

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERG L

HERBST

Saisonal. Mediterran. Regional.

ANTIPASTI

Porcini fritti · SAISONALE EMPFEHLUNG

A-C-M-O 26,5

Frische Steinpilze knusprig gebacken, hausgemachte Sauce tartare, Petersilie, Zitrone
klein 22,5

Carpaccio di manzo con porcini · SAISONALE EMPFEHLUNG

G 26,5

Hauchdünn geschnittenes Rind, frisch geröstete Steinpilze, Rucola, Parmigiano Reggiano, Zitrone, natives Olivenöl

Bruschetta con fichi, pomodori, burrata e prosciutto · SAISONALE EMPFEHLUNG

A-G 16,5

Geröstetes Brot, frische Feige, Bio-Tomaten, cremige Burrata, Prosciutto crudo, Basilikum, natives Olivenöl

Vitello tonnato

C-D-L-M-O 25,5

Rosa gegartes Kalbfleisch, cremige Thunfisch-Kapern-Sauce, Sardelle, Kapern, Zitrone

Carpaccio di pesce

D 23,5

Fein aufgeschnittener Fisch, Zitrone, Kräuter, natives Olivenöl extra vergine

Je nach aktuellem Fisch- und Tagesangebot.

Carpaccio di manzo

G 21,5

Hauchdünn geschnittenes Rind, Rucola, Parmigiano Reggiano, Zitrone, natives Olivenöl

Feta avvolta nel prosciutto · SAISONALE EMPFEHLUNG

G-M-O 15,5

Lauwarmer Feta im knusprig gebratenen Prosciutto-Mantel, Bio-Salatbeet, Bio-Tomaten, frische Kräuter, feines Dressing

Caponata siciliana con feta · SAISONALE EMPFEHLUNG

G-L-O 13,5

Lauwarme sizilianische Caponata aus Bio-Melanzani, Bio-Tomaten und Bio-Zwiebeln, kalter Feta, Kräuter, natives Olivenöl extra vergine

Insalata di pomodori bio · SAISONALE EMPFEHLUNG

9,5

Variation sonnengereifter Bio-Tomaten, Bio-Zwiebeln, frische Kräuter, natives Olivenöl extra vergine

Insalata „Bosco e prato“ · SAISONALE EMPFEHLUNG

G-M-O 15,9

Bio-Salatvariation, saisonale Zutaten, lauwarme Bio-Kartoffeln, knuspriger Guanciale, lauwarmer Ziegenkäse, mediterranes Hausdressing

UNSER BIO-GEMÜSE

Wir beziehen es von Weidenwald Bio-Gärtner Harry & Team sowie ausgewählten regionalen Bauern – aktuell u. a. gemischte Bio-Tomaten · Bio-Salate · Bio-Mangold · Bio-Melanzani · Bio-Gurken · Bio-Zwiebeln · Bio-Kürbis. Unsere Bio-Kartoffeln stammen ebenfalls von einem regionalen Bio-Bauern.

NEU BEI UNS: PERONI BIER

Fragen Sie unser Personal auch nach der neuen Weinkarte – wir beraten Sie gerne.

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

ZUPPE · INSALATE · PRIMI

Herbst auf dem Teller & unsere Klassiker

ZUPPA & INSALATE

Kürbiscremesuppe · SAISONALE EMPFEHLUNG

G-L 7,5

Vom Bio-Kürbis, geröstete Kürbiskerne, Kernöl, ein Nockerl Ricotta

Insalata mista

G-M-O 6,5

Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Bio-Zwiebel, Hausdressing

klein 4,9

Insalata di rucola

G-O 7,5

Rucolasalat, Bio-Tomaten, Parmigiano Reggiano, feiner Balsamico, natives Olivenöl extra vergine

klein 5,9

PRIMI · DI STAGIONE

Risotto ai porcini · SAISONALE EMPFEHLUNG

G-L-O 25,5

Cremiges Risotto, frische Steinpilze, Parmigiano Reggiano, Butter, frische Kräuter

Gnocchi di zucca · SAISONALE EMPFEHLUNG

A-C-G 15,5

Kartoffelgnocchi, Bio-Kürbis, Salbeibutter, Parmigiano Reggiano

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale · SAISONALE EMPFEHLUNG

A-C-G-L-O 15,5

Pappardelle, weißes Ragù vom Wildschwein, Bio-Zwiebeln, Wurzelgemüse, Weißwein, mediterrane Kräuter, Parmigiano Reggiano

PRIMI · I CLASSICI

Risotto al nero di seppia

D-G-L-O-R 24,5

Cremiges schwarzes Risotto, Sepiatinte, Calamari, Weißwein, mediterrane Kräuter

Spaghetti alle vongole

A-D-O-R 21,5

Spaghetti, Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Petersilie, natives Olivenöl, Peperoncino

Spaghetti alla carbonara

A-C-G 14,5

Spaghetti, Guanciale, Eigelb, Pecorino Romano, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Gnocchi alla sorrentina

A-C-G 14,5

Kartoffelgnocchi, Bio-Tomaten, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Basilikum

Pasta alla norma · SAISONALE EMPFEHLUNG

A-G 14,5

Pasta, Bio-Melanzani, Bio-Tomaten, Ricotta salata, Basilikum, natives Olivenöl extra vergine

Pasta all'amatriciana

A-G-O 13,9

Pasta, Guanciale, Bio-Tomaten, Pecorino Romano, Peperoncino

Tagliatelle al ragù

A-C-G-L-O 14,5

Tagliatelle, langsam geschmortes Ragù, Bio-Tomaten, Wurzelgemüse, Parmigiano Reggiano

Spaghetti al pomodoro

A-G 11,5

Spaghetti, sonnengereifte Tomaten, Basilikum, natives Olivenöl extra vergine, Parmigiano Reggiano

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

SECONDI E CONTORNI

Fisch, Fleisch & Beilagen vom Bio-Bauern

SECONDI PIATTI

- Trota al burro nocciola e limone** · SAISONALE EMPFEHLUNG A-D-G 25,5
Gebratene Forelle, braune Nussbutter, frische Zitrone, Kräuter, regionale Bio-Kartoffeln
- Filetto di branzino alla puttanesca** · SAISONALE EMPFEHLUNG A-D 24,5
Gebratenes Branzinofilett, Bio-Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch, mediterrane Kräuter, regionale Bio-Kartoffeln
- Fritto misto** A-B-C-R 24,5
Knusprig gebackene Calamari, Gamberi, Zucchini, Tomaten, Zitrone
klein 18,5
- Pollo alla cacciatora** · SAISONALE EMPFEHLUNG A-L-O 23,5
Geschmortes Huhn, Bio-Tomaten, Bio-Zwiebeln, Oliven, Kapern, Knoblauch, mediterrane Kräuter
- Calamari ripieni** A-C-D-G-R 22,5
Gefüllte Calamari, mediterrane Füllung, Kräuter, Knoblauch, Bio-Tomaten, natives Olivenöl extra vergine
- Calamari alla griglia** R 21,5
Calamari vom Grill, Knoblauch, Petersilie, Zitrone, natives Olivenöl extra vergine
- Pesce intero del giorno** D nach Tagesangebot
Ganzer Fisch nach aktuellem Angebot, mediterrane Kräuter, Zitrone, natives Olivenöl extra vergine
Fischart und Zubereitung je nach Verfügbarkeit und Tagesangebot.

CONTORNI · ZU IHREM HAUPTGERICHT

- Bietola bio con patate** · SAISONALE EMPFEHLUNG 7,5
Bio-Mangold, regionale Bio-Kartoffeln, Knoblauch, natives Olivenöl extra vergine
- Caponata siciliana** · SAISONALE EMPFEHLUNG L-O 7,5
Lauwarme sizilianische Gemüse-Caponata aus Bio-Melanzani, Bio-Tomaten und Bio-Zwiebeln, Kräuter, natives Olivenöl extra vergine
- Patate bio arrosto** · SAISONALE EMPFEHLUNG 5,5
Knusprige regionale Bio-Bratkartoffeln, Rosmarin, Knoblauch
- Melanzane bio alla griglia** · SAISONALE EMPFEHLUNG 5,5
Gegrillte Bio-Melanzani, Knoblauch, Kräuter, natives Olivenöl extra vergine
Nur als Beilage zu einem Gericht, nicht einzeln erhältlich.

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

NOSTRE PIZZE NAPOLETANA

Neapolitanische Pizza aus dem Holzofen · auch zum Mitnehmen

PIZZE

Unsere Pizza: Teig mit Vorteig (Biga), 48–72 h gereift · im Holzofen bei ~485 °C gebacken · Fior di Latte & San-Marzano-Tomaten.

Alle Pizze enthalten A (Gluten/Teig) und G (Fior di Latte). Weitere Allergene separat ausgewiesen.

Marinara	–G 9,9
Tomaten, Knoblauch, Oregano — kein Käse	
Margherita	11,5
Tomaten, Fior di Latte, Basilikum	
Alici	–G +D 11,5
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Sardellen — kein Käse	
Funghi	12,9
Champignons, Tomaten, Fior di Latte	
Verdure	12,9
Gegrilltes Gemüse der Saison, Tomaten, Fior di Latte	
Prosciutto cotto	13,5
Gekochter Schinken, Tomaten, Fior di Latte	
Salame	13,5
Napoli-Salami, Tomaten, Fior di Latte	
Salamino piccante	13,5
Pikante Salami, Tomaten, Fior di Latte	
Salsiccia	13,5
Italienische Salsiccia, Tomaten, Fior di Latte	
Tonno	+D 13,5
Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Fior di Latte	
Diavola	13,9
Scharfe Salami, 'Nduja, Peperoncino, Tomaten, Fior di Latte	
Boscaiola	14,5
Champignons, Salsiccia, Tomaten, Fior di Latte	
Bufala	14,9
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
Capricciosa	14,9
Gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Tomaten, Fior di Latte	
Parma e rucola	16,5
Prosciutto di Parma, Rucola, Tomaten, Parmesan	
Bresaola	16,5
Bresaola, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten	
Zucca e prosciutto · SAISONALE EMPFEHLUNG	16,5
Bio-Kürbiscrème, Ricotta, Prosciutto	
Burrata	17,5
Tomaten, Burrata, Basilikum, Olivenöl	
Costruttore	17,5
Tomaten, Büffelmozzarella, nach dem Backen Parmaschinken	
Tartufo	21,5
Pesto di tartufo, Fior di Latte, frischer Trüffel, kein Tomatensugo	
Calzone	14,5
Gefaltet — gekochter Schinken, Ricotta, Fior di Latte	
Calzone farcito	14,9
Gefaltet — üppig: gekochter Schinken, Champignons, Ricotta, Fior di Latte	

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

DOLCI FATTI IN CASA

Hausgemachte Desserts · täglich frisch

DOLCI

Misto per due · EMPFEHLUNG

A-C-G-O 16,5

Auswahl hausgemachter Desserts für zwei Personen — ideal zum Teilen

Topfennockerl in Brösel · SAISONALE EMPFEHLUNG

A-C-G 12,5

Topfennockerl in Butterbröseln, Zwetschkenröster, Bourbon-Vanille-Espuma

Tortino al cioccolato

A-C-G 9,5

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis

Tiramisù classico

A-C-G-O 8,5

Mascarpone, Löffelbiskuit, Espresso, Amaretto

Panna cotta con fragole

G 8,5

Hausgemachte Pannacotta, Erdbeersauce

Ricotta mousse

C-G 8,5

Ricotta, Zitronenschale, frische Früchte der Saison

Profiterol

A-C-G 8,5

Windbeutel, Schlagsahne, Schokoladensauce

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

UNSERE GETRÄNKE

Aperitivi · Vini · Birre · Bibite · Caffè

ANALCOLICI

Karaffe Wasser 0,5l	1,-
Holunder / Himbeer Soda o. Wasser klein / groß	2,9 · 3,8
Mineralwasser mit / ohne	3,8
Rauch Fruchtsäfte pur	4,4
Rauch gespritzt 0,3 / 0,5 l, Wasser o. Soda	4,5
Coca-Cola classic / zero	4,5
Sprite · Frucade	4,5
Eistee Makava / Rauch	4,5
Red Bull alle Sorten	4,5
Soda klein / groß	2,9 · 3,2
Zitrone (Scheibe oder Saft): + 0,3	

I NOSTRI VINI & PROSECCO

Vino bianco 1/8l	4,5
Vino rosso 1/8l	4,8
Vino rosé 1/8l	4,8
Prosecco 1/8l	5,5
Prosecco rosé 1/8l	6,5

WEINKARTE & WEINKÜHLSCHRANK

Unsere Flaschenweine finden Sie im Weinkühlschrank – gerne beraten wir Sie. Auch zum Mitnehmen erhältlich.

LE NOSTRE BIRRE

Stiegl Hell 0,3 / 0,5l A	4,5 · 5,2
Puntigamer 0,3 / 0,5l A	4,5 · 5,2
Peroni 0,3l A NEU	4,5
Stiegl Radler 0,3 / 0,5l A	4,5 · 5,2
Weizenbier 0,5l A	5,2
Weizen alkoholfrei 0,5l A	5,2
Stiegl 0,0% Freibier 0,5l A	5,2

APERITIVI

jeweils mit Prosecco

Limoncello	6,9
Hugo	6,9
Campari	6,9
Aperitivo veneziano	6,9
Sarti	6,9
Lillet Wild Berry	6,9

CON SODA

auf Wunsch mit Zitrone

Campari Soda	6,2
Crodino alkoholfrei	6,2
San Bitter alkoholfrei	6,2

SPRITZ

Spritzer weiß mit Wein	4,5
Spritzer „Sommer“ mit Wein	4,5
Hugo Spritz mit Wein	5,5
Prosecco Spritz	6,5
Rosé Prosecco Spritz	6,5

CAFFÈ

Espresso	2,8
Espresso macchiato G	3,2
Espresso doppio	4,2
Cappuccino G	3,9
Verlängerter schwarz	3,8
Verlängerter brauner G	3,8
Latte macchiato G	4,2
Café latte G	4,2
Affogato al caffè C-G	6,5