

Dolce far niente

am schönsten Platz vom Attersee

Das „La Cucina“ ist ein Restaurant / Café mit höchsten kulinarischen Ansprüchen, das stilvoll mehrere Lebenswelten auf gute italienische Art verbindet. Bei Pasta, Fisch, Fleisch und weiteren mediterranen Köstlichkeiten fühlen sich hier Business- Kunden ebenso wohl wie anspruchsvolle Gourmets und Familien. Oder Freundinnen und Freunde, die sich bei einem Glas Prosecco, feinen Antipasti oder besten Gerichten einfach gut unterhalten wollen.

„Es ist die italienische Art zu genießen, die unsere Gäste so schätzen. Beglückende Geschmackserlebnisse aus der Küche und entspannte Gespräche mit Freunden am schönsten Platz vom Attersee“

Mediterrane Gastfreundschaft

Neben einer guten Küche spielt vor allem auch Gastfreundschaft eine entscheidende Rolle. Dabei ist es wichtig, dem Gast und seinen Bedürfnissen die größte Aufmerksamkeit zu schenken. Sei es abends zum entspannten Dinner mit Freunden oder mittags zum Business-Lunch, wer im „La Cucina“ zu Gast ist, soll sich rundum wohlfühlen und an nichts denken müssen.

Ohne unsere Mitarbeiter im Service und in der Küche stünde unser Restaurant nicht dort, wo es jetzt steht. Dank ihres unermüdlichen Einsatzes und ihrer außerordentlichen Teamfähigkeiten schaffen wir es jeden Tag aufs Neue, unseren Gästen Küche auf höchstem Niveau zu bieten und Ihren Besuch zum Erlebnis zu machen.

Fam. Conti Sabine, Martin und Team

Bitte um Tischreservierung
telefonisch unter 07662/ 6690 od. Mail: office@hotelattersee.com

Empfehlung der Küche

Recommendation of the week

„Mozzarella di buffala con prosciutto e pomodoro“

Büffelmozzarella mit Prosciutto und Tomaten

Buffalo mozzarella with prosciutto and tomatos

„Thunfisch-steak im Sesammantel auf frischen Blattsalt“

Thunfischsteak im Sesammantel Ingwer und Blattsalat

Buffalo mozzarella with prosciutto and tomatos

„Ravioli ai Funghi porcini“

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta dazu einer frischen Steinpilzsauce

Homemade ravioli filled with sheep's cheese and a fresh porcini mushroom sauce

„Argentinisches Rinderfilet“

mit Pommes und Speckbohnen mit hausgemachter Pfeffersauce

with french fries and bacon beans in homemade pepper sauce

„Antipasti“ Vorspeisen, appetizers

„Bruschetta della casa“ A,

Feingehackte Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum auf getoastetem Ciabatta
Finely chopped tomatoes, garlic, olive oil, fresh basil on toasted ciabatta

„Antipastiteller“ A, B, D,

Hausgemachtes, gegrilltes Gemüse in Öl eingelegt, serviert mit italienischem Rohschinken aus der Region Parma, Salame Milanese und Grana Padana
Homemade appetizer plate, freshly grilled vegetables preserved in oil, served with Italian ham from the Parma region, Salame Milanese, Grana Padana

„Carpaccio al Conti“ A,

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, mit Pesto, Olivenöl und Balsamico, Rucola und frischen Parmesanscheiben
Thinly cut beef filet with pesto, olive oil and balsamic vinegar, rocket salad and fresh parmesan slices

„Gamberoni alla griglia“ B, G,

Gegrillte Gambas in Knoblauch-Peperoncinoöl und Cocktailtomaten
Grilled prawns with garlic-peperoncino oil and cocktail tomatoes

Dazu empfehlen wir!

„Knoblauchbrot“ oder „Röstbrote mit Tomatenpesto“ A, E,
Garlic bread or roasted bread with tomato pesto

„Zuppe“ Suppen, soups

„Zuppa di pomodoro, Salsa“ G, A,

Mit frischen Tomaten zubereitet, Salsa und Grillbrot mit Basilikumpesto
Prepared with fresh tomatoes, salsa and grilled bread with basil pesto

„Frittatina“ A, C, G,

Frittaten mit hausgemachter Rindsuppe
Homemade beef soup with sliced pancakes

„Pasta, Risotto“

„Spaghetti aglio olio e peperoncino“ A,

Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino (scharf)
Spaghetti in olive oil, garlic and peperoncino (spicy)

„Lasagne al forno“ A, C, G,

Ofenfrische Lasagne nach altem römischem Rezept mit Rucola und Parmesan
Fresh lasagne after traditional, Roman recipe with rocket and parmesan

„Linguine alle Vongole“ A, B, C, D,

Venusmuscheln nach Art des Hauses mit Garnelen und hausgemachten Nudeln
Clams à la maison with prawns and homemade noodles

„Insalata“ Salate, salads

„Insalata mista“ M,

Bunt gemischter Salat nach Saison mit Hausdressing
Colourful seasonal mixed salad with house dressing

„Insalata di Pollo“ M,

Gegrillte Hühnerbrust auf Salat der Saison
Grilled chicken breast with seasonal salad

„Insalata di gamberoni“ B, M, H,

Garnelen mit Schale in Knoblauchmarinade gegrillt mit leichter Schärfe und Aioli
Prawns in garlic marinade (a bit spicy)

„Carne“ Fleisch, meat

„Pollo tricolore“ G, L,

Hühnerbrust mit Tomaten, Basilikumpesto, überbacken mit Mozzarella, Rosmarinkartoffel, mediterranen Gemüse

Chicken breast gratinated with tomatoes, mozzarella, basil pesto, served with rosemary potatoes and vegetables

„Scaloppina al limone“ A, G,

Dünnes Rindfleisch kurz angebraten, gefüllt mit Rucola und Parmesan auf Zitronenrisotto

Thin beef, stuffed with rocket salad and parmesan on lemon risotto

„Bistecca Padrone“ H, L,

Zart rosa gegrilltes Beiried mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel

Grilled beef with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables

„Wok Gerichte“

„Wok alle Verdure“ E, H,

Frisches Gemüse Asia aus dem Wok mit Erdnüsse (pikant)

Fresh Asian vegetables from wok with peanuts (piquant)

„Wok alle Verdure con Gamberoni“ B, E, H,

Frisches Gemüse Asia mit Garnelen aus dem Wok mit Erdnüsse (leicht scharf)

Fresh Asian vegetables with prawns from wok and peanuts (a bit spicy)

„Pesce“ Fisch, fish

„Calamari alla griglia“ D,

Gegrillte Calamari auf Tomaten- Olivenrisotto
Grilled Calamari on tomato-olive risotto

„Branzino Gremolata“ A, D, H, L,

Wolfsbarschfilet gegrillt auf Basilikumrisotto , mit mediterranem Gemüse
Sea bass grilled on basil risotto, with Mediterranean vegetables

„Pesce Spada Siziliana“ D,

Schwertfisch nach sizilianischer Art, Tomaten, Kapern, Oliven, Fenchel, etwas Chili und Jungzwiebeln
swordfish in Sicilian-style with tomatoes, capers, olives and fennel, some chili and young onions

„Nationale Gerichte“ traditional dishes

„Wienerschnitzel“ A, C, G,

Vom Schwein oder von der Pute in Butter gebacken mit Petersilkartoffeln
Wiener Schnitzel from pork or turkey baked in butter with parsley potatoes

vom Kalb/ veal

„Lachs auf Rösti“ C, D,

Hausgemachte Rösti mit Lachs, Rucola und Sauerrahmdip
Homemade hash browns with salmon, rocket salad and sour cream dip

„Vegetarisch und Vegan“ ; Vegetarian and vegan dishes

„Melanzane Caprese“ C, G, H,

Melanzanescheiben gegrillt und mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Fresh, grilled aubergine slices gratinated with tomato sauce and mozzarella

„Polenta-Lasagne“ A, G,

Polenta mit Kirschtomaten, Melanzani und Basilikumblättern

Polenta with cherry tomatoes, aubergines and basil leaves

„Dolce“ Nachspeisen, desserts

„Tiramisu“ A, C, G,

Tiramisu nach Rezept des Hauses mit frischen Früchten

Homemade Tiramisu with fresh fruits

„Eispalatschinken“ A, C, G,

2 Stück Palatschinken in Butter gebraten, mit Vanilleeis und frischen Früchten

Thin pancake filled with vanilla ice cream and fresh fruits

„Schokotörtchen al Nino“ A, C, G,

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis und Früchten verziert

Chocolate cake with liquid core served with vanilla ice cream and fresh fruits

„Bambini“ Kindermenü, children's menu

„Kleines Wienerschnitzel mit Pommes“ A, C, G,
"Small Wiener Schnitzel with French fries"

„Spaghetti Pomodoro“
"Spaghetti with tomatoes"

„Portion Pommes“
French fries

„Gelato“

Eis, Ice cream

Lust auf Eis? *Fragen Sie nach unserer Eis-Karte.*
Do you fancy some ice cream? Ask for our different kinds of ice cream

Änderungen werden mit 1€ verrechnet

Changes for meals are charged with 1€

Alle Preise sind inklusive aller Steuern

All prices including taxes

Allergeninformation:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen Gerne klärt Sie unser Personal über die Allergene auf.

Bitte fragen Sie bei unserem Personal nach: