



TAGLIERE BENACO

Scampi, Riesengarnelen,
Tintenfisch, Parmaschinken,
Salami, Brie, Asiago (A,B,C,G,R)

für 1 Pers. 12,90
für 2 Pers. 23,00



GRIGLIATA MISTA DI PESCE

Gemischte Fischgrillplatte (B,D,R)

für 1 Pers. 22,00
für 2 Pers. 40,00

APERITIVI

<i>Prosecco</i>	3,20
<i>Aperol Spritz</i> Der Klassiker mit Weißwein	4,50
<i>Spritz Veneziano</i> Mit Prosecco	4,50
<i>Campari Soda</i>	3,20
<i>Campari Orange</i>	3,90
<i>Hugo</i>	4,50

Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlungen

<i>A</i> glutenhaltiges Getreide	<i>H</i> Schalenfrüchte
<i>B</i> Krebstiere	<i>L</i> Sellerie
<i>C</i> Ei	<i>M</i> Senf
<i>D</i> Fisch	<i>N</i> Sesam
<i>E</i> Erdnuss	<i>O</i> Sulfite
<i>F</i> Soja	<i>P</i> Lupinen
<i>G</i> Milch oder Laktose	<i>R</i> Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Auswahl der Zutaten und Zubereitung unserer Speisen können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden, enthalten sein.

Alle Preise in Euro. Inklusivpreise.

» *Genießen Sie
unsere typisch
italienische Küche.
Gerne erfüllen
wir auch
Ihre individuellen
Wünsche.
Ihr Ristorante
Benaco-Team*

ANTIPASTI

Tagliere Benaco (A,B,C,G,R) Gemischter Teller mit regionalen Wurst-, Käse-, und Fischspezialitäten	12,90
Antipasto Misto (A,G) Gemischter Teller mit Aufschnitt und Käse	8,90
Pepata di Cozze (A,R,O) Miesmuscheln in Weißwein-, oder Tomatensauce	8,90
Caprese Bufalina (G) Tomaten und Büffelmozzarella	8,90
Bruschetta (A) Geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum	5,90
Minestrone di Verdure / Pomodoro (A,L) Hausgemachte Gemüse- oder Tomatensuppe	5,20



» Antipasti sind die hohe Kunst der italienischen Küche. Ländlich rustikal und doch mit Eleganz und Raffinesse beleben sie unsere Geschmackssinne immer wieder von Neuem.

HAUSGEMACHTE PASTA

Chitarra allo Scoglio für 2 Pers. (A,B,C,O,R) Hausgemachte Chitarra Spaghetti mit Meeresfrüchten	27,00
Chitarra alle Vongole (A,C,O,R) Hausgemachte Chitarra Spaghetti mit Venusmuscheln	12,50
Ravioli Speck e Rucola (A,C,G) Ravioli mit Speck, Rucola und Sahnesauce	9,90
Gnocchetti della Casa (A,B,C,O) Hausgemachte Gnocchi mit Riesengarnelen und Zucchini	12,50
Gnocchi alla Boscaiola (A,C,G) Hausgemachte Gnocchi mit Speck, Pilzen und Sahnesauce	9,90
Tagliolini al Salmone (A,C,D) Hausgemachte Tagliolini mit Lachs	11,90
Risotto ai Funghi Porcini (A,C,G) Risotto mit Steinpilzen	11,90
Trofie con Zucchini e Speck (A,C,G) Trofie mit Zucchini und Speck	9,50
Risotto ai Frutti di Mare (A,C,O,R) Risotto mit Meeresfrüchten	13,90



» Was wäre die italienische Küche ohne Pasta? Nicht zuletzt der Pasta verdankt sie ihre Finesse – sie begeistert durch ihre Vielfalt und ihren Geschmack.

PASTA CLASSICA

Penne al Pesto (A,G) 8,90
Mit Basilikumpesto

Spaghetti Bolognese (A,C,L) 8,90
Mit hausgemachter Fleischsauce

Spaghetti al Pomodoro (A,L) 8,50
Mit Tomatensauce

Spaghetti Carbonara (A,C,G) 8,90

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (A) 8,50
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

Penne Arrabbiata (A,L) 8,50
Mit scharfer Tomatensauce

Lasagne (A,C,G,L) 9,50
Hausgemacht


Penne Gorgonzola e Noci (A,G) 8,90
Mit Gorgonzola und Walnüssen



SECONDI DI CARNE

HAUPTGERICHTE VOM FLEISCH MIT BEILAGE

<i>Grigliata Mista di Carne</i> für 2 Pers. Gemischte Fleischgrillplatte	38,00
<i>Costine d'Agnello</i> Lammkotelettes vom Grill	18,50
<i>Filetto alla Boscaiola (G)</i> Schweinefleisch mit Speck, Pilzen und Sahnesauce	13,50
<i>Filetto alla Griglia (G,M)</i> Rinderfilet vom Grill oder in Pfeffersauce	24,00



» Unser
Fleischlieferant
Christian
Hintersteininger
aus dem Mühviertel
ist unsere Garantie
für höchste Qualität!

SECONDI DI PESCE

HAUPTGERICHTE VOM FISCH MIT BEILAGE

Grigliata Mista di Pesce für 2 Pers. (B,D,R) **40,00**
Gemischte Fischgrillplatte

Salmones alla Griglia (D) **16,50**
Lachs vom Grill

Calamari ai Ferri (R) **16,50**
Tintenfisch vom Grill

Calamari Fritti (A,R) **16,50**
Tintenfisch gebacken

Orata alla Griglia (D) **17,50**
Dorade vom Grill



» Mehrmals
die Woche
fangfrische
Fische aus
Italien.

INSALATE

Insalata Mista 4,20
Kleiner gemischter Salat

Insalata Rucola e Grana (G) 4,20
Mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten

Insalatona Benaco (B,R) 10,50
Großer gemischter Salat mit Scampi, Garnelen und Tintenfisch

Insalatona Mediterranea (B,D,G) 9,50
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Shrimps und Mozzarella

Insalatona di Pollo 9,50
Großer gemischter Salat mit Hühnerstreifen

Insalatona Greca (G) 9,50
Großer gemischter Salat mit Feta, Oliven, Gurken und Paprika

Insalatona Puzzy (C,D) 9,50
Großer gemischter Salat mit Ei, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Sardellen



LE NOSTRE PIZZE

<i>Magherita</i> (A, G) mit Tomatensauce und Mozzarella	7,50
<i>Trilly</i> (A, G) mit Radiccio, Gorgonzola und Parmesan	8,90
<i>Napoli</i> (A, D, G) mit Oliven und Sardellen	8,90
<i>Romana</i> (A, G) mit Oliven und Kapern	8,90
<i>Diavola</i> (A, G) mit scharfer Salami	8,90
<i>Prosciutto</i> (A, G) mit gekochtem Schinken	8,90
<i>Capricciosa</i> (A, G) mit gekochtem Schinken, Pilzen und Mais	8,90
<i>4 Stagioni</i> (A, G) mit Mais, Pilzen, Pfefferoni, Salami und Schinken	8,90
<i>Tonno e Cipolle</i> (A, D, G) mit Thunfisch und Zwiebeln	8,90
<i>Marescialla</i> (A, G) mit gekochtem Schinken, scharfer Salami, Knoblauch und Pfefferoni	8,90
<i>Valtellina</i> (A, G) mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Ruccola und Parmesan	12,90
<i>Montanara</i> (A, G) mit Pilzen, Zwiebeln, Kartoffeln und italienischer Bratwurst	9,50
<i>Popeye</i> (A, C, G) mit Spinat, Ei und Schafkäse	8,90

Auf Wunsch servieren wir auch kleine Pizzen abzüglich 1,00 EUR.

Wir möchten Sie hiermit darauf hinweisen, dass pro Speise jeweils nur ein Gedeck im Preis inkludiert ist.

Für jede weitere Person, mit der das Gericht geteilt wird, verrechnen wir 2,00 EUR Gedeckkosten.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis! **Ihr Ristorante Benaco-Team**

» *Unser Pizzateig
wird original
italienisch aus
Mehl, Salz,
Olivenöl, Germ
und Basilikum
zubereitet.*

Bolognese (A, G, L) mit Hackfleischsauce	8,90
Frutti di Mare (A, B, G, R) mit Meeresfrüchten	12,90
Asparagi (A, C, G) mit gekochtem Schinken, Spargel und Ei	8,90
Rustica (A, G) mit scharfer Salami, gekochtem Schinken, Zwiebeln und Oliven	8,90
Becky (A, B, G) mit Zucchini, Shrimps und Kirschtomaten	10,90
Benaco (A, G) mit Parmaschinken, Ruccola, Parmesan und Kirschtomaten	12,90
Bufalina (A, G) mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum	10,90
Salame (A, G) mit milder Salami	8,90
4 Formaggi (A, G) mit 4 Käsesorten	8,90
Mediterranea (A, B, G) mit Büffelmozzarella, Shrimps und Ruccola	11,90
Hawaii (A, G) mit Schinken und Ananas	8,90
Verdure (A, G) mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Oliven	8,90
Crudo di Parma (A, G) mit Parmaschinken und Ruccola	11,90
Calzone (A, G) mit Schinken und Champignons (zusammengeklappt)	10,90



» Unser Pizzateig wird original italienisch aus Mehl, Salz, Olivenöl, Germ und Basilikum zubereitet.

VINI BIANCHI

WEISSWEINE

Bianco della Casa 1/8 **2,90** 1/4 **5,50** 1/2 **10,60** 1l **20,50**

Grüner Veltliner – Moser - Österreich

Pinot Grigio 1/8 **3,40** 1/4 **6,50** 1/2 **12,50**

D.O.C. aus Friuli – Italien

Chardonnay 1/8 **3,40** 1/4 **6,50** 1/2 **12,50**

D.O.C. aus Friuli – Italien

Grüner Veltliner 0,75 **33,00**

Bründlmayer oder Rabl – Österreich

Gavi di Gavi 0,75 **28,00**

Piemonte – Italien

VINI ROSSI

ROTWEINE

Rosso della Casa 1/8 **2,90** 1/4 **5,50** 1/2 **10,60** 1l **20,50**

Cabernet aus Italien

Zweigelt 1/8 **2,90** 1/4 **5,50** 1/2 **10,60** 1l **20,50**

Burgenland – Österreich

Chianti 1/8 **3,40** 1/4 **6,50** 1/2 **12,50**

Toscana – Italien

Barbera d'Alba 0,75 **25,00**

D.O.C. aus Piemonte – Italien

Barolo 0,75 **45,00**

D.O.C. aus Piemonte – Italien

In unseren Weinen befindet sich das Allergen Sulfid (O).

HAUGEMACHTE DESSERTS

<i>Tiramisu</i> (A,C,G) klassisch	4,60
<i>Panna Cotta</i> (G) mit frischen Früchten	4,60
<i>Profiteroles</i> (A,C,G) Schoko-Bignè	4,60

CAFFÈ

<i>Espresso</i>	2,10
<i>Espresso Macchiato</i>	2,10
<i>Espresso Corretto</i>	2,50
<i>Espresso Doppio</i>	2,90
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Cappuccino</i>	2,70
<i>Verlängerter</i>	2,50
<i>Tee</i> (Kräuter, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Grüner Tee, Schwarztee)	2,10
<i>Heiße Schokolade</i>	2,60



BIBITE

<i>Cola / light, Sprite, Fanta, Almdudler</i>	0,3 2,70
<i>Spezi</i>	0,3 2,70 / 0,5 3,60
<i>Mineral prickelnd / still</i>	0,3 2,50
<i>Soda</i>	0,3 1,80 / 0,5 2,50
<i>Soda Himbeer</i>	0,3 2,20 / 0,5 3,10
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 2,70
<i>Ginger Ale</i>	0,2 2,70
<i>Apfelsaft pur</i>	0,3 2,70 / 0,5 3,60
<i>Cappy pur</i>	0,3 2,70 / 0,5 3,60
<i>Eistee Pfirsich / Zitrone</i>	0,3 2,70 / 0,5 3,60
<i>Red Bull</i>	0,2 3,90
<i>Pago</i>	0,2 2,70
Erdbeer, Johannisbeer, Pfirsich, Marille, Mango, Zwetschke, Multi	
<i>Apfelsaft, Cappy oder Pago gespritzt</i>	
mit Leitungswasser	0,3 2,50 / 0,5 2,90
mit Soda	0,3 2,90 / 0,5 3,20
<i>Leitungswasser</i>	0,5 0,50

BIRRE

<i>Gösser / Radler / Naturradler</i>	0,3 3,10 / 0,5 3,70
<i>Gösser Naturgold AF, Fl</i>	0,5 3,60
<i>Edelweiss Hefetrüb Fl</i>	0,5 3,90
<i>Edelweiss Hefetrüb AF, Fl</i>	0,5 3,90