

la mara[®]

ITALIAN CUISINE & BAR

THE MENU

la mara®

ITALIAN CUISINE & BAR

WILLKOMMEN

BENVENUTI BEI LA MARA!

ICH BIN LA MARA. EINE REISENDE ZWISCHEN DEN WELTEN DER SINNE, DER GENÜSSE, DER MOMENTE, DIE BLEIBEN. HIER, MITTEN IM HERZEN INNSBRUCKS, HABE ICH EINEN ORT GESCHAFFEN, AN DEM GESCHMACK NICHT EINFACH NUR GESCHMACK IST SONDERN LEIDENSCHAFT, ERINNERUNG UND LEBENSFREUDE.

SPÜRE DEN ZAUBER ITALIENS IN JEDER MEINER KREATIONEN: OFENFRISCHE PIZZA, KUNSTVOLL GEDREHTE PASTA, ANTIPASTI, DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN. SAFTIGE STEAKS, FEINE VEGGIE-GERICHTE UND ERFRISCHENDE SALATE FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER. JEDE ZUTAT GEWÄHLT MIT LIEBE, JEDES GERICHT VERFEINERT MIT SEELE.

UND WENN DIE SONNE ÜBER DER MARIA-THERESIEN-STRASSE UNTERGEHT, VERWandelt SICH MEINE BAR IN EINEN MAGISCHEN ORT MIT COCKTAILS, DIE DICH TRÄUMEN LASSEN, UND EINER ATMOSPHERE, DIE DICH FÜR EINEN MOMENT DIE ZEIT VERGESSEN LÄSST.

Allergeneninformation gemäß Codex-Empfehlung

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch (einschließlich Laktose), H - Schalenfrüchte (Nüsse), L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.



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

BREAKFAST
EDITION

MENÜS

KLEINES FRÜHSTÜCK

7,90

Semmel oder Croissant mit Butter und Marmelade dazu ein
Heißgetränk

White bread or a croissant with butter and marmelade with one
hot beverage/ Pane bianco o un croissant con burro e marmella-
ta con una bevanda calda.

GROSSES FRÜHSTÜCK

13,90

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

Ham, Gouda, Tomatoes, Cucumber, seasonal fruits, breadbasket
with honey & marmelade with one hot beverage and a glass of
orange juice

Prosciutto, Gouda, pomodori, cetriolo, frutta di stagione, cestino
di pane con miele e marmellata, con una bevanda calda e un
bicchiere di succo d'arancia.

LA MARA FRÜHSTÜCK **TIPP**

16,90

Räucherlachs, Crudo, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Früchte der Saison und
Brotkorb mit Honig und dazu ein Heißgetränk und ein Glas Orangensaft
Smoked Salmon, Prosciutto Crudo, Mozzarella, Tomatoes, Pesto, seasonal
fruits, breadbasket with honey & marmelade with one hot beverage and a
glass of orange juice

Salmone affumicato, prosciutto crudo, mozzarella, pomodori, pesto, frutta
di stagione, cestino di pane con miele e marmellata, con una bevanda
calda e un bicchiere di succo d'arancia

VITALFRÜHSTÜCK

16,90

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

Brown Bread with cream cheese & egg, smoked salmon, Porridge
with seasonal fruits and chocolate, with a glass of homemade
Lemonade and a hot beverage

Pane integrale con formaggio cremoso e uovo, salmone
affumicato, porridge con frutta di stagione e cioccolato, con un
bicchiere di limonata fatta in casa e una bevanda calda.

SÜSSES FRÜHSTÜCK

16,90

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

hausgemachte Limonade und ein Heißgetränk

Pancakes with (chocolate, maple syrup) and berries.

Butter croissant with marmelade with a glass of homemade
Lemonade and a hot beverage

Pancake con (cioccolato, sciroppo d'acero) e frutti di bosco.

Croissant al burro con marmellata, con un bicchiere di limonata
fatta in casa e una bevanda calda.

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

Bread basket, butter, creamcheese with herbs, two boiled eggs,
smoked salmon, ham, Gouda, Mozzarella, seasonal fruits, two
yoghurt with fruits, two orangejuice and two hot beverages
Cestino di pane, burro, formaggio cremoso alle erbe, due uova
sode, salmone affumicato, prosciutto, Gouda, mozzarella, frutta
di stagione, due yogurt con frutta, due succhi d'arancia e due
bevande calde.

EIERSPEISEN

KRUSTENBROT

8,90

mit Rührei und Kresse

with scrambled eggs / con uova strapazzate

KRUSTENBROT

9,90

mit Rührei und Speck

with scrambled eggs and bacon

con uova strapazzate e pancetta

LA MARA OMELETTE

8,90

Champignons, Speck, Zwiebel und Emmentaler

Champignons, bacon, onions and emmentaler cheese

Funghi, pancetta, cipolle e formaggio Emmentaler

VEGGIE OMELETTE

8,90

Paprika, Babyspinat, Tomaten und Feta

Paprika, baby spinach, tomatoes and feta

Peperoni, spinaci baby, pomodori e feta

TOAST

8,90

mit Ei, Speck & Käse

with eggs, Bacon and cheese

Con uova, pancetta e formaggio

WEICHGEKOCHTES EI

2,90



HEISSGETRÄNKE



ORIGINAL
ITALIENISCHER
KAFFEE ESSE (G)

EXTRAS

AVOCADO SANDWICH

10,90

mit Paprika, Rucola, Ei, Lachs
With paprika, rucola, egg and Salmon
Con paprika, rucola, uovo e salmone

JOGHURT

7,90

mit Früchten und Honig
With berries and Honey
Con frutti di bosco e miele

PANCAKES

10,90

mit Ahornsirup und Beeren
With Maple syrup and berries
Con sciroppo d'acero e frutti di bosco

PORRIDGE

8,90

mit Früchten und Schokolade
With berries and chocolate
Con frutti di bosco e cioccolato

BIRCHER MÜSLI

8,90

mit Früchten
With seasonal fruits
Con frutti di bosco

ESPRESSO

2,80

MACCHIATO

3,10

VERLÄNGERTER

3,90

CAPPUCCINO

4,20

ESPRESSO DOPPIO

4,40

LATTE MACCHIATO

5,10

HEISSE SCHOKOLADE

mit SAHNE

4,50

4,90

ESPRESSO CORETTO

mit Grappa

7,00

ALLE KAFFEES AUCH KOFFEINFREI

AFFOGATO (G)

Espresso mit Vanilleeis

4,90

TEE

SCHWARZTEE

4,10

GRÜNER TEE

4,10

FRÜCHTE- ODER KRÄUTERTEE

Pfefferminz, Hagebutten, Kamille
Blutorange, Kirsche, Multifrucht, Ingwer-Zitrone

4,10

APERITIF

APEROL VENEZIANO	8,20
CAMPARI SODA	6,90
HUGO	8,20
WILD BERRY LILLET	8,20
PROSECCO MILANESE	4,90
LIMONCELLO SPRITZ	8,20

MINERALWASSER & HAUSLIMONADEN

WELLWASSER LAUT 0,5L	4,90
WELLWASSER LAUT 0,3L	3,90
RÖMERQUELLE LEISE 0,7L	6,90
RÖMERQUELLE LEISE 0,3L	3,90
HAUSGEMACHTE POMPELMO ANANAS 0,5L	6,90
HAUSGEMACHTE LAVENDEL ZITRONE 0,5L	6,90
HAUSGEMACHTE INGWER ZITRONE 0,5L	6,90

VORSPEISEN

BRUSCHETTA POMODORO	9,90
RUCOLA AVOCADO	9,90
BRUSCHETTA TONNO	9,90
BRUSCHETTA GEMISCHT	9,90
CAPRESE	12,90
ANTIPASTI TELLER	17,90
BEEF TARTAR	21,9
TOMATENSUPPE	7,20
PROSCUITTO E MELONE	11,90
KLEINER GEMISCHTER SALAT	6,90

SALATE

CAESARS SALAT MIT HÜHNERBRUST	19,90
SOMMERSALAT MIT GEBACKENEM FETA	18,90
TOMATEN MOZZARELLA SALAT	13,90
GROSSER GEMISCHTER SALAT	10,90



VORSPEISEN

BRUSCHETTA  AVOCADO-RUCOLA (A,C,F,G,R)	9,90
Avocado, Rucola Avocado, arugula	
BRUSCHETTA  POMODORO (A,C,F,G,R)	9,90
Tomaten, Basilikum, Knoblauch pomodoro, basilico, aglio tomatoes, basil, garlic	
BRUSCHETTA TONNO (A,C,F,G,R)	9,90
Thunfisch, Frühlingszwiebel tonno, cipolla tuna, onions	
BRUSCHETTA GEMISCHT (A,C,F,G,R)	9,90
Tomate, Avocado, Thunfisch pomodoro, avocado, tonno tomato, avocaddo, tuna	
CAPRESE  (G)	12,90
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Aceto Balsamico pomodoro, mozzarella, basilico, aceto tomato, mozzarella, basil, balsamic	
ANTIPASTI (A,G)	17,90
Salami, Crudo, Speck, Parmesan, Tomaten, Oliven, Kapern, Ciabatta salame, crudo, speck, parmiggiano, pomodoro, olive, cappero, ciabatta salami, crudo, speck, parmesancheese, tomato, olive, caper, ciabatta	
TOMATENSUPPE  (A,G)	7,20
Tomatesuppe, Croutons zuppa di pomodoro, croutons tomatosoup, croutons	
BEEF TATAR (A,C,G)	21,90
Gehacktes Rinderfilet , Toast , Ei Minced beef fillet, toast, egg	
PROSCIUTTO E MELONE (A)	11,90
Parmaschinken, Honigmelone Parma ham, honeydew melon	

SALATE

CAESARS SALAD HUHN (F,L,M,P,N)	19,90
Römersalat, Tomaaten, Huhn Parmesandressing Lattuga romana, pomodoro, pollo, parmiggiano Leaf salad, tomato, chicken Parmesancheese	
TOMATEN MOZZARELLA SALAT  (O)	13,90
Rucola, Tomaten, Mozzarella, Dressing rucola, pomodoro, mozzarella arugula, tomato, mozzarella	
SOMMERSALAT MIT GEBACKENEM FETA  (O)	18,90
Babyleaf, Himbeer-Dressing, Walnuss , Feta babyleaf, lampone, noce, formaggio pecora babyleaf, raspberry-dressing, nuts, sheep's cheese	
GEM. SALAT  (O)	6,90
Eisberg, Mais, Karotten, Gurken, Tomaten, Dressing Lattuga, mais, carota, cetriolo, pomodoro Leaf salad, corn, carrots, cucumbers, tomato	



HAUPTSPEISEN

SPAGHETTI
POMODORO  (A,C) 12,90

Tomatensugo, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola
tomato sauce, basil, onion, garlic

SPAGHETTI BOLOGNESE 13,90
(A,C,O)
Fleischsauce, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch
meatsauce, tomato, onion, garlic

TAGLIATELLE AGLIO, OLIO,
PEPERONCINO  (A,B,C,D) 12,90
Öl, Knoblauch, Chili, Kräuter, Tomaten
oil, garlic, chili, tomatoes

TAGLIATELLE AGLIO, OLIO,
PEPERONCINO CON GAMBERI
(A,B,C,D) 23,90
Garnelen, Öl, Knoblauch, Chili, Kräuter, Tomaten
oil, garlic, chili, tomatoes,

TAGLIATELLE
CARBONARA (A,C,G) 14,90
Parmesan, Ei, Pancetta
parmesancheese, bacon, egg

TAGLIATELLE
AL SALMONE (A,C,D, G) 16,90
Lachs, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, Sahne,
Babyspinat
salmon, onion, garlic, herbs, cream, spinach

PENNE ALL'ARRABIATA
(A,C)  13,90
Tomate, Chili, Zwiebel
tomato, chili, onion

PENNE CON TONNO (A,C,D) 14,90
Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
tuna, tomatoes, onion, garlic

GNOCCHI GORGONZOLA
E SPINACI  (A,C,O,P) 15,90
Gorgonzola, Sahne, Kräuter, Babyspinat
Gorgonzola, spinach, herbs, cream

GNOCCHI POMODORO E
BURRATA  (A,C,G,H) 18,90
getrocknete Tomaten, Burrata, Pesto
dried tomatoes, burrata, pesto

RISOTTO
AI FUNGHI  (A,C,O,G) 18,90

Waldpilze, Reis, Kräuter, Knoblauch, Zwiebel
mushrooms, rice, herbs, garlic, onions

RISOTTO GAMBERI (A,C,O,G,B) 23,90
Garnelen, Reis, Kräuter, Wein
shrimps, rice, herbs, wine

LASAGNE AL FORNO (A,C,O,) 15,90
Fleischsauce, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch
Meat sauce with tomatoes, onions, and garlic.

RINDERFILETSTEAK 250G
(A,C,G) 39,90
250g Rinderfilet mit Grillgemüse, Pommes und,
Pfefferrahmsauce
250g beef fillet with grilled vegetables, fries, and pepper cream sauce.

SURF AND TURF (A,B,C,D,G) 45,90
250g Rinderfilet mit Garnelen, Grillgemüse, Pommes und,
Pfefferrahmsauce,
250g beef fillet with shrimp, grilled vegetables, fries, and pepper cream
sauce.

WIENER SCHNITZEL
(A,C,G)
mit Pommes frites oder Salat, With Fries or Salad

- HUHN/POLLO/CHICKEN 17,90
- SCHWEIN/MAIALE/PORK 17,90

GRILLTELLER 24,90
(A,C,G)
vom Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites und hausge-
machter Kräuterbutter
Misto carne grigliata (manzo, maiale, pollo)
con patate fritte e burro alle erbe (fatto a casa)
Mixed grilled meat (beef, pork, chicken)
con patate fritte e burro alle erbe (fatto a casa)

CHEESEBURGER (A,C,F,G,O,P,N) 17,90
mit Bacon und Pommes
Brioche Burger Bun, Rindfleisch, Cheddar

CHICKEN BURGER 17,90
(A,C,F,G,P,N)
Eisbergsalat, Sweetchili-ssauce, Tomaten, Huhn
Insalata, sweetchili sauce, pomodoro, pollo
Salad, sweetchili sauce, tomatoes, chicken



PIZZA

MARGHERITA
(A,G)

VEGGIE

11,90

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

pomodoro, mozzarella, basilico

tomatoes, mozzarella, basil

BUFALA
(A,G)

VEGGIE

15,90

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

tomatoes, buffalo mozzarella, basil

NAPOLI
(A,D,G)

13,90

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi

tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, capers

MARINARA
(A,G)

VEGGIE

12,20

Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl

pomodoro, origano, aglio, olio d'oliva

tomatoes, oregano, garlic, olive oil

TRICOLORE
(A,G)

VEGGIE

13,90

Tomatensauce, Fior di latte, Parmesan, Rucola,Tomaten

Tomato sauce, fior di latte, Parmesan, arugula, tomatoes.

GENOVESE
(A,E,G)

VEGGIE

14,90

Tomaten, Mozzarella, Pesto

pomodoro, mozzarella, pesto

tomatoes, mozzarella, pesto

PROSCIUTTO
(A,G)

13,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

tomatoes, mozzarella, ham

BURRATA
(A,G)

VEGGIE

15,90

Tomatensauce, Burrata, Basilikum, Rucola, Parmesan

Tomato sauce, burrata, basil, arugula, Parmesan.

DELLO CHEF
(A,G)

16,90

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

VEGETARIANA
(A,G)

VEGGIE

14,20

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, frische Tomaten

pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, pomodoro freschi

tomatoes, mozzarella, aubergine, zucchini, fresh tomatoes

TONNOE CIPOLLA
(A,D,G)

14,90

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

tomatoes, mozzarella, tuna, onions

PREISE IN EURO, INKL. MWST. | GEDECK: 1 | PRO PERSON



SALAMI (A,G) 13,90
Tomaten, Mozzarella, Salami mild
pomodoro, mozzarella, salame dolce
tomatoes, mozzarella, salami mild

SPECIALE (A,G) 14,90
Salami mild, Schinken, Pilze
salame dolce, prosciutto cotto, funghi
salami mild, ham, mushrooms

RUCOLA (A,G)  13,90
Rucola, Tomate, Parmesan
rucola, pomodoro, parmigiano
rucola, tomatoes, arugula

FUNGHI (A,G)  13,90
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons
pomodoro, mozzarella, champignons freschi
tomatoes, mozzarella, fresh champignons

PROSCIUTTO-FUNGHI (A,G) 14,90
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken
pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, champignons, ham

CAPRICCIOSA (A,G) 14,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken,
Champignons, Oliven
pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, carciofi, champignons, olive
tomatoes, mozzarella, ham, artichokes,
champignons, olives

VENETA (A,G) 15,90
Tomaten, Mozzarella, Speck, Rucola, Parmesan
pomodoro, mozzarella, Speck, rucola, parmigiano
tomatoes, mozzarella, bacon, arugula, Parmesan

QUATTRO STAGIONI (A,G) 14,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken,
Champignons, Salami
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignons,
salami
tomatoes, mozzarella, ham, artichokes,
champignons, salame

CALZONE (A,G) 14,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, ham

DIAVOLA (A,G) 14,90
Tomaten, Mozzarella, Salami pikant,
scharfe Pfefferoni
pomodoro, mozzarella, salame picante, peperoncini
tomatoes, mozzarella, spicy salami, chili peppers

CINQUE FORMAGGI (A,G)  14,90
Tomaten / pomodoro / tomatoes
Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Gouda,
Parmesan / parmesan / parmigiano

HAWAII (A,G) 13,90
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken
pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto
tomatoes, mozzarella, pineapple, ham

PARMA (A,G) 15,90
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
tomatoes, mozzarella, cured ham

DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU (A,C,E,G) 8,90
fatto in casa / homemade

APFELSTRUDEL (A,C,E,F,G,H) 6,90
strudel with apples
mit Vanillesauce / salsa alla vaniglia / vanigliasauce
fatto in casa / homemade

AFFOGATO (A,G) 4,90
espresso with vanilla ice cream

DUETT VOM SCHOKOMOUSSE (A,C,E,G) 9,90
Weißes und Dunkles Mousse Himbeer und
Marille Creme

SCHOKOSOUFFLE (A,G) 9,90
Schokoküchlein mit Flüssigen Kern,
Cookie crumble und Vanilleeis



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COCA COLA, SPRITE, FANTA, SPEZI	0,3 l	4,40
COCA COLA, SPRITE, FANTA, SPEZI	0,5 l	5,1
COLA ZERO Flasche	0,33	4,60
ALMDUDLER Flasche	0,33 l	4,40
EISTEE PFIRSICH Flasche	0,3 l	4,60
EISTEE ZITRONE Flasche	0,3 l	4,60
RÖMERQUELLE LEISE	0,3 l	3,90
RÖMERQUELLE LEISE	0,7l	6,90
SODA	0,3 l	3,30
WELLWASSER PRICKELND	0,5l 1 l	4,90 7,9
ZITRONENSODA	0,3 l 0,5 l	3,90 4,60
APFELSAFT GESPRITZT		
mit Soda	0,3 l 0,5 l	4,20 5,10
mit Wasser	0,3 l 0,5 l	4,10 5,10
HIMBEERSODA ODER HOLUN- DER	0,3 l 0,5 l	3,90 4,30
TONIC	0,33 l	4,60
BITTER LEMON	0,33 l	4,60
GINGER ALE	0,33 l	4,60
WILD BERRY	0,33 l	4,60
RED BULL	0,25 l	4,90

FRUCHTSÄFTE PAGO

JOHANNISBEERE	0,2 l	4,60
MARILLE	0,2 l	4,60
MANGO	0,2 l	4,60
FRUCHTSAFT GESPRITZT		
mit Soda	0,5 l	5,10
mit Wasser	0,5 l	5,10

BIER VOM FASS (A)

ZIPFER MÄRZEN	0,20 l 0,30 l 0,50 l	3,10 4,40 5,30
WEIZENBIER PAULANER VOM FASS	0,30 l 0,50 l	4,40 5,50
KLEINER RADLER		
süß oder sauer	0,30 l	4,40
GROSSER RADLER		
süß oder sauer	0,50 l	5,30

BIER IN DER FLASCHE (A)

CORONA	0,33 l	5,40
DESPERADOS	0,33 l	5,40
WEIZENBIER PAULANER ALKOHOLFREI	0,50 l	5,30
ZIPFER MÄRZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	4,90



SPRITZER (o)

ROSÉ-SPRITZER 1/4 l 4,50
SÜSS ODER SAUER

SPRITZER - SAUER 1/4 l 4,50
WEISS ODER ROT

SPRITZER - SÜSS 1/4 l 4,70
WEISS ODER ROT

SOMMERSPRITZER 1/4 l 3,90

PROSECCO (o) CHAMPAGNER (o)

PROSECCO 0,1 l 3,90
DELLA CASA

PROSECCO 0,1 l 4,60
0,7 l 32,20

PROSECCO ROSÉ 0,1 l 4,70
0,7 l 32,90

MOËT & CHANDON
piccolo 29,00
0,7 l 110,00

MOËT & CHANDON
ICE (o) 0,7L 130,00

APEROL

APEROL SPRITZ 8,20
Aperol, Weißwein, Sodawasser,
Orangenscheibe

APEROL VENEZIANO 8,20
Aperol, Prosecco Milano,
Sodawasser, Orangenscheibe

APERITIFS

HUGO 8,20
Prosecco, Sodawasser, Limettenscheiben, Minzblätter und
Holundersirup

ROSI 8,20
Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosenblätter

LIMONCELLO SPRITZ 8,20
Prosecco, Soda, Limoncello, Zitronen,
Zitronenmelisse

MARTINI
bianco 7,70
rosso 7,70

CAMPARI
auf Eis 7,70
Soda 8,40
Orange 9,90
Cranberry, Soda 9,90



ROTWEINE (o)

1/8 l Flasche

ZWEIGELT 4,90 29,4
Weingut Golser/Neusiedlersee
Elegante Fruchtnoten von dunklen
Beeren und Cassis, daher weich und
harmonisch, schöner nuancenreicher Abgang.

**CABERNET SAUVIGNON
SELECTION** 6,20 37,20
Scheibelhofer/Andau
In der Nase schwarze Ribisel, roter Pfeffer,
am Gaumen komplex, fein abgerundet durch
Karamelltöne, feiner Eichentouch.

**CHIANTI
VERNAIOLO DOC** 6,20 37,20
Castellina in Chianti/Toscana
Der Chianti DOCG Vernaiolo erstrahlt in
lebendigem Rubinrot.
Saftig und fruchtig mit Spuren reifer,
roter Früchte präsentiert sich das Bouquet.

**LIRICA PRIMITIVO
DI MANDURIA DOP** 6,20 37,20
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.

Flasche

**VALPOLICELLA RIPASSO
DOC** 43,00
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.

**QUATTRO ROSSO SUPERIOR
DOC CS-CF-ME** 47,00
Bottega Vinai/Cavit/Trentino
Die Nase zeigt einhüllende Balsamico-Noten,
angereichert mit einem Hauch
von Pflaume und Brombeere. Zeigt es eine gute Balance, an-
genehm würzig im Abgang.

BIG JOHN 47,00
ZW-CS-PN
Scheibelhofer-Andau
Dichtes Violett mit rubinroten Rändern. Ausgeprägte Fruchtig-
keit und Duft nach Karamell. Komplex und vielschichtig, mächti-
ges Tannin mit röstigem
Eichenflair.

PHANTOM 49,00
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 struktu-
riert, mineralischer Abgang, zartes
Nougat im Nachhall, ein vielseitiger Begleiter bei Tisch.

LEGEND (o) 49,00
Cabernet Sauvignon/Merlot, Scheiblhofer,
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	4,80	28,80	VERMENTINO IGT	44,00
Winzerhof Rögner/weinviertel			Monteverro/Grosseto/Toscana	
Der gebietstypische Veltliner mit trockenem würzig-fruchtigem Geschmacksprofil.			In der Nase deutliche Noten von Birne, Banane, weißem Pfeffer, Kräutern und Paprika.	
			Aromen frischer Zitrusfrüchte, besonders Mandarine, Mango und Sternfrucht.	
SAUVIGNON BLANC CLASSIC	6,20	37,2	GAVI DI GAVI DOCG	39,00
Skoff			Fontanafredda/Piemont	
Holunderblüte, taufrische grüne			Ein intensives Bouquet mit Aromen	
Paprikaschoten, tolle Frucht am Gaumen.			von Zitronen, grünen Äpfeln und	
			Noten feiner, weißer Blüten steigt in die Nase.	
PINOT GRIGIO TRENTINO DOC	5,40	32,40	SOLOS BIANCO CH-PG-SB-WB	42,00
Cavit/Bottega Vinai/Trentino			Kellerei Kaltern/Südtirol	
Das frische und intensive Bouquet zeigt blumige Noten mit weißen und gelben Früchten (Birne, Pfirsich und Melone).			Fruchtige Aromen, die von der Sauvignonkomponente der Cuvée unterstrichen werden,	
			harmonisches Gleichgewicht zwischen fruchtigen Noten und erfrischender Säurestruktur	
LUGANA DOC	6,40	38,40		
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	
TROPICAL SUNRISE	7,90
Mangosaft, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine	
MOJITO NON-ALCOHOLIC	7,90
Limette, frische Minze, brauner Zucker, Ginger-Ale	

COCKTAILS

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	
MOJITO	12,90
Havana Rum, brauner Zucker, Sodawasser, frische Minzblätter	
BLUE ICE TIPP	12,90
Wodka, Sprite, Blue Curacao	

LONGDRINKS

VODKA	
Lemon	9,40
Bull	10,40
RUM COLA	
Bacardi	9,40
Havanna	9,40
WHISKY COLA	
Jack Daniels	10,40
GIN	
Hendricks Tonic	13,40
Bombay Sapphire Tonic	10,40

BITTERS

JÄGERMEISTER	2 CL	4,20
MONTENEGRO	2 CL	3,90
RAMAZZOTTI	2 CL	3,90

SHOTS

FRANGELICO	2 CL	3,90
BAILEYS	2 CL	3,90
BERLINER LUFT	2 CL	3,90
TEQUILA		
gold	2 CL	5,10
weiß	2 CL	4,30

VODKA

ABSOLUT	2 CL	4,40
----------------	------	------

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	2 CL	4,40
HENDRICKS	2 CL	6,90



SCHNÄPSE

GÖLLES MARILLE	2 CL	5,90
-------------------	------	------

GÖLLES ALTE ZWETSCHKE	2 CL	5,90
--------------------------	------	------

GRAPPA BERTA MONPRÀ	2 CL	5,20
------------------------	------	------

LIMONCELLO	2 CL	4,20
------------	------	------

WHISKYS

OBAN	4 CL	11,40
------	------	-------

JACK DANIELS	4 CL	10,40
--------------	------	-------

RED LABEL	4 CL	9,40
-----------	------	------





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**