEN ZUM APERERO

PROSECCO VILLA SANDI ROSÉ	0,1l	4,60
APEROL VENEZIANO Aperol, Prosecco Milano, Sodawasser, Orangenscheibe		6,90
HUGO Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblätter und Holundersirup		6,90
ROSI Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter		6,90
VIVE LILLET Lillet, Schweppes Tonic, Gurkenscheiben, Beeren		6,90
LA MARA Prosecco, Zitronensaft, Orangensaft Blue Curacao		8,50

VORSPEISEN

FRITTATENSUPPE HAUSGEMACHT (C,G,I)		5,90
Hausgemachte Fleischsuppe zuppa di carne homemade meat soup		
TOMATENSUPPE VEGGIE 		6,20
(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)		14,90
Prosciutto crudo, Grana Padano, Artischocken, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Oliven, Büffelmozzarella, Pesto genovese, Bruschetta ham, parmesan, artichokes, zucchini, aubergine, onions, olives, buffalo mozzarella, pesto, bruschetta		
CAPRESE (A,G,O) VEGGIE 		10,90
Tomaten, ital. Büffelmozzarella, Basilikum pomodori, mozzarella di buffala, basilico tomatos, buffalo mozzarella, basil		





BRUSCHETTE

- POMODORO** (A,C,F,G)  7,20
geröstete Weißbrotsscheiben 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) 7,80
mit mariniertem Thunfisch
con tonno marinato
toasted bread with marinated tuna
- GEMISCHT** (A,C,D,F,G,R) 7,90
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) 12,90
Pancetta, Sahne, Eigelb, Parmesan
bacon, cream, egg, Parmesan

PAPPARDELLE

ARRABBIATA (A,C,L) 13,50
mit Fleischtomaten, Knoblauch, ital. Salami
with tomatoes, garlic, salame

STROZZAPRETTI

AI FUNGHI (A,C,G,O,P) **VEGGIE** 14,20
cremige Waldpilzsosse mit Steinpilzen, Weißwein,
Sahne, Zwiebeln, Knoblauch
mushroom sauce, whitewine, cream, onion, garlic

TORTELLI RICOTTA,

SPINACI (A,C,G) **VEGGIE** 14,20
Pesto Genovese, Basilikumpesto, Pinienkerne,
Parmesan
Genovese, basil, pine nuts, parmesan

GRAN CAPPELLETTO ROMAGNOLO

ARRABBIATO (A,C,G) **VEGGIE** 14,20
Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch, pikant
tomato sauce, onion, garlic, spicy



**TORTELLINI MIT
GORGONZOLASAUCE (A,C,G)** 14,20

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE 19,20
(A,B,C,D,G)
mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Knoblauch
with seafood, onion, garlic

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)

Gemüseläibchen, 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

WIENER SCHNITZEL 17,90
(A,C,G)
vom Huhn oder Schwein mit Preiselbeeren und
Pommes frites oder gemischtem Salat
Cotoletta Milanese pollo o maiale con mirtilli rossi e
patate fritte o insalata mista
breadcrumbsed and fried chicken or pork escalope
and French fries or mixed salad

PICCATA MILANESE 17,90
(A,C,G)
Maishendlbrust mit Tomaten-Spaghetti
Piccata milanese
chicken breast with tomato-spaghetti

**KINDER-
WIENER SCHNITZEL** 9,90
(A,C,G,I,L,O)
vom Huhn oder Schwein mit Preiselbeeren und
Pommes frites
Cotoletta Milanese pollo o maiale con mirtilli rossi e
patate fritte
breadcrumbsed 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 38,00
ca. 300 g 46,00

STEAK INKL. PFEFFERSAUCE UND 1 BEILAGE ZUR
AUSWAHL

BEILAGEN






POMMES FRITES  4,80
Patatine fritte
French fries

**FRISCHES
GRILLGEMÜSE**  5,80
verdure alla griglia
grilled vegetables

KNOBLAUCHBROT
2 STK. (A,C,E,F,P)  4,90
pane d'aglio
garlic bread



PIZZA

MARGHERITA (A,G) 	9,90	GENOVESE (A,E,G) 	11,90
Tomaten, Mozzarella, Basilikum pomodoro, mozzarella, basilico tomatoes, mozzarella, basil		Tomaten, Mozzarella, Pesto pomodoro, mozzarella, pesto tomatoes, mozzarella, pesto	
NAPOLI (A,D,G)	10,90	SPECIALE (A,G)	12,60
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, capers		Salami mild, Schinken, Pilze salame dolce, prosciutto cotto, funghi salami mild, ham, mushrooms	
MARINARA (A,G) 	10,90	RUCOLA (A,G) 	12,60
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl pomodoro, origano, aglio, olio d'oliva tomatoes, oregano, garlic, olive oil		Rucola, Tomate, Parmesan rucola, pomodoro, parmigiano rucola, tomatoes, arugula	
PUGLIESE (A,G)	11,50	FUNGHI (A,G) 	12,70
Salami mild, Paprika salame dolce, peperoni salami mild, peppers		Tomaten, Mozzarella, frische Champignons pomodoro, mozzarella, champignons freschi tomatoes, mozzarella, fresh champignons	
PROSCIUTTO (A,G)	11,90	PROSCIUTTO-FUNGHI (A,G)	12,70
Tomaten, Mozzarella, Schinken pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, ham		Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, champignons, ham	
BOLOGNA (A,G,L)	11,90	CAPRICCIOSA (A,G)	12,70
Bolognese, Zwiebel, Mais bolognese, cipolla, mais bolognese, onions, corn		Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignons, olive tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, champignons, olives	
HAWAII (A,G)	11,90	VENETA (A,G)	12,70
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, pineapple, ham		Tomaten, Mozzarella, Speck, Rucola, Parmesan pomodoro, mozzarella, Speck, rucola, parmigiano tomatoes, mozzarella, bacon, arugula, Parmesan	
VEGETARIANA (A,G) 	11,90	CAPRI (A,G) 	12,90
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, frische Tomaten pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, pomodoro freschi tomatoes, mozzarella, aubergine, zucchini, fresh tomatoes		Oliven, Tomaten, Mozzarella, Basilikum pomodoro, olive, mozzarella, basilico tomatoes, olives, mozzarella, basil	
TONNOE CIPOLLA (A,D,G)	11,90	FIRENZE (A,G)	12,90
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla tomatoes, mozzarella, tuna, onions		Salami mild, Spinat, Schafskäse salame dolce, spinaci, feta salami mild, spinach, feta	
SALAMI (A,G)	11,90	QUATTRO STAGIONI (A,G)	12,90
Tomaten, Mozzarella, Salami mild pomodoro, mozzarella, salame dolce tomatoes, mozzarella, salami mild		Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Salami pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignons, salami tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, champignons, salame	





CALZONE (A,G)	13,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, ham	
DIAVOLA (A,G)	13,90
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)	14,90
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomatoes, mozzarella, cured ham	
LA MARA (A,G)	13,50
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Hühnerbrust, Curry pomodoro, mozzarella, peperoni, petto di pollo, curry tomatoes, mozzarella, peppers, chickenbreast, curry	
DELLO CHEF (A,G)	13,50
Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesanflocken pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegini, prosciutto di parma, rucola, parmigiano a scaglie tomatoes, mozzarella, cherry tomatoes, ham parma, rucola, parmesan flakes	
CALIMERO (A,G)	13,90
Hühnerbrust, Gorgonzola, Knoblauch petto di pollo, gorgonzola, aglio chicken breast, gorgonzola, garlic	
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, crema tartufi, prosciutto parma tomatoes, mozzarella, truffle paste, ham parma	





GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COCA COLA, SPRITE,
FANTA, SPEZI 0,3l 3,80

COCA COLA, SPRITE,
FANTA, SPEZI 0,5l 4,90

COLA LIGHT Flasche 0,33l 3,90

ORANGINA Flasche 0,25l 3,90

 WELLWASSER

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

EISTEE PFIRSICH 0,3l 3,80

EISTEE RICHARD SUN 0,3l 3,80

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

APFELSAFT GESPRITZT

mit Soda 0,3l 380
0,5l 3,90

mit Wasser 0,3l 3,70
0,5l 3,80

HIMBEERSODA 0,3l 3,80
0,5l 4,30

ZITRONENSODA 0,3l 3,80
0,5l 4,30

ALMDUDLER 0,33l 3,70

TONIC, BITTER LEMON,
GINGER ALE WILD BERRY 0,2l 4,20

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

RED BULL 0,25l 4,90

FRUCHTSÄFTE PAGO

JOHANNISBEERE 0,2l 4,20

ERDBEER 0,2l 4,20

MULTIVITAMIN 0,2l 4,20

MARILLE 0,2l 4,20

MANGO 0,2l 4,20

FRUCHTSAFT GESPRITZT

mit Soda 0,5l 4,80

mit Wasser 0,5l 4,20



BIER VOM FASS (A)

ZIPFER MÄRZEN	0,20 l	2,50
	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	3,80

GROSSER RADLER		
süß oder sauer	0,50 l	4,80

BIER IN DER FLASCHE (A)

CORONA	0,33 l	4,50
--------	--------	------

DESPERADOS	0,33 l	4,50
------------	--------	------

HEINEKEN	0,33 l	4,50
----------	--------	------

WEIZENBIER PAULANER ALKOHOLFREI	0,50 l	4,80
------------------------------------	--------	------

ZIPFER MÄRZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	4,60
------------------------------	--------	------

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

WIESELBURGER		
hell	0,50 l	4,90



SPRITZER (o)

ROSÉ-SPRITZER 1/4 l 4,20
SÜSS ODER SAUER

SPRITZER - SAUER 1/4 l 4,20
WEISS ODER ROT

SPRITZER - SÜSS 1/4 l 4,20
WEISS ODER ROT

SOMMERSPRITZER 1/4 l 3,60

PROSECCO (o) CHAMPAGNER (o)

PROSECCO 0,1 l 3,90
DELLA CASA

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		Flasche
GRÜNER VELTLINER CLASSIC	4,20	25,20	VERMENTINO IGT	42,00
Winzerhof Rögner/weinviertel Der gebietstypische Veltliner mit trockenem würzig-fruchtigem Geschmacksprofil.			Monteverro/Grosseto/Toscana In der Nase deutliche Noten von Birne, Banane, weißem Pfeffer, Kräutern und Paprika. Aromen frischer Zitrusfrüchte, besonders Mandarine, Mango und Sternfrucht.	
SAUVIGNON BLANC CLASSIC	5,20	31,20	GAVI DI GAVI DOCG	37,00
Scheibelhofer/Andau Holunderblüte, taufrische grüne Paprikaschoten, tolle Frucht am Gaumen.			Fontanafredda/Piemont Ein intensives Bouquet mit Aromen von Zitronen, grünen Äpfeln und Noten feiner, weißer Blüten steigt in die Nase.	
PINOT GRIGIO TRENTO DOC	4,80	28,80	SOLOS BIANCO CH-PG-SB-WB	39,00
Cavit/Bottega Vinai/Trentino Das frische und intensive Bouquet zeigt blumige Noten mit weißen und gelben Früchten (Birne, Pfirsich und Melone).			Kellerei Kaltern/Südtirol Fruchtige Aromen, die von der Sauvignonkomponente der Cuvée unterstrichen werden, harmonisches Gleichgewicht zwischen fruchtigen Noten und erfrischender Säurestruktur	
LUGANA DOC	5,80	34,80		
Bertagna/Lombardei Ausgeprägter Duft nach Aprikose und Honigmelone. Fein und leicht mineralisch, sehr frisch und harmonisch.				
GELBER MUSKATELLER	4,60	27,60		
Eichenwald Intensives Gelb mit Muskatton fruchtig frisch und lieblich				



ROTWEINE (o)

	1/8 l	Flasche		Flasche
ZWEIGELT	4,20	25,20	VALPOLICELLA RIPASSO DOC	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.	
CABERNET SAUVIGNON SELECTION	5,90	35,40	QUATTRO ROSSO SUPERIOR DOC CS-CF-ME	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.	
CHIANTI VERNAILOLO DOC	5,50	33,00	BIG JOHN	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.	
LIRICA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	5,50	33,00	PHANTOM	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.	
			LEGEND (o)	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 6,90

Aperol, Weißwein, Sodawasser, Orangenscheibe

APEROL VENEZIANO 6,90

Aperol, Prosecco Milano, Sodawasser, Orangenscheibe

APEROL SOUR 6,50

Aperol, Zitronen- oder Orangensaft, Zuckersirup, Soda

APERITIFS

HUGO 6,90

Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblätter und Holundersirup

ROSI 6,90

Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter

VIVE LILLET 6,90

Lillet, Schweppes Tonic, Gurkenscheiben, Beeren

LA MARA **TIPP** 8,50

Prosecco, Zitronensaft, Orangensaft, Blue Curacao

LIMONCELLO SPRITZ 7,50

Prosecco, Soda, Limoncello, Zitronen, Zitronenmelisse

ITALICUS BERGAMOTTO SPRITZ 10,50

Prosecco, Italicus Bergamotto,, Soda, Oliven

MARTINI

bianco 6,30
 rosso 6,30
 extra dry 6,30

CAMPARI

auf Eis 6,30
 Soda 7,40
 Orange 8,90
 Cranberry, Soda 8,90

PROSECCO

Holunder 5,00
 Orange 5,40

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

ITALY MULE 11,90

Bombay Sapphire, Italicus Bergamotto, Dry Tonic, Limettenscheibe, Rosmarin

BLOODY MARY 11,90

Tomatensaft, Vodka, Worcestersauce, Tabasco, Zitrone, Salz, Pfeffer

NEGRONI 11,90

Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso

VODKA MULE 11,90

Ginger Beer, Vodka, Ingwer, Gurke, Minze

COCKTAILS 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 6,90
Sprite, Zitronensaft, Monin Blue Curacao

ERFRISCHENDE PROSECCO-VARIATIONEN

RUDI SPRITZ

ZEN (G) 6,90
Der Osten war schon immer magisch,
die Würze von Ingwer in Kombination mit lokalen
Qualitätsweinen zieht Sie in die Magie des Zen

PLANET 6,90
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 6,90
Liebe manifestiert sich, wenn der Geist ruhig ist.
Ein entspannter Extrakt aus Lavendelblüten, der von
diesem Spritz absorbiert wird, löst unbegrenzte Lie-
be aus den tiefsten Bereichen Ihres Wesens aus.

EMOTION 6,90
Positive Emotionen zu haben, ist die Essenz im Über-
fluss. Die alte Salbeipflanze bereichert dieses Getränk
mit seiner Vitalität und erfüllt sie mit positiven
Emotionen.

RUDI 6,90
Rudi ist einfach ein Klassiker. Frühlings-Essenz mit
aromatischen Holunderblüten, Weisswein und Eis

LONGDRINKS

VODKA

Tonic 9,40
Lemon 9,40
Pago Johannisbeere, Mango, Marille,
Multivitamin, Erdbeere 9,40
Vodka rot, Bull 10,40
Orange 9,40

RUM COLA

Bacardi 9,40
Havanna 9,40
Haus-Rum 8,40

WHISKY COLA

Jack Daniels 10,40
Chivas 10,40
Jim Beam 9,40
Haus-Whisky 9,40

WHISKY APFEL

Jack Daniels 10,40
Chivas 10,40
Jim Beam 9,40
Red Label 9,40

GIN

Hendricks Tonic 13,40
Hendricks Lemon 13,40
Tanqueray Tonic 13,40
Tanqueray Lemon 13,40
Bombay Sapphire Tonic 10,40
Bombay Sapphire Lemon 10,40

MARTINI

Sprite 8,90
Soda 6,90



BITTERS

JÄGERMEISTER	2 CL	3,80
AVERNA	4 CL	6,40
FERNET BRANCA	2 CL	3,80
FERNET MENTA	2 CL	3,80
MONTENEGRO	2 CL	3,80
RAMAZZOTTI	2 CL	3,80
SAMBUCA	2 CL	3,80

SHOTS

FRANGELICO	2 CL	3,80
BAILEYS	2 CL	3,80
BERLINER LUFT	2 CL	3,80
BERLINER LUFT EISBONBON	2 CL	3,80
TEQUILA		
gold	2 CL	5,10
weiß	2 CL	4,30

VODKA

ABSOLUT	2 CL	4,20
ABSOLUT CITRON	2 CL	4,20
SKY	2 CL	3,80
ERISTOFF RED	2 CL	3,80

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	2 CL	4,20
HENDRICKS	2 CL	6,40
TANQUERAY	2 CL	6,40

SHORTIES

B52	4 CL	4,40
KAMIKAZE	4 CL	4,40



SCHNÄPSE

GÖLLES
MARILLE 2 CL 5,70

GÖLLES
ALTER APFEL 2 CL 5,70

GÖLLES
ALTE ZWETSCHKE 2 CL 5,70

GÖLLES
WILLIAMS BIRNE 2 CL 5,70

GRAPPA
BERTA MONPRÀ 2 CL 5,00

LIMONCELLO 2 CL 3,90

WHISKYS

DALWHINNIE 4 CL 11,40

OBAN 4 CL 11,40

JACK DANIELS 4 CL 10,40

CHIVAS 4 CL 10,40

RED LABEL 4 CL 9,40

BLACK LABEL 4 CL 9,40

JAMESON 4 CL 9,40

JIM BEAM 4 CL 9,40

FOUR ROSES 4 CL 9,40

REMY MARTIN 2 CL 6,40

ZACAPA 2 CL 7,30





la mara[®]

ITALIAN CUISINE & BAR



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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Designed by **Deetail**