




 [averna_your_taverna](#)

 [Averna your Taverna](#)

MENÜ

AVERNA > YOUR TAVERNA

/MENU



VORSPEISEN / APPETIZERS

GELBE KÜRBISSUPPE

11 €

Mit Kokosmilch, Mascarponecreme, Kürbiskernen, Olivenöl & Croutons, aromatisiert mit frischem Basilikum

// **YELLOW PUMPKIN VELOUTE SOUP** Yellow pumpkin with coconut milk croutons, mascarpone cream, pumpkin seeds & olive oil flavoured with fresh basil

BLACK TIGER SHRIMPS MIT KNOBLAUCHBUTTER

21 €

In der Pfanne gebratene Garnelen mit Chili in Zitronensauce mit Knoblauchbutter & geröstetem Brot

// **BLACK TIGER SHRIMPS WITH GARLIC BUTTER** Pan seared shrimps with chili in lemon sauce with garlic butter & roasted bread

WILDPILZE / ARTISCHOCKEN MIT TOFU

19 €

Mit Gewürzen marinierte Pilze & Artischocken auf dem Grill mit karamellisiertem Rotkohl, Melasse, Balsamico-Essig & Tofu

// **WILD MUSHROOMS / ARTICHOKE WITH TOFU** Mushrooms & artichokes marinated with spices on the grill with caramelised red cabbage, molasses, balsamic vinegar & tofu

ZIEGENKÄSE, GELBE KÜRBISMARMELADE & PROSCIUTTO

17,5 €

gebratener Ziegenkäse mit gelber Kürbismarmelade, Rucola-Pesto, Prosciutto-Chips & Pistazien

// **GOAT CHEESE, YELLOW PUMPKIN MARMALADE & PROSCIUTTO** Roasted goat cheese accompanied by yellow pumpkin marmalade, rocket pesto, prosciutto chips & pistachio

GRIECHISCHE BOHNEN MIT WURST & FETA

18 €

Traditionelle griechische Bohnen in Tomatensoße, gewürzt mit frischen Kräutern, Sellerie, Karotten & Paprika, mit Chiliflocken, nativem Olivenöl extra & Fetakäse

// **GREEK TRADITIONAL BEANS WITH SAUSAGE & FETA** Traditional Greek beans cooked in tomatoe sauce flavoured with fresh herbs, celery, carrots & peppers with chili flakes, extra virgin olive oil & feta cheese



/MENU

SALATE / SALADS

BURRATA, KIRSCHTOMATEN, PROSCIUTTO CRUDO 18 €

Kirschtomaten in Basilikum-Pesto, Balsamico-Essig, nativem Olivenöl extra & Prosciutto mit Mozzarella-Burrata & mit Croutons

// **BURRATA, CHERRY TOMATOES, PROSCIUTTO CRUDO** Cherry tomatoes in basil pesto, balsamic vinegar, croutons extra virgin olive oil & prosciutto with mozzarella burrata

BELUGA-LINSEN, GERÄUCHERTE FORELLE, TARAMA-CREME 18 €

Schwarze Linsen mit Paprika & geräucherte Forelle, Paste aus sonnengetrockneten Tomaten, Spinat, Melasse & Fischrogencreme

// **BELUGA LENTILS, SMOKED TROUT, TARAMA CREAM** Black lentils with peppers & smoked trout, sundried tomatoes paste, spinach, molasses & fish roe cream

RUCOLA, DATTELN, BIRNEN & PARMESAN 17,5 €

Mit sonnengetrockneten Tomaten & Sauerkirschk dressing

// **ROCKET, DATES, PEARS & PARMESAN** Rocket with dates & pears accompanied by Parmesan, sun dried tomatoes & sour cherry dressing

QUINOA, MANOURI-KÄSE & PREISELBEEREN 17,5 €

In Zitrusdressing mit griechischem Honig, Cashewnüsse, Manourikäse, grünem Apfel & Preiselbeeren

// **QUINOA, MANOURI CHEESE & CRANBERRIES** Quinoa in citrus dressing with Greek honey, cashew nuts, manouri cheese, green apple & cranberries

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

FRISCHE TORTELLONI ALFREDO MIT KNOBLAUCHBUTTER & TRÜFFEL 20,5 €

Mit Ricotta & Spinat gefüllte Tortelloni in Buttersauce mit Pecorino Toscano, Chili & frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer

// **FRESH TORTELLONI ALFREDO WITH GARLIC BUTTER & TRUFFLE** Tortelloni stuffed with ricotta & spinach in butter sauce with pecorino Toscano, chilli & freshly ground black pepper

RIGATONI MIT RINDERRAGOUT & FETA-KÄSE 22 €

Gekocht in San-Marzano-Tomaten mit frischen Kräutern, Gewürzen & Avena, mit geriebenem Feta-Käse & Parmesanflocken

// **RIGATONI BEEF RAGU WITH FETA CHEESE** Rigatoni with Beef ragu cooked in san marzano tomatoes with fresh herbs, spices & averna wine with grated feta cheese & Parmesan flakes

PILZ-RISOTTO 19,5 €

Mit Steinpilzen, Thymian, Parmigiano Reggiano & weißem Trüffelöl

// **MUSHROOM RISOTTO** Mushroom risotto with porcini, thyme, parmigiano Reggiano & white truffle oil

/MENU

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

SCHWEINEBAUCH

26 €

Mit Zitronenglasur, Kartoffelsalat & geröstetem Mais

// **PORK BELLY, POTATOE SALAD & ROASTED CORN** Pork belly with lemon glaze, potatoe salad & roasted corn

LAMMHAXE

28 €

Langsam gegart in Marsala-Wein & Kräutern mit Orzo-Nudeln & geriebenem Graviere-Käse

// **LAMB SHANK GIUVETSI** Lamb shank slow cooked in Marsala wine & herbs with orzo pasta & grated graviera cheese

ENTENBRUST

30 €

in der Pfanne gebratene Entenbrust, Süßkartoffelcreme & mit frischen Orangen aromatisierte Demiglace-Sauce

// **DUCK BREAST, SWEET POTATO CREAM & BIGGARANTE SAUCE** Pan seared duck breast, sweet potatoe cream & Demiglace sauce flavoured with fresh oranges

RIBEYE STEAK MIT KARTOFFELPÜREE & PILZRAGOUT

42 €

aromatisiert mit schwarzem Bio-Knoblauch, Barbecue-Sauce mit Espressogesmack

// **RIBEYE, POTATOE PUREE, MUSHROOM RAGU** Ribeye with potatoe puree flavoured with bio black garlic, mushroom ragu & barbecue sauce flavoured with espresso

LACHS MIT BUTTERGEMÜSE & SCHWARZER REIS

26 €

Lachsfilet mariniert mit Ouzo, Piment, Zitrusfrüchten & Teriyaki-Sauce

// **SALMON, OUZO, TERIYAKI & BLACK RICE** Salmon fillet marinated with ouzo, allspice, citrus, served with black rice, vegetables & teriyaki sauce

KINDER / KIDS

NUDELN MIT BUTTERSOSSE

8 €

// PASTA WITH BUTTER SAUCE

NUDELN MIT TOMATENSOSSE

9 €

// PASTA WITH TOMATOE SAUCE

CHICKEN NUGGETS

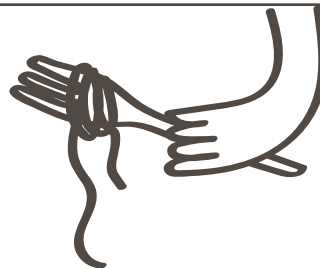
8,5 €

// CHICKEN NUGGETS

KARTOFFEL WEDGES

5,5 €

// COUNTRY POTATOES



/MENU

DESSERTS / DESERTS

BROWNIE VALHRONA

11 €

Mit Valhrona-Schokolade, gesalzener Butterscotch & gerösteten Nüssen mit Blaubeersauce

// **BROWNIE VALHRONA** Brownies with valhrona chocolate, salted butterscotch & roasted nuts with blueberry sauce

TIRAMISU AFFOGATO

10 €

Mascarponecreme mit Madagaskar-Vanille & Espresso, Biskuit mit handgemachtem Kalhua & Stracciatella-Eis

// **TIRAMISU AFFOGATO** Mascarpone cream flavoured with Madagascar vanilla & espresso, biscuit flavoured with handmade kalhua & stracciatella ice cream

GRIECHISCHER ORANGENKUCHEN

10 €

Traditioneller griechischer Orangenkuchen mit Zimtsirup & Eiscreme

// **GREEK ORANGE PIE** Traditional Greek orange pie with cinnamon syrup & ice cream

KIOUNEFE

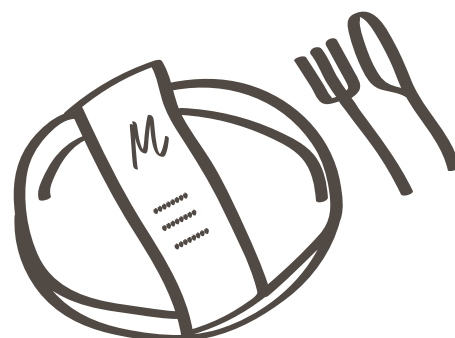
11 €

Mit Mozzarella-Käse & Butter überbackene dünner Blätterteig begleitet von heißem Sirup mit Zitrusfrüchten, Zimt & Sternanis

// **KIOUNEFE** Shredded thin pastry sheets roasted with mozzarella cheese & butter accompanied by hot syrup with citrus, cinnamon & star anise

*Alle unsere Desserts enthalten Spuren von Nüssen, Laktose & Gluten

// *All our desserts contains nuts & traces, lactose & gluten



/DRINKS

KAFFEE / COFFEE



ESPRESSO		3 €
DOPPELTER ESPRESSO // DOUBLE ESPRESSO		5 €
CAPPUCCINO		5 €
DOPPELTER CAPPUCCINO // DOUBLE CAPPUCCINO		6,5 €
DOPPELTER AMERICANO // DOUBLE AMERICANO		5 €
LATTE		5 €
FLAT WHITE		5 €
ESPRESSO MACCHIATO		3,5 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO // DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO		5,5 €
IRISH COFFEE		7,5 €
HEISSE SCHOKOLADE // HOT CHOCOLATE		5 €

TEE / TEA

KAMILLE, FRÜCHTE, GRÜNER TEE		4,5 €
// CHAMOMILE, FRUITS, GREEN TEA		
GRÜNER EISTEE // GREEN ICE TEA	330 ml	4,5 €

SÄFTE / JUICES

APFEL // APPLE	330 ml	3,8 €
ORANGE	330 ml	3,8 €
MULTIVITAMIN	330 ml	3,8 €

LIMONADE / SOFT DRINKS

COCA COLA	330 ml	3,8 €
COCA COLA ZERO	330 ml	3,8 €
SPRITE	330 ml	3,8 €
FANTA	330 ml	3,8 €
ALMDUDLER	330 ml	3,8 €
RED BULL	330 ml	6 €
THOMAS HENRY	200 ml	4,5 €

Ginger Beer, Cherry Blossom, Tonic Mysticmango,
Bitter Lemon, Pink Grapefruit

MINERALWASSER // SPARKLING WATER	330 ml / 750 ml	3,6 € / 7 €
STILLES WASSER // STILL WATER	330 ml / 750 ml	3,6 € / 7 €

/WINE



WEISSWEIN / WHITE WINE

0,75 L

1/8 L

WACHAU RIESLING DAC Ried Gaisberg	22 €	6 €
PINOT GRIGIO DOC Lagader	24 €	7 €
CHARDONNAY KLASSIK Migsich	24 €	7 €
SAUVIGNON BLANC SAND & OPOK Masser	26 €	7,5 €
GELBER MUSKATELLER DAC KIES & TON Masser	29 €	8,5 €
PINOT GRIGIO DOC Friuli Jermann	39 €	
SAUVIGNON BLANC DAC Ried Steinriegl	53 €	
SCHWARZ WEISS CUVÉE Chardonnay/Grüner Veltiner	71 €	
RIESLING SMARAGD Ried Harzenleiten Pichler	80 €	

ROTWEIN / RED WINE

0,75 L

1/8 L

BEAUJOLAIS Villages Jadot	24 €	6,5 €
CABERNET SAUVIGNON Pfneisl	28 €	7 €
RIOJA RESERVE DOCA Valdemar	30 €	7,5 €
MERLOT J'OES PLAYGROUND Pfneisl	34 €	8,5 €
PINOT NOIR Hagn	35 €	
CABERNET SAUVIGNON GRANDE RESERVE Tschida	44 €	
THE BUTCHER CUVÉE Schwarz	47 €	
DIE VERSUCHUNG Krug	60 €	
BAROLO DOCG Scavino	85 €	

ROSÉWEIN / ROSE WINE

0,75 L

1/8 L

ROSADO RIOJA DOCA Riscal	20 €	5,5 €
ROSE ROSALIA DAC Weingut Migsich	24 €	6,5 €
ROSA DEI FRATI CLASSICO DOC Riviera de Garda	29 €	7,5 €
ROSE COTES DE PRORENCE AOC	37 €	

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

0,75 L

1/8 L

LA FARRA PROSECCO	19 €	5 €
MOSCATO D'ASTI	€	€
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	90 €	
VEUVE CLICQUOT EXTRA BRUT OLD BOTTLE	140 €	

/COCKTAILS



HAUSCOCKTAILS / SIGNATURE COCKTAIL

- TANGERINA** Metaxa 7*, Karamellsirup, Zitrone, Mandarinensaft, Minze **11 €**
// Metaxa 7*, caramel syrup, lemon, mandarin pure, mint
- PINK SOUR** Pink Gin, Aperol, Zitrone, Falernum-Sirup, Aromatic Bitter, Granatapfel **10 €**
// Pink Gin, Aperol, lemon, falernum syrup, aromatic bitter, pomegrande
- ROSE FASHIONED** Whiskey Bourbon Infusion mit Rose & rosa Pfeffer, Honigsirup, Angostura Bitter **12 €**
// Whiskey bourbon infusion with rose & pink pepper, honey syrup, angostura bitter
- SATIRUS** Raki, geheimer Sirup Averna, Kirschsafft, Amaro, Zitrone, Gewürze **13 €**
// Raki, secret syrup Averna, cherry pure, amaro, lemon, spices
- TROPICAL PALOMA** **14 €**
Tequila Blanco, Mezcal, Limette, Agavensirup, Mangosoda mit Zitronen-Salzrand
// Tequila blanco, Mezcal, lime, agave syrup, mango soda, rimming fleavored salt with lemon
- CUCUMBER FIZZ** Gin, Gurkensirup, Chilisirup, Zitrone, Oliven- & Zitronen-Tonic **13 €**
// Gin, cucumber syrup, chilly syrup, lemon, olive & lemon tonic
- ESPRESSO MARTINI VON CHIOS** **13 €**
Mastiha-Likör, Vodka, doppelter Espresso-Stretto, dunkler Schokoladenlikör
// Mastiha liqueur, Vodka, double espresso stretto, dark chocolate liqueur
- DUNKEL & RAUCHIG** Blend Rum, Ananas, Zitrone, geräucherter Paprikasirup, hausgemachter Gewürzsirup, Angostura Bitter, Ginger Beer **14 €**
// **DARK & SMOKY** Blend rum, pineapple, lemon, smoked paprika syrup, homemade spices syrup, bitter angostura, ginger beer
- WINTERGRÜN** Vodka, Maronenlikör, Zitrone, Zimtsirup, Honigsirup, grüner Apfelsaft **13 €**
// **WINTER GREEN** Vodka, chestnut liqueur, lemon, cinnamon syrup, honey syrup, green apple pure
- VOLCAN MISTI** Pisco, Granatapfelsirup, Zitrone, Gewürzsirup, Minze **13 €**
// Pisco, pomegrande syrup, lemon, spicy syrup, mint
- RUM BLAZER (HEISS)** Blend Rum, Overproof Rum, Pflaumenlikör, Honigsirup, Aromatische-Creole-Schokoladenbitter, Orangenschale, Nelken, Kardamom **14 €**
// **RUM BLAZER (HOT)** Blend rum, overproof rum, cherry plum liqueur, honey syrup, bitters aromatic-creole-chocolate, orange peel, cloves, cardamom
- GLÜHWEIN MIT RUM** Rotwein, Gewürzrum, aromatische Creole-Schokoladen-Bitter, geheimer Gewürzlikör, Zimt, Orangenschale **6 €**
// **HOT WINE WITH RUM** Red wine, spices rum, bitters aromatic-creole-chocolate, secret spices liqueur, cinammone, orange peel

/COCKTAILS



SPRITZ COLLECTION

- LILLET BLANC** Weißwein, Dry Tonic, grüne Olive, Limettenblatt oder Zitronenschale **11 €**
// white wine, dry tonic, green olive, lime leaf or zest lemon
- ITALICUS** Carpano Bianco, Mango-Soda (Thomas Henry), Limettenscheibe, rosa Grapefruitschale **10 €**
// carpano bianco, mango soda (thomas henry), lime wedge, grapefruit pink peel
- APEROL AVERNA** Waldbeeren-Soda (Thomas Henry), trockene Mandarine **10 €**
// wild berry soda (thomas henry), dry mandarin
- APEROL** Süßer Wermut, Rosmarin, Grapefruit-Soda **10 €**
// sweet vermouth, rosemary, grapefruit soda
- RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO** Kamillentee, Kirschblütentonicum (Thomas Henry), rosa Pfeffer **11 €**
// aperitivo rosato chamomile tea, cherry blossom tonic (thomas henry), pink pepper

NEGRONI COLLECTION

- KINGSTONE NEGRONI** Jamaikanischer Rum, Campari, süßer Wermut, Orangenschale **13 €**
// Jamaican rum, Campari, sweet vermouth, orange peel
- SCHOKO-NEGRONI** Süßer Wermut, dunkler Schokoladenlikör, Gin, Campari, dunkle Schokolade Guanaja 70 % **13 €**
// **CHOCO NEGRONI** Sweet vermouth, dark chocolate liqueur, gin, campari, Dark chocolate Guanaja 70 %
- KAFFEE-NÜSSE NEGRONI** Gin, Campari, süßer Wermut, Kaffee, geröstete Nüsse **13 €**
// **COFFEE NUTS NEGRONI** Gin, campari, sweet vermouth, coffee, roast nuts
- BUTTERKARAMELL NEGRONI** Gin, Campari, süßer Wermut, Butterkaramell, Tonkabohne **14 €**
// **BUTTER CARAMEL NEGRONI** Gin, campari, sweet vermouth, butter caramel, tonka beans

GIN & BOUBLES COLLECTION

- LE TRIBUTE GIN** Zitronen-Tonic, Limettenblatt, Thymian // lemon tonic, lime leaf, thyme **16 €**
- ROKU GIN** Oliven- & Zitronen-Tonic, grüne Olive, eingelegte Karotte **12 €**
// olive & lemon tonic, green olive, carrot pickle
- MALFY GIN** Cherry Blossom Tonic, Rosen, Minze // cherry blossom tonic, roses, mint **11 €**
- BEEFEATER 24** Grapefruit-Soda, Zitronengras, Zitrone // grapefruit soda, lemongrass, lemon **12 €**
- HENDRICK'S GIN** Dry Tonic, Gurke, Minze // dry tonic, cucumber, mint **15 €**