

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.



FRÜHSTÜCK
TÄGLICH VON 9:00
BIS 11:30 UHR
AUCH SONNTAGS

MENÜS

KLEINES FRÜHSTÜCK 7,90

Semmel oder Croissant mit Butter und Marmelade dazu ein Heißgetränk

GROSSES FRÜHSTÜCK 12,90

Schinken, Gouda, Tomaten, Gurken, Früchte der Saison, Brotkorb mit Honig & Marmelade dazu ein Heißgetränk und ein Glas frisch gepressten Orangensaft

LA MARA FRÜHSTÜCK **TIPP** 15,90

Räucherlachs, Crudo, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Früchte der Saison und Brotkorb mit Honig und dazu ein Heißgetränk und ein Glas frisch gepresster Orangensaft

VITALFRÜHSTÜCK 15,90

Schwarzbrot mit Frischkäse & Ei, Räucherlachs, Porridge mit Früchten und Schokolade, dazu ein Glas hausgemachte Limonade und Heißgetränk

SÜSSES FRÜHSTÜCK 15,90

Pancakes mit (Schoko, Ahorn-Sirup) und Beeren. Buttercroissant mit Marmelade dazu ein Glas Hausgemachte Limonade und ein Heißgetränk

FRÜHSTÜCKSTRAUM FÜR 2 PERSONEN

44.90

Brotkorb, Butter, Marmelade, Nutella, Kräuterfrischkäse, zwei weichgekochte Eier, Räucherlachs, Saunaschinken, Gouda, Mozzarella, Früchte der Saison, zwei Joghurt mit Früchten, zwei Orangensaft und zwei Heißgetränke nach Wahl

EIERSPEISEN

KRUSTENBROT

mit Rührei und Kresse 8,90
mit Rührei und Speck 8,90

ITALIENISCHES OMELETTE 8,90

Oliven, Tomaten, Mozzarella und Basilikum

LA MARA OMELETTE 8,90

Champignons, Speck, Zwiebel und Emmentaler

VEGGIE OMELETTE 8,90

Paprika, Babyspinat, Tomaten und Feta

TOAST 7,90

mit Ei, Speck & Käse

WEICHGEKOCHTES EI 2,50

EXTRAS

JOGHURT 7,90

mit Früchten und Honig

PANCAKES 9,90

mit Ahornsirup und Beeren

PORRIDGE 7,90

mit Früchten und Schokolade

BIRCHER MÜSLI 7,90

mit Früchten

KÄSETELLER 6,90

Gouda, Emmentaler, Parmesan, Mozzarella

WURSTTELLER 6,90

Schinken, Salami, Crudo, Speck





HEISSGETRÄNKE



ORIGINAL ITALIENISCHER KAFFEE ESSE (G)

ESPRESSO	2,70
MACCHIATO	2,90
VERLÄNGERTER	3,80
CAPPUCCINO	4,00
ESPRESSO DOPPIO	4,40
LATTE MACCHIATO	4,60
ESPRESSO CORETTO mit Grappa	7,00

ALLE KAFFEES AUCH KOFFEINFREI

SPECIALS

LATTE MACCHIATO MIT BAILEYS (G)	6,30
LATTE MACCHIATO MIT GESCHMACK (G) Vanille Haselnuss weiße Schokolade Karamell Amaretto no Alkohol	5,80
AFFOGATO (G) Espresso mit Vanilleeis	4,40

TEE

SCHWARZTEE	3,90
GRÜNER TEE	3,90
FRÜCHTE- ODER KRÄUTERTEE	3,90
Pfefferminz Hagebutten Kamille Blutorange Kirsche Multifrukt Ingwer-Zitrone	
ODER WÄHLEN SIE AUS UNSEREN 6 SPEZIALTEES TEEKANNE	4,40
Wild Berry WONDER HEY Earl Grey Alpenkräuter Green Tea GREETINGS MOUNT Darjeeling COOL Pepper mint	



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COCA COLA, SPRITE,
FANTA, SPEZI 0,3 l 4,20

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

COLA LIGHT Flasche 0,33 l 4,20

ORANGINA Flasche 0,25 l 4,20

 **WELLWASSER**

PRICKELND ODER STILL 0,5 l 4,40
1,0 l 7,90

EISTEE PFIRSICH 0,3 l 4,20

EISTEE RICHARD SUN 0,3 l 4,20

SODA 0,3 l 3,00
0,5 l 4,00

APFELSAFT GESPRITZT
mit Soda 0,3 l 4,20
0,5 l 4,90
mit Wasser 0,3 l 4,10
0,5 l 4,80

HIMBEERSODA 0,3 l 3,90
0,5 l 4,30

ZITRONENSODA 0,3 l 3,90
0,5 l 4,30

ALMDUDLER 0,33 l 4,20

TONIC, BITTER LEMON,
GINGER ALE WILD BERRY 0,2 l 4,40

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

RED BULL 0,25 l 4,90

SÄFTE 0,2 L FRISCHGEPRESST

BIO-ORANGENSAFT 4,60

SÄFTE 0,3 L NATURA-CLUB

natur oder mit Kohlensäure
naturale o frizzante

POMPELMO-ANANAS 5,50
GRAPEFRUIT-ANANAS

ZENZERO-LIMONE 5,50
INGWER-ZITRONE

LAVANDA-LIMONE 5,50
LAVENDEL-ZITRONE

SAMBUCO 5,50
HOLUNDER

SALVIA 5,50
SALBEI

FRUCHTSÄFTE PAGO

JOHANNISBEERE 0,2 l 4,40
ERDBEER 0,2 l 4,40
MULTIVITAMIN 0,2 l 4,40
MARILLE 0,2 l 4,40
MANGO 0,2 l 4,40

FRUCHTSAFT GESPRITZT
mit Soda 0,5 l 4,90
mit Wasser 0,5 l 4,50



BIER VOM FASS ^(A)

ZIPFER MÄRZEN 0,20 l 2,50
0,30 l 3,90
0,50 l 4,90

WEIZENBIER
PAULANER VOM FASS 0,30 l 4,20
0,50 l 5,20

KLEINER RADLER
süß oder sauer 0,30 l 3,90

GROSSER RADLER
süß oder sauer 0,50 l 4,90

BIER IN DER FLASCHE ^(A)

CORONA 0,33 l 4,90

DESPERADOS 0,33 l 4,90

HEINEKEN 0,33 l 4,90

WEIZENBIER PAULANER
ALKOHOLFREI 0,50 l 5,20

ZIPFER MÄRZEN
ALKOHOLFREI 0,50 l 4,90

PAULANER WEISSBIER
DUNKEL 0,50 l 5,20

WIESELBURGER
hell 0,50 l 5,20

SPRITZER ^(o)

ROSÉ-SPRITZER 1/4 l 4,30
SÜSS ODER SAUER

SPRITZER - SAUER 1/4 l 4,30
WEISS ODER ROT

SPRITZER - SÜSS 1/4 l 4,40
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 4,60
VILLA SANDI 0,7 l 32,20

PROSECCO 0,1 l 4,70
VILLA SANDI ROSÉ 0,7 l 32,90

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

MOËT & CHANDON
ICE ^(o) 0,7L 115,00



APEROL

APEROL SPRITZ 7,90
Aperol, Weißwein, Sodawasser, Orangenscheibe

APEROL VENEZIANO 7,90
Aperol, Prosecco Milano, Sodawasser, Orangenscheibe

APEROL SOUR 7,50
Aperol, Zitronen- oder Orangensaft, Zuckersirup, Soda

APERITIFS

HUGO 7,90
Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblätter und Holundersirup

ROSI 7,90
Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter

VIVE LILLET 7,90
Lillet, Schweppes Tonic, Gurkenscheiben, Beeren

LA MARA **TIPP** 9,50
Prosecco, Zitronensaft, Orangensaft Blue Curacao

LIMONCELLO SPRITZ 7,50
Prosecco, Soda, Limoncello, Zitronen, Zitronenmelisse

ITALICUS BERGAMOTTO SPRITZ 11,50
Prosecco, Italicus Bergamotto,, Soda, Oliven

MARTINI
bianco 7,30
rosso 7,30
extra dry 7,30

CAMPARI
auf Eis 7,30
Soda 8,40
Orange 9,90
Cranberry, Soda 9,90

SPECIALS

BAILEYS LATTE (G) 6,20

LATTE MIT GESCHMACK (G) 5,70
Vanille, Haselnuss, weiße Schokolade, Karamell, Amaretto no Alkohol

AFFOGATO (G) 4,60
Espresso mit Vanilleeis

GLÜHWEIN (O) 3,70

ORANGENPUNSCH 3,70
alkoholfrei

ORANGENPUNSCH 5,90
mit Alkohol



ROTWEINE (o)

	1/8 l	Flasche		Flasche
ZWEIGELT	4,50	27,00	VALPOLICELLA RIPASSO DOC	41,00
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	6,20	37,20	QUATTRO ROSSO SUPERIOR DOC CS-CF-ME	45,00
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	5,80	34,80	BIG JOHN	45,00
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	5,80	34,80	PHANTOM	49,00
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)	47,00
			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.	



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	5,90	35,40		
Bertagna/Lombardei Ausgeprägter Duft nach Aprikose und Honigmelone. Fein und leicht mineralisch, sehr frisch und harmonisch.				



COCKTAILS ALKOHOLFREI

VIRGIN COLADA (G) 7,90
Ananassaft, Orangensaft, Kokosnusscreme, Schuss Sahne

PINK GIRL 7,90
Sahne, Johannisbeersaft, Cranberry, Vanillesirup

TROPICAL SUNRISE 7,90
Mangosaft, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine

MOJITO NON-ALCOHOLIC 7,90
Limette, frische Minze, brauner Zucker, Ginger-Ale

VIRGIN BLUE ICE 7,90
Sprite, Zitronensaft, Monin Blue Curacao

COCKTAILS

CAIPIRINHA 12,90
Pitu, brauner Zucker, Limetten

COSMOPOLITAN 12,90
Absolut Zitronen Vodka, Limettensaft, Cranberry, Grenadine, Zuckersirup

TEQUILA SUNRISE 12,90
Tequila, Grenadine, Orangensaft

PINA COLADA 12,90
Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme, Schuss Sahne

WHISKEY SOUR 12,90
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker

MOJITO 12,90
Havana Rum, brauner Zucker, Sodawasser, frische Minzblätter

PINK LADY 12,90
Sahne, Johannisbeersaft, Cranberry, Captain Morgan

BLUE ICE **TIPP** 12,90
Wodka, Sprite, Blue Curacao

ITALY MULE 12,90
Bombay Sapphire, Italicus Bergamotto, Dry Tonic, Limettenscheibe, Rosmarin

BLOODY MARY 12,90
Tomatensaft, Vodka, Worcestersauce, Tabasco, Zitrone, Salz, Pfeffer

NEGRONI 12,90
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso

VODKA MULE 12,90
Ginger Beer, Vodka, Ingwer, Gurke, Minze

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



WIR EMPFEHLEN ZUM APERERO

PROSECCO		
VILLA SANDI ROSÉ	0,1l	4,60
APEROL VENEZIANO		7,90
Aperol, Prosecco Milano, Sodawasser, Orangenscheibe		
HUGO		7,90
Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblätter und Holundersirup		
ROSI		7,90
Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter		
VIVE LILLET		7,90
Lillet, Schweppes Tonic, Gurkenscheiben, Beeren		
LA MARA		8,50
Prosecco, Zitronensaft, Orangensaft Blue Curacao		

VORSPEISEN

FRITTATENSUPPE		
HAUSGEMACHT (C,G,I)		6,90
Hausgemachte Fleischsuppe zuppa di carne homemade meat soup		
TOMATENSUPPE 		7,20
(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)		17,90
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) 		11,90
Tomaten, ital. Büffelmozzarella, Basilikum pomodori, mozzarella di buffala, basilico tomatos, buffalo mozzarella, basil		
CARPACCIO VOM RINDSFILET		
MIT PIZZABROT (A,E,P)		19,50
mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan carpaccio filetto di manzo con rucola, pinoli, parmigiano beef filet carpaccio with rocket, pinenuts, parmesan		





BRUSCHETTE

- POMODORO** (A,C,F,G)  8,20
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) 8,80
mit mariniertem Thunfisch
con tonno marinato
toasted bread with marinated tuna
- GEMISCHT** (A,C,D,F,G,R) 8,90
2x tonno, 2x pomodoro
bruschetta mista
mixed toasted bread



PASTA

HAUSGEMACHTE

LASAGNE AL FORNO (A,C,G,O) 12,90
homemade lasagne

SPAGHETTI

POMODORO (A,C,G,I,L,O) **VEGGIE** 11,90
Tomatensugo, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch
tomato sauce, basil, onion, garlic

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

(A,C,G) **VEGGIE** 11,90
Olivenöl, Knoblauch, Chili
olive oil, garlic, chili

SPAGHETTI BOLOGNESE

(A,C,L,O,P) 12,90
hausgemachtes Fleischsugo
homemade Bolognese

TAGLIOLINE

CARBONARA (A,C,O,P) 13,90
Pancetta, Sahne, Eigelb, Parmesan
bacon, cream, egg, Parmesan

PAPPARDELLE

ARRABBIATA (A,C,L) 13,90
mit Fleischtomaten, Knoblauch, ital. Salami
with tomatoes, garlic, salame

STROZZAPRETTI

AI FUNGHI (A,C,G,O,P) **VEGGIE** 14,90
cremige Waldpilzsoße mit Steinpilzen, Weißwein,
Sahne, Zwiebeln, Knoblauch
mushroom sauce, whitewine, cream, onion, garlic

TORTELLI RICOTTA, SPINACI

(A,C,G) **VEGGIE** 14,90
Pesto Genovese, Basilikumpesto, Pinienkerne,
Parmesan
Genovese, basil, pine nuts, parmesan



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

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

**GNOCCHI GAMBERETTI
& RUCOLA (A,B,C,D,G)** 15,90
shrimps, rucola

SALATE

**SALAT GEMISCHT
KLEIN (E,L,M)** 6,90
insalata mista piccola / small mixed salad

**SALAT GEMISCHT
GROSS (E,L,M)** 9,90
insalata mista grande / large mixed salad

INSALATA CONTADINA 14,50
(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 18,90
con filetto di pollo
with chicken fillet

mit Garnelen (D,F,L,M,P,N) 22,90
con gamberoni
with king prawns



HAUPTSPEISEN

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

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

BURGERS

VEGGIE BURGER 17,90

(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

LA MARA BURGER 17,90

(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

ITALO BURGER 17,90

(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

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





PIZZA

- MARGHERITA (A,G)** **VEGGIE** 10,20
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
pomodoro, mozzarella, basilico
tomatoes, mozzarella, basil
- NAPOLI (A,D,G)** 11,20
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi
tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, capers
- MARINARA (A,G)** **VEGGIE** 11,20
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl
pomodoro, origano, aglio, olio d'oliva
tomatoes, oregano, garlic, olive oil
- PUGLIESE (A,G)** 11,80
Salami mild, Paprika
salame dolce, peperoni
salami mild, peppers
- PROSCIUTTO (A,G)** 12,20
Tomaten, Mozzarella, Schinken
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, ham
- BOLOGNA (A,G,L)** 12,20
Bolognese, Zwiebel, Mais
bolognese, cipolla, mais
bolognese, onions, corn
- HAWAII (A,G)** 12,20
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken
pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, pineapple, ham
- VEGETARIANA (A,G)** **VEGGIE** 12,20
Tomaten, Mozzarella, Auberginen,
Zucchini, frische Tomaten
pomodoro, mozzarella, melanzane,
zucchini, pomodoro freschi
tomatoes, mozzarella, aubergine, zucchini,
fresh tomatoes
- TONNOE CIPOLLA (A,D,G)** 12,20
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomatoes, mozzarella, tuna, onions
- SALAMI (A,G)** 12,20
Tomaten, Mozzarella, Salami mild
pomodoro, mozzarella, salame dolce
tomatoes, mozzarella, salami mild



<p>GENOVESE (A,E,G) </p> <p>Tomaten, Mozzarella, Pesto pomodoro, mozzarella, pesto tomatoes, mozzarella, pesto</p>	11,90	<p>CALZONE (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Schinken pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, ham</p>	13,90
<p>SPECIALE (A,G)</p> <p>Salami mild, Schinken, Pilze salame dolce, prosciutto cotto, funghi salami mild, ham, mushrooms</p>	12,90	<p>DIAVOLA (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, scharfe Pfefferoni pomodoro, mozzarella, salame picante, peperoncini tomatoes, mozzarella, spicy salami, chili peppers</p>	13,90
<p>RUCOLA (A,G) </p> <p>Rucola, Tomate, Parmesan rucola, pomodoro, parmigiano rucola, tomatoes, arugula</p>	12,90	<p>CINQUE FORMAGGI </p> <p>(A,G)</p> <p>Tomaten / pomodoro / tomatoes Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Gouda, Parmesan / parmesan / parmigiano</p>	13,90
<p>FUNGHI (A,G) </p> <p>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons pomodoro, mozzarella, champignons freschi tomatoes, mozzarella, fresh champignons</p>	12,90	<p>PARMA (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomatoes, mozzarella, cured ham</p>	14,90
<p>PROSCIUTTO-FUNGHI (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, champignons, ham</p>	12,90	<p>DELLO CHEF (A,G)</p> <p>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</p>	13,90
<p>CAPRICCIOSA (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignons, olive tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, champignons, olives</p>	12,90	<p>LA MARA (A,G)</p> <p>Hühnerbrust, Gorgonzola, Knoblauch petto di pollo, gorgonzola, aglio chicken breast, gorgonzola, garlic</p>	13,90
<p>VENETA (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Speck, Rucola, Parmesan pomodoro, mozzarella, Speck, rucola, parmigiano tomatoes, mozzarella, bacon, arugula, Parmesan</p>	12,90	<p>FRUTTI DI MARE (A,D,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio tomatoes, mozzarella, garlic, seafood</p>	14,90
<p>CAPRI (A,G) </p> <p>Oliven, Tomaten, Mozzarella, Basilikum pomodoro, olive, mozzarella, basilico tomatoes, olives, mozzarella, basil</p>	12,90	<p>PIZZA MIRÓ (A,G,L)</p> <p>Spinat, Schafkäse, Tomaten spinaci, formaggio di pecora, pomodori spinach, sheep's cheese, tomatoes</p>	13,50
<p>FIRENZE (A,G)</p> <p>Salami mild, Spinat, Schafskäse salame dolce, spinaci, feta salami mild, spinach, feta</p>	12,90		
<p>QUATTRO STAGIONI (A,G)</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Salami pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignons, salami tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, champignons, salame</p>	12,90		



DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU (A,C,E,G) fatto in casa / homemade	5,80	ZITRONENSORBET MIT HENDRICKS GIN (O,P) und Limetten / limette / limes	7,50
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (A,C,E,F,G,H) strudel with apples mit Vanillesauce / salsa alla vaniglia / vanigliasauce fatto in casa / homemade	5,90	SORBET VARIATION (O,P,H) NEU Mango, Himbeere, Zitrone, Johannisbeere mango, lampone, limone, ribes mango, raspberry, lemon, currant	8,90
		LA MARA ESPRESSO SPECIALE (A,C,E,G,H) Dreierelei Süßes mit kräftigem Espresso trio of sweets with strong espresso tris di dolci con espresso forte	7,90
		AFFOGATO (A,G) Espresso mit Vanilleeis espresso with vanilla ice cream	4,30
		EISKAFFEE KLASSISCH (A,G) köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee, garniert mit viel Schlagobers caffé ghiacciato al vaniglia con panna iced coffee with vanilla ice cream and cream	5,90





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**