

Vorspeisen & Salate

Ein genussvoller Auftakt.

Vorspeisen

Prosciutto Crudo al Tartufo € 11,90

Zarter Prosciutto Crudo auf frischem Rucola, begleitet von süßen Cherrytomaten und Kapernbeeren, veredelt mit nativem Olivenöl extra, einem Hauch von Trüffelöl und gehobeltem Parmesan.

Allergene: G, O

P14 Ziegenkäse Klassiker € 11,90

Zart gegrillter Ziegenkäse im knusprigen Speckmantel auf Blattsalat mit süßen Cherrytomaten und gerösteten Mandelblättchen, verfeinert mit Bio-Honig und Thymianöl.

Allergene: G, H

Burrata Mediterranea € 11,90

Cremige Burrata auf frischem Rucola, begleitet von süßen Cherrytomaten und Pinienkernen, abgerundet mit nativem Olivenöl extra und einer aromatischen Balsamico-Creme.

Allergene: G, H, O

Suppe

P14 Tomato Bliss € 5,90

Cremige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit aromatischen Kräutern und einem Hauch von Sahne.

Allergene: G

Täglich frische Tagessuppe!

Fragen Sie uns gerne nach der aktuellen Suppe!

Salate

Grüner Salat € 4,90

Frischer grüner Blattsalat mit hausgemachtem Chef-Dressing.

Allergene: M, O

Erdäpfelsalat € 5,90

Traditioneller österreichischer Erdäpfelsalat mit feiner Marinade.

Allergene: CMO

Gemischter Salat € 6,90

Frischer Blattsalat mit knackigem Gemüse der Saison und hausgemachtem Chef-Dressing.

Allergene: C, M, O

Hühnersalat € 10,90

Frischer Blattsalat mit knackigem Gemüse der Saison, serviert mit hausgemachtem American-Dressing. Wahlweise mit gegrillten oder gebackenen Hühnerstreifen.

Allergene: ACM

Thunfischsalat € 10,90

Frischer Blattsalat mit saftigem Thunfisch, knackigem Gemüse der Saison und hausgemachtem Joghurtdressing.

Allergene: DGM

Mediterraner Lachssalat € 12,90

Frischer Blattsalat mit gegrilltem Lachs, Avocado, Cherrytomaten, Gurken und roten Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Chef-Dressing.

Allergene: DM

Pasta

Italienische Klassiker aus unserer Küche.

Fettuccine Aglio e Olio € 10,90

Bandnudeln mit extra nativem Olivenöl, Oliven und Knoblauch.

Allergene: A

Fettuccine Alfredo € 11,90

Bandnudeln in cremiger Alfredo-Sauce, mit gegrilltem Hühnerfleisch, frischen Champignons und feinem Grana.

Allergene: ACG

Fettuccine Bolognese € 11,90

Bandnudeln mit hausgemachter Bolognese-Sauce aus herzhaftem Faschiertem und aromatischen Tomaten.

Allergene: AGL

Fettuccine mit Tomaten-Ragù € 11,90

Bandnudeln mit aromatischer Cherrytomaten-Ragù-Sauce.

Allergene: A

Lasagne alla Bolognese € 12,90

Traditionelle italienische Lasagne mit hausgemachtem Ragù alla Bolognese, cremiger Béchamelsauce und geschmolzenem Käse, goldbraun im Ofen überbacken.

Allergene: ACGL

Melanzane alla Parmigiana € 12,90

Traditioneller italienischer Auflauf mit gebratenen Auberginen, hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella und Grana Padano, goldbraun im Ofen überbacken.

Allergene: G

Burger

Hausgemacht. Herzhaft. P14.

Classic Hamburger € 10,90

Saftiges, hausgemachtes Rindfleischpatty (180 g) im Brioche-Bun mit frischen Tomaten, knackigem Eisbergsalat, Zwiebeln, Essiggurken und hausgemachter Cocktailsauce.

Allergene: ACMN

Royal Cheese Burger € 10,90

Saftiges, hausgemachtes Rindfleischpatty (180 g) im Brioche-Bun mit knackigem Eisbergsalat, Essiggurken, knusprigem Speck, Cheddar-Käse, karamellisierten Zwiebeln sowie Mayonnaise und Senf.

Allergene: ACGMN

Spicy Deluxe Nachos Burger € 14,90

Saftiges, hausgemachtes Rindfleischpatty (180 g) im Brioche-Bun mit knackigem Eisbergsalat, Essiggurken, knusprigem Speck, würzigen Nachos, Jalapeños, Cheddar-Käse und Mayonnaise.

Allergene: ACGMN

Premium Trüffel Burger € 16,90

Saftiges, hausgemachtes Rindfleischpatty (180 g) im Brioche-Bun mit knackigem Eisbergsalat, frischen Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Essiggurken, doppeltem Cheddar-Käse, gebratenen Champignons, knusprigem Speck, einem Spiegelei und Trüffel-Mayonnaise.

Allergene: ACGMN

P14 Special Gourmet Burger € 16,90

Saftiges, hausgemachtes Rindfleischpatty (180 g) im Brioche-Bun mit knackigem Eisbergsalat, Essiggurken, doppeltem Cheddar-Käse, knusprigen Zwiebelringen, knusprigem Speck, Mayonnaise und BBQ-Sauce.

Allergene: ACGMN

Chef's Signature Burger € 20,90

Zwei saftige, leicht rauchig aromatisierte Rindfleischpattys (2 × 180 g) im Brioche-Bun mit ofengerösteter Melanzani, geschmolzenem Mozzarella, leicht gegrillten Cherrytomaten, knackigem Eisbergsalat, Essiggurken und hausgemachter Knoblauch-Mayonnaise.

Allergene: ACGMN

Crispy Chicken Burger € 10,90

Frische Hühnerbrust in knuspriger Cornflakes-Panade im Brioche-Bun mit knackigem Eisbergsalat, frischen Tomaten, Mayonnaise und BBQ-Sauce.

Allergene: ACFGMN

Hauptgerichte

Herzhafte Klassiker und feine Fischküche.

Gebackenes Panko-Hühnerschnitzel € 13,90

Zarte Hühnerbrust in knuspriger Panko-Panade, serviert mit frischem grünem Salat und Orangen-Preiselbeeren. Wahlweise mit goldbraunen Pommes frites oder Erdäpfelsalat.

Allergene: A, C

Cordon Bleu € 14,90

Knusprig gebackenes Cordon Bleu, gefüllt mit herzhaftem Schinken und zart schmelzendem Käse. Wahlweise mit Pommes frites oder Erdäpfelsalat, dazu Ketchup und Mayonnaise.

Allergene: A, C, G

Gegrilltes Lachsfilet € 18,90

Saftiges Lachsfilet mit knuspriger Haut, serviert mit cremigem Erdäpfelpüree und gegrillten Artischocken, verfeinert mit Kapernbeeren und feiner Dillrahmsauce.

Allergene: D, G

P14 Filetsteak Demi-Glace € 29,90

Zart gegrilltes Rinderfilet, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und kräftiger Demi-Glace-Sauce.

Allergene: G

P14 Filetsteak Classic € 29,90

Saftig gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu knusprige Dukatenchips und saisonales Gemüse.

Allergene: G

P14

KITCHEN

SPEISEKARTE

P14 Spare Ribs

Langsam gegart, mit charaktervollen Glasuren.

P14 BBQ Spare Ribs € 22,90

Saftige, langsam gegarte Spare Ribs mit würziger BBQ-Glasur, dazu Dukatenchips, Maiskolben, Knoblauch-Dip und BBQ-Dip.

Allergene: A, G, M, O

Honey Spare Ribs € 22,90

Zarte, langsam gegarte Spare Ribs mit süßlicher Honigglasur, dazu Dukatenchips, Maiskolben, Knoblauch-Dip und Trüffel-Mayonnaise.

Allergene: C, G, M

Mexican Hot Spare Ribs € 22,90

Würzig-scharfe Spare Ribs mit Chili, Knoblauch und geräuchertem Paprika, dazu Dukatenchips, Maiskolben, scharfe Sauce und Sour Cream.

Allergene: G

Garlic & Herb Spare Ribs € 22,90

Aromatische Spare Ribs mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian, dazu Dukatenchips, Maiskolben, Knoblauch-Dip und Ketchup.

Allergene: G, M

P14

KITCHEN

SPEISEKARTE

Pizza / I

Marinara A	€ 9,50
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum	
Margherita A,G	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Basilikum	
Calzone A,G	€ 11,50
Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Mais. (zusammengeklappt)	
Cardinale A,G	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	
Funghi A,G	€ 11,50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons	
Salami A,G	€ 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Hawaii A,G	€ 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	
Napoli A,D,G	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen, geschroteter Pfeffer	
Inferno A,G	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Jalapeños, Tabasco, geschroteter Pfeffer	
Quattro Formaggi A,G	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Weißkäse	

Alle Preise in Euro. Preise ohne Angabe auf Anfrage. Buchstabencodes: Allergene.
Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über Allergien oder Unverträglichkeiten.

P14

KITCHEN

SPEISEKARTE

Pizza / II

Weitere Klassiker und besondere Kreationen.

Capricciosa A,G	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, schwarze Oliven, Artischocken	
Diavolo A,G	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Zwiebeln, Jalapeños	
Tonno A,D,G	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch, schwarze Oliven, Zitronenzeste	
Provinciale A,G	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	
Courgette A,G	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini-creme, Babymozzarella, Basilikum, extra natives Olivenöl	
Trüffel-Mayo Funghi A,C,G	€ 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Trüffel-Mayonnaise	
Bufalina A,G	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Grana Padano, extra natives Olivenöl	
Dattero A,G,H	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Datteln, Gorgonzola, Walnüsse	
Parmigiana di Melanzane A,G	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmigiana di Melanzane, Basilikum, Grana Padano, extra natives Olivenöl	
P14 Crispy Chicken A,C,G	€ 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, knuspriges Crispy Chicken, Sour Cream	

Alle Preise in Euro. Preise ohne Angabe auf Anfrage. Buchstabencodes: Allergene.
Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Extras, Beilagen & Dips

Pizza Extras

Premium Extras € 4,00

Büffelmozzarella, Crispy Chicken, Parmigiana di Melanzane, Prosciutto crudo

Käse & Fisch € 2,50

Mozzarella, Baby-Mozzarella, Gorgonzola, Weißkäse, Grana Padano, Thunfisch, Sardellen

Fleisch & Wurst € 2,50

Salami, Schinken, Speck

Gemüse & weitere Zutaten € 2,00

Champignons, Mais, Zwiebeln, schwarze Oliven, Kapern, Artischocken, Jalapeños, Pfefferoni, Rucola, Basilikum, Datteln, Ananas, Zucchini-creme, Zitronenzeste, Walnüsse, Cherrytomaten

Saucen & Würze € 1,00

Tomatensauce, Knoblauchöl, Tabasco

Zum Teilen

Pizzastangerl mit Knoblauch € 4,50

5 Stück

Nachos mit 2 Dips nach Wahl ^A € 6,50

Beilagen

Pommes frites € 4,50

Dukatenchips € 4,50

Maiskolben € 3,90

Dips & Saucen

Knoblauch-Dip ^{C, G, M} € 1,50

BBQ-Dip ^{M, O} € 1,50

Mayonnaise ^C € 1,50

Ketchup € 1,50

Sour Cream ^G € 1,50

Scharfe Sauce € 1,50

Cocktailsauce ^{C, M} € 1,50

Trüffel-Mayonnaise ^{C, M} € 2,00

P14

KITCHEN

SPEISEKARTE

Desserts

Zum süßen Abschluss.

Chef's Signature Tiramisu € 7,90

In Espresso getränkte Savoiardi, feine Mascarponecreme und luftige Zabaglione - eine besondere Kreation des Hauses, vollendet mit feinem Kakaopulver.

Nur im Lokal erhältlich - keine Abholung oder Lieferung.

Allergene: ACG

Maroni-Topfen-Palatschinken € 7,90

Hausgemachte Palatschinken nach eigener Rezeptur, gefüllt mit einer feinen Creme aus Topfen und Maronipüree, serviert mit warmer Vanillecreme - eine besondere Kreation des Hauses.

Allergene: ACG

Warmer Schokoladenkuchen € 7,50

Serviert mit feiner Schokoladensauce.

Allergene: ACG

Erfrischungen

Getränkekarte für den Genuss im Lokal.

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola

0,33 l / 3,90 €

Coca-Cola Zero

0,33 l / 3,90 €

Fanta

0,33 l / 3,90 €

Sprite

0,33 l / 3,90 €

Almdudler

0,35 l / 3,90 €

Mineralwasser

Still / prickelnd · 0,33 l / 2,90 €

Eistee

Pfirsich / Zitrone · 0,33 l / 3,90 €

Red Bull / Red Bull Sugarfree

0,25 l / 4,20 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft

Pur 0,25 l / 3,20 €; gespritzt 0,25 l / 2,90 €

pur 0,50 l / 5,20 €; gespritzt 0,50 l / 4,90 €

Orangensaft

Pur 0,25 l / 3,20 €; gespritzt 0,25 l / 2,90 €

pur 0,50 l / 5,20 €; gespritzt 0,50 l / 4,90 €

Johannisbeersaft

Pur 0,25 l / 3,20 €; gespritzt 0,25 l / 2,90 €

pur 0,50 l / 5,20 €; gespritzt 0,50 l / 4,90 €

Pago

Erdbeere, Marille, Mango · 0,20 l / 3,90 €

Pago gespritzt

0,50 l / 4,20 €

P14

KITCHEN

SPEISEKARTE

Soda & Bier

Getränkemenu für den Genuss im Lokal.

Soda & hausgemachte Getränke

Holunder

0,25 l / 3,50 €; 0,50 l / 3,90 €

Himbeere

0,25 l / 3,50 €; 0,50 l / 3,90 €

Zitrone

0,25 l / 3,50 €; 0,50 l / 3,90 €

Hausgemachte Limonade

0,25 l / 3,90 €; 0,50 l / 4,50 €

Fassbier

Gösser Fassbier [A]

Seidl 0,33 l / 3,90 €; Krügel 0,50 l / 4,90 €

Heineken Fassbier [A]

Seidl 0,33 l / 3,90 €; Krügel 0,50 l / 4,90 €

Flaschenbier

Puntigamer [A]

0,50 l / 4,90 €

Gösser Dunkles [A]

0,50 l / 5,20 €

Gösser Märzen [A]

0,50 l / 4,90 €

Wieselburger Stammbräu [A]

0,50 l / 5,20 €

Schladminger Bio-Zwickl [A]

0,50 l / 5,50 €

Gösser alkoholfrei [A]

0,50 l / 4,90 €

Wein & Schaumwein

Getränkekarte für den Genuss im Lokal.

Rotwein

Zweigelt [O*]

1/8 l / 5,90 €; 1/4 l / 10,90 €
Flasche / 29,90 €

Cuvée Carnuntum [O*]

1/8 l / 6,50 €; 1/4 l / 11,90 €
Flasche / 34,90 €

Blaufränkisch [O*]

1/8 l / 6,90 €; 1/4 l / 12,90 €
Flasche / 36,90 €

Schaumwein

Prosecco [O*]

0,10 l / 4,50 €

Prosecco · Flasche [O*]

0,75 l / 24,90 €

Weißwein

Weißwein gespritzt [O*]

1/4 l / 3,20 €

Grüner Veltliner vom Hagn [O*]

1/8 l / 5,90 €; 1/4 l / 10,90 €
Flasche / 36,90 €

Gelber Muskateller [O*]

1/8 l / 6,50 €; 1/4 l / 11,90 €
Flasche / 36,90 €

Riesling [O*]

1/8 l / 6,90 €; 1/4 l / 12,90 €
Flasche / 38,90 €

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial [O*]

Flasche 0,75 l / 149,00 €

Moët & Chandon Ice [O*]

Flasche 0,75 l / 179,00 €

Aperitifs & Spirituosen

Alle Spirituosen werden als 4 cl serviert.

Aperitifs und Liköre

Aperol gespritzt [O*]

0,25 l / 6,50 €

Campari gespritzt [O*]

0,25 l / 6,50 €

Lillet Blanc gespritzt [O*]

0,25 l / 6,50 €

Lillet Rosé gespritzt [O*]

0,25 l / 6,50 €

Limoncello gespritzt [O*]

0,25 l / 6,50 €

Sarti gespritzt [O*]

0,25 l / 6,50 €

Spirituosen

Chivas

4 cl / 5,90 €; Flasche 0,70 l / 45,90 €

Jack Daniel's Tennessee

4 cl / 5,90 €; Flasche 0,70 l / 45,90 €

Sierra Tequila

4 cl / 4,90 €; Flasche 0,70 l / 39,90 €

Jägermeister Kräuterlikör

4 cl / 4,90 €; Flasche 1,00 l / 39,90 €

Absolut Vodka

4 cl / 4,90 €; Flasche 0,70 l / 45,90 €

Bombay Gin Sapphire

4 cl / 5,90 €; Flasche 0,70 l / 44,90 €

Berliner Luft (Pfefferminzlikör)

4 cl / 4,50 €

Heißgetränke & Allergene

Getränkekarte für den Genuss im Lokal.

Tee

Teesorten

2,90 €

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Ingwer-Zitronen-Tee

Weitere Heißgetränke

Heiße Schokolade mit Schlagobers [G]

3,90 €

Weitere Allergene je nach Kakaopulver.

Kaffee

Espresso

2,90 €

Espresso doppelt

3,90 €

Verlängerter

Schwarz oder braun · 3,90 €

G bei Milchzugabe

Melange [G]

3,90 €

Cappuccino mit Schlagobers und Kakao [G]

4,20 €

Café Latte Macchiato [G]

4,50 €

Allergeninformation

A - Glutenhaltiges Getreide

F - Sojabohnen

N - Sesam

B - Krebstiere

G - Milch oder Laktose

O - Schwefeldioxid und Sulfite

C - Eier

H - Schalenfrüchte

P - Lupinen

D - Fisch

L - Sellerie

R - Weichtiere

E - Erdnüsse

M - Senf

O*: Bei Wein, Schaumwein und Aperitifs anhand der jeweiligen Produktkennzeichnung prüfen. Die endgültigen Angaben müssen mit den Herstellerinformationen und den tatsächlich verwendeten Zutaten übereinstimmen.