

Aperitvi – Aperitife^{o,1}

Prosecco Valdo	4,50
Prosecco Aperol ¹	4,90
Spritz “Da Luca” ¹	5,50
Hugo	5,50
Rosato mio	5,50
Americano ¹	5,50
Martini	3,50
Campari ¹ Soda / Campari ¹ Orange	4,50
Aperol ¹ Soda / Aperol ¹ Orange	4,50

Aperitvi analcolici – alkoholfreie Aperitife^{o,1}

Crodino ¹ /Bitterino ¹ verschiedene alkoholfreie Bitter	3,30
Bitter ¹ Soda / Bitter ¹ Orange	4,50
Spritz Hugo alkoholfrei ¹	4,50
Hugo alkoholfrei ¹	4,50

Wer kennt ihn nicht, den fruchtig süßen und trotzdem erfrischenden Hugo? Den ersten Hugo genannten Cocktail mixte wahrscheinlich der Barkeeper Roland Gruber in der Sanzeno Wein- und Cocktailbar in Naturns im Vinschgau, Südtirol. Er verwendete allerdings nicht wie mittlerweile üblich Holunder-, sondern Zitronenmelissensirup.

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta	4,90
Marinierte Tomatenwürfel auf geröstetem hausgemachten Weißbrot	
Caprese	8,50
Tomaten, Mozzarella & Basilikum	
Insalata di Mare	11,90
Meeresfrüchtesalat	
Antipasto Calabrese ^{2;3;6;15}	11,90
Gemischte Vorspeise nach kalabresischer Art	
Carpaccio	11,90
Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan garniert	

Minestre – Suppen

Minestrone ¹¹	6,50
Gemüsesuppe	
Tortellini in Brodo ^{2;3;4;11; 15}	6,00
Tortellini in Brühe	
Crema di Pomodoro	6,00
Tomatencremsuppe	

Aber kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt,
ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

2 enthält Konservierungsstoffe; 3 enthält Antioxidationsmittel; 4 enthält Geschmacksverstärker;
6 enthält Schwärzungsmittel; 11 enthält Süßungsmittel; 15 enthält Nitritpökelsalz

Insalate – Salate

Insalata Verde Grüner Salat	5,00
Insalata di Cetrioli Gurkensalat	5,00
Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	5,50
Insalata Mista Gemischter Salat	5,90
Insalata Tonno e Fagioli Thunfisch-Bohnensalat mit Zwiebeln	8,90
Insalata Da Luca ^{1; 2; 3; 6; 15} Gemischter Salat mit Schinken, Mozzarella, Thunfisch, Ei, Oliven & Peperoni	10,90
Insalata Marinella Gemischter Salat mit gegrillten Scampi	10,90
Insalata Contadina Gemischter Salat mit Putenstreifen & Zwiebeln	10,90
Insalata Rucola Rucola mit Tomaten und Parmesanhobeln	8,90

Sie haben die Wahl: Wir servieren unsere Salate klassisch italienisch und Sie machen ihn ganz nach Ihrem Geschmack mit Olivenöl, Balsamicoessig, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer an oder Sie fragen nach unserer Vinegrette.

Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.

Winston Churchill

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Pasta – Nudeln

Spaghetti alla Poverina mit Öl, Knoblauch & Peperoncino (scharf!)	9,00
Spaghetti alla Napoletana in Tomatensoße	8,00
Spaghetti alla Bolognese in Hackfleischsoße	9,00
Spaghetti alla Carbonara ^{2;3;11;15} mit Speck & Ei in Sahnesoße	9,50
Spaghetti alla Marinara mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	11,50
Rigatoni Arrabiata mit Peperoncino, Oliven & Knoblauch in Tomatensoße (scharf!)	9,50
Rigatoni alla Carrettiera mit Thunfisch, Zwiebeln & Oliven in Tomatensoße	9,90
Rigatoni alla Emiliana mit Vorderschinken, Champignons & Erbsen in Aurorasoße	9,50
Rigatoni ai Quattro Formaggi ¹ mit vier verschiedenen Käsesorten	9,50
Rigatoni al Forno ^{2;3;15} mit Vorderschinken, Champignons und Erbsen in Bolognesesoße, mit Mozzarella überbacken	9,90
Tortellini Panna e Prosciutto ^{2;3;11;15} mit Vorderschinken in Sahnesoße	9,50

Glutenunverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer glutenfreien Pasta!

Nudeln machen glücklich.

Kohlenhydrate regen unser Gehirn zur Produktion des Glückshormons Serotonin an – und so wie in Pasta viele Kohlenhydrate stecken, steckt auch in diesem Sprichwort ein wahrer Kern.

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Pizze – Holzofenpizza (33cm)

Pizza Pane mit Tomatensoße & Knoblauch	6,00
Pizza Magherita ¹ mit Tomatensoße & Mozzarella	7,00
Pizza Napoli ¹ mit Tomatensoße, Mozzarella & Sardellen	8,50
Pizza Salame ^{1;2;3} mit Tomatensoße, Mozzarella & Salami	7,90
Pizza Prosciutto ^{1;2;3;15} mit Tomatensoße, Mozzarella & Vorderschinken	7,90
Pizza Funghi ¹ mit Tomatensoße, Mozzarella & Champignons	7,90
Pizza Regina ^{1;2;3;15} mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken & Champignons	8,90
Pizza Romana ^{1;2;3} mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami & Champignons	8,90
Pizza Calzone ^{1;2;3;15} gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken & Champignons	9,90
Pizza Capricciosa ^{1;2;3;6} mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Peperoni, Champignons, Oliven & Sardellen	10,50
Pizza Tonno ¹ mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln	9,90
Pizza Frutti di Mare ¹ mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten & Knoblauch	10,90
Pizza Quattro Formaggi ¹ mit Tomatensoße & vier verschiedenen Käsesorten	9,50
Pizza Vegetale ¹ mit Tomatensoße, Mozzarella & gegrilltem Gemüse	9,90
Pizza Calabrese ^{1;2;3;6} mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven & Knoblauch	9,90

Gerne backen wir für Sie eine Pizza mit dem Belag ihrer Wahl.
Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Carne – Fleisch

Saltimbocca alla Romana ^{2;15} Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei	16,90
Cotoletta Milanese Schnitzel Wiener Art	14,90
Cotoletta Bolognese ^{1;2;3;15} Schnitzel Wiener Art mit Vorderschinken & Mozzarella überbacken in Aurorasofße	16,90
Costata alla Griglia Rumpsteak vom Grill (ca. 250 g)	21,90
Filetto alla Griglia Rinderfilet vom Grill (ca. 250 g)	25,50
Costata al Pepe Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsoße	23,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Salat oder Bratkartoffeln mit Gemüse.

Se lo stomacho é sazio, il cuore diventa allegro.

Ist der Magen satt, wird das Herz fröhlich.

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Pesce – Fisch

Calamari Dorati frisch panierte, gebackene Tintenfischringe	17,90
Calamari alla Griglia Tintenfischtuben vom Grill	16,90
Pesce Spada alla Griglia Schwertfisch vom Grill	18,90
Scampi alla Griglia Riesengarnelen vom Grill	23,50
Misto di Pesce alla Griglia Gemischter Fischteller vom Grill	25,90

Zu allen Fischgerichten servieren wir Salat oder Bratkartoffeln mit Gemüse.

La regina delle ricette é la fantasia.

Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie.

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Mongdrazzal

A bisserl was geht noch

Dolci - Desserts

Unsere kleinen aber feinen Desserts wechseln täglich.
Fragen Sie bei Ihrem Kellner nach und lassen Sie sich zu einer süßen Köstlichkeit verführen.

Der Großherzog der Toskana, Cosimo II. de' Medici, ein Großherzog mit einer besonderen Vorliebe für Süßspeisen, hatte sich entschlossen, ein paar Tage in Siena zu verbringen. Die Konditoreien der Stadt wollten zu Ehren des Großherzogs in Dessert kreieren. So erfand man eine erste tiramisù-ähnliche Speise, die damals zu Ehren des Adligen den Namen zuppa del duca erhielt.

Der Großherzog war schlicht begeistert und so wurde die „zuppa del duca“ bis über die Grenzen des Großherzogtums hinaus berühmt, wobei das Rezept nach Venedig gelangte. Dort wurde es ein wenig abgewandelt - und so das uns heute bekannte Tiramisù geboren. Die Legende erzählt, dass die süße Köstlichkeit zum beliebtesten Dessert der Höflinge wurde, weil man ihm anregende Eigenschaften zuschrieb. Man machte es zur Gewohnheit vor einem Liebesabenteuer Tiramisù zu essen, weshalb sich wohl auch der ehrwürdige Name „zuppa del duca“ in jenen zweideutigen, den wir noch heute kennen, änderte: Tiramisù – Zieh mich hoch.

Formaggi – Käse

Formaggi misti^{1,2}

Gemischter Käseteller

9,50

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Bevande – Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,25l	2,40
Tafelwasser 0,5l	2,90
San Pellegrino 0,75l	5,30
Aqua Panna 0,75l Stilles Wasser	5,30
Kleine Schorle* 0,25l Apfel, Johannisbeere, Traube, Orange, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Mango	2,80
Schorle* 0,5l Apfel, Johannisbeere, Traube, Orange, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Mango	3,80
Kleines Erfrischungsgetränk 0,3l Cola ^{1;9;11} , Spezi ^{1;9;11} , Zitronen- ¹¹ oder Orangenlimonade ^{1;3}	2,80
Erfrischungsgetränk 0,5l Cola ^{1;9;11} , Spezi ^{1;9;11} , Zitronen- ¹¹ oder Orangenlimonade ^{1;3}	3,80

Ich mag es gerne leiden, wenn auch die Becher überschäumen.

Johann Christoph Friedrich von Schiller

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

¹ enthält Farbstoffe; ³ enthält Antioxidationsmittel; ⁹ koffeinhaltig; ¹¹ enthält Süßungsmittel
*Wir verwenden Fruchtsäfte und Fruchtnektar.

Vini aperti – Offene Weine 0,25l

Vini rossi aperti – Offene Rotweine

Vino rosso della Casa - Roter Hauswein Montepulciano DOC	4,50
Lambrusco IGT	4,90
Chianti DOC	4,90
Merlot DOC	4,90
Rotweinschorle 0,5l	5,90

Vini bianchi aperti – Offene Weißweine

Vino bianco della Casa - Weißer Hauswein Trebiano DOC	4,50
Frizzantino IGT	4,90
Pinot Grigio IGT	4,90
Chardonnay IGT	4,90
Weißweinschorle 0,5l	5,90
Rosé	4,90

Ursprünglich wurde das Bierhäusl im Auftrag des Klosters Benediktbeuern erbaut um den Ausschank des Klosterbiers an die Anwohnern zu ermöglichen. Bier wird hier natürlich bis heute ausgeschenkt – allerdings sind auch unsere Weine nicht zu vernachlässigen den „In vino veritas“.

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Birre – Bier

Augustiner Lagerbier Hell 0,5l	3,50
Augustiner Dunkel 0,5l	3,50
Augustiner Pils 0,33l	3,30
Augustiner Weißbier 0,5l	3,80
Radler 0,5l ¹¹	3,30
Russ 0,5l ¹¹	3,50
Colaweizen 0,5l ^{1;9;11}	3,50
König Ludwig dunkles Weißbier 0,5l	3,80
König Ludwig leichtes Weißbier 0,5l	3,80
Erdinger alkoholfreies Weißbier 0,5l	3,80
Clausthaler alkoholfrei 0,5l	3,50

Im Zuge der Gegenreformation kamen italienische Mönche in das Land des bayerischen Kurfürsten Maximilian I. Das Fasten fiel den Mönchen im klimatisch rauerem Bayern schwer. Also behelfen sie sich eines süffigen Tricks: Getreu der Regel "Liquida non frangunt jejuneum – Flüssiges bricht das Fasten nicht" brauten sie ein starkes und somit auch kalorienhaltiges starkes Bier – und prägten die bayerische Bierkultur gleich mit.

Den Genuss des speziellen Bieres mussten sich die Mönche aber zunächst vom Papst genehmigen lassen. Während des weiten Weges über die Alpen und anschließend durch die Sonne Italiens bis nach Rom, durchgeschüttelt auf dem Rücken von Ziegen, war das Bier, bis es im Becher des Papstes landete, verdorben. So war es wenig verwunderlich, dass das Kirchenoberhaupt das Bier widerlich fand. „Wenn sie so etwas trinken wollen, dann sollen sie es haben“, soll er entschieden haben.

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Superalcolici – Spirituosen^{2cl}

Ramazotti	3,50
Averna	3,50
Fernet Branca	3,50
Cynar	3,50
Vecchio Amaro del Capo	3,50
Amaretto ¹	3,50
Limoncello	3,50
Baileys ^{1, 11}	3,50
Sambuca Molinari	3,50
Williams Birne	3,50
Vecchia Romagna	4,50
Grappa Nonnino	4,50
Grappa 18 lune	6,50
Grappa della Casa	3,50

Wer kunstvoll singt, soll singen.
Wer kunstvoll trinkt, soll trinken.

Ovid

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Bevande Calde – Heißgetränke

Espresso ⁹	2,10
Espresso Macchiato ⁹	2,30
Espresso Doppio ⁹ Doppelter Espresso	3,30
Espresso Doppio Macchiato ⁹	3,50
Espresso Corretto ⁹ Espresso mit Grappa	3,90
Caffè Lungo ⁹ Kaffee	2,80
Cappuccino ⁹	2,80
Latte Macchiato ⁹	3,30
Ciocolata Calda ¹¹ Heiße Schokolade	3,10
Tee	2,30

Das im Deutschen verwendete Wort Espresso leitet sich von der vollständigen italienischen Bezeichnung caffè espresso ab. In Italien selbst wird eher auf den zweiten Teil des Namens verzichtet. Zur Entstehung des Begriffs gibt es unterschiedliche Ansichten. Eine Möglichkeit wäre espresso als Hinweis auf die Herstellung des caffè mit Wasserdampf, der mit hohem Druck durch das Kaffepulver gepresst wird. Die zweite Möglichkeit der Begriffsentstehung wäre eine Ableitung von esprimere als Bezeichnung eines ausdrücklich für den Gast zubereitetes Getränk. Die Erklärung, dass der Name etwas mit schnell (express) zu tun habe, ist weit verbreitet, aber schlicht und ergreifend unzutreffend.

Für uns machbare Extrawünsche erfüllen wir gerne gegen einen kleinen Aufpreis.
Ihr Inhaber Luca Lento

Benvenuti da Luca! - Willkommen bei Luca!

Ich freue mich, Sie als Gast in unserem Restaurant zu begrüßen.

Die Freude war groß, in die historischen Mauern des "Bierhäusl" einziehen zu dürfen, um nach 10 Jahren Gastronomie-Erfahrung hier meine eigene Vorstellung eines italienischen Ristorante Wirklichkeit werden zu lassen.

Seit meinem 18. Lebensjahr lebe ich hier in meiner Wahlheimat Bad Heilbrunn. In den Charme des knapp 300 Jahre alten und in den 1990er-Jahren liebevoll restaurierten Traditionshauses, habe ich mich auf den ersten Blick verliebt.

Ich habe eine Schwäche für die kleinen Besonderheiten des Lebens.
Und kleine Besonderheiten soll es auch für die Gäste "bei Luca" ("da Luca") geben.

Unsere Küche bietet bekannte und beliebte italienische Klassiker, landestypisch nach traditionellen Rezepten zubereitet. Für kulinarische Variation sorgen wir mit wechselnden Tages- und Wochengerichten, unseren Wurzeln verbunden, meist süditalienischer Prägung.

Der Mann am Herd beantwortet die Frage, warum er den Koch-Beruf gewählt hat, stets aus tiefstem Herzen mit:
„La cucina è la mia passione!“ – „Die Küche ist meine Leidenschaft!“.

Sie planen Taufe, Kommunion, Konfirmation, Firmung, Hochzeit, Geburtstag oder einfach nur ein kleines Feiern bei dem Sie gerne unter sich bleiben möchten und suchen einen geeigneten Rahmen?
Unser Stüberl wird Ihnen sicher gefallen.

Auch außerhalb unserer gewohnten Öffnungszeiten sind wir nach Vereinbarung für Sie da.
Sprechen Sie uns einfach an.

Ich freue mich, Sie bewirten zu dürfen und wünsche einen angenehmen Aufenthalt.

Cordiali Saluti - Herzliche Grüße
Ihr Gastgeber

Ihr Wohl und Ihre Gesundheit liegen uns sehr am Herzen. Deshalb wollen wir Sie darauf aufmerksam machen, dass unsere Gerichte teilweise folgende Allergene enthalten könnten:

Eier
Erdnüsse
Fisch
Glutenhaltiges Getreide
Hülsenfrüchte
Krebstiere
Lupinen
Milch/Milchprodukte

Schalenfrüchte (Nüsse)
Schwefeldioxid und Sulfite
Sellerie
Senfsamsamen
Sesamsamen
Sojabohnen
Weichtiere

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten im Zusammenhang mit den oben genannten Allergenen, bitten wir Sie sich an Ihren Kellner zu wenden.

