



OASEE



RESTAURANT & PIZZERIA & CAFÉ



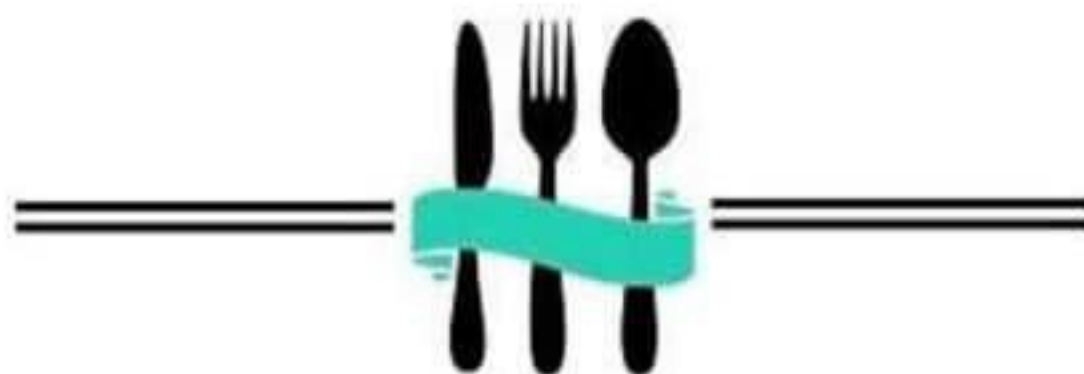
Herzlich Willkommen im kulinarischen Herzen am Weissensee!

Tauchen Sie ein in die verführerische Welt unserer Küche, wo sich die Aromen Italiens mit der Herzlichkeit Österreichs vereinen. In unserem Restaurant erleben Sie eine Reise, die Ihre Sinne verzaubern wird.

Genießen Sie handgemachte Pizza, frische Pasta und köstliche Spezialitäten aus beiden Kulturen, zubereitet mit Liebe zum Detail und den besten Zutaten der Region.

Treten Sie ein, lassen Sie sich von der gemütlichen Atmosphäre umarmen und entdecken Sie, warum unser Restaurant am Weissensee nicht nur ein Ort des Genusses, sondern auch der Begegnung und des Wohlbefindens ist.

Willkommen bei uns – wo Essen zur Leidenschaft wird und jeder Bissen eine Geschichte erzählt. Wir freuen uns darauf, Ihre Sinne zu verwöhnen und Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten. Guten Appetit!



OASEE



RESTAURANT & PIZZERIA & CAFÉ

Montag	12:00- 15:00/ 18:00-22:00
Dienstag	12:00- 15:00/ 18:00-22:00
Mittwoch	Ruhetag
Donnerstag	12:00- 15:00/ 18:00-22:00
Freitag	12:00- 15:00/ 18:00-22:00
Samstag	12:00- 15:00/ 18:00-22:00
Sonntag	12:00- 15:00/ 18:00-22:00

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben

Vorspeisen/ Antipasti/ Starters

Bruschetta Napoletana A	9,80 €
Knusprige Brötchen mit Tomaten, Oliven und Pilzen Crispy bread with tomatoes, olives and mushroom	
Caprese di Bufola G	9,80 €
Büffel Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Pesto Buffalo Mozzarella with tomatoes, basil, oliveoil and pesto	
Carpaccio di Manzo G, M, E	16,80 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Balsamico und Grana Beef carpaccio with Arugula, balsamic vinegar and Grana	

Suppen/ Zuppe/ Soups

Knoblauchcremesuppe Teller/ im Brot A, G, L	6,20 €/ 7,80 €
Zuppa di crema all'aglio nel pane/piatto Garlic cream soup in bread/plate	
Klare Rindsuppe L	4,20 €
Zuppa di Manzo Clear beef soup	
Rindsuppe mit Frittaten oder Backerbsen A, C, G, L	4,80 €
Zuppa con frittate o Cottura piselli Beef soup with savory pancake strips or baked peas	
Toskanische Tomatensuppe mit Parmesan G	5,20 €
Zuppa di pomodoro toscana con parmigiano Tuscan tomato soup with parmesan	

Für Kinder/ per i Bambini/ for the little ones

Kinder Spätzle mit Gemüse A, C	5,20 €
Spaetzle per bambini con verdure Kids spaetzle with vegetables	
Kinder Schnitzel mit Pommes A, C, G	8,80 €
Cotoletta per bambini con patatine fritte Fried pork with fries	
Kinder Spaghetti mit	
Butter und Käse/ burro e formaggio/ butter and cheese A, C, G	4,80 €
Tomatensauce/ salsa di pomodoro/ tomato sauce A, C	5,80 €
Fleischsauce/ bolognese/ meat sauce A, C, G, L	6,80 €
Portion Pommes	
una porzione di patatine french fries	4,80 €

Pfannengerichte/ saltato in padella/ stir fry

Gnocchi mit cremigen Spinat A, C, G Gnocchi con crema di spinaci Gnocchi with creamy spinach	12,80 €
Schweins-Schnitzel mit Pommes oder Petersilienkartoffel A, C, G Cotoletta di maiale con patatine fritte o patate al prezzemolo Deep fried pork with fries or parsley potatoes	15,80 €
Piccata milanese di pollo A, C, G Hühnerfilet in Ei-Parmesanhülle mit Spaghetti und Tomatensauce Chicken fillet in egg parmesan wrap with spaghetti and tomato sauce	17,80 €
Ganze Forelle mit Basmatireis und Buttergemüse A, D, G Trotta intera con riso basmati e verdure al burro Whole trout with basmati rice and butter vegetables	18,80 €
Zwiebelrostbraten mit Rösti und gegrilltem Gemüse A, C, G, M Arrosto di cipolla con rösti e verdure grigliate Roast beef with rösti, onions and grilled vegetables	19,80 €

Pasta

Wählen Sie selbst die passende Pasta/ Scegli tu stesso la pasta giusta
Choose the right pasta yourself

Penne/ Fussili/ Farfalle/ Spaghetti/ Tagliatelle/ Linguini

Con pomodorini e parmigiano G Tomatenragout mit Parmesan Tomato sauce with parmesan	10,80 €
Aglio e Olio Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Chili Olive oil, garlic, cherry tomatoes, chili	10,80 €
Bolognaise G, L Fleischsauce mit Tomatenragout und Parmesan Ground meat with tomato sauce and parmesan	11,80 €
Alla boscaiola G cremiges Pilzragout creamy mushroom ragout	12,80 €
Aglio e olio con gamberi/ o frutti di mare R, B Knoblauch und Öl mit garnelen/ oder Weißwein und Meeresfrüchte Garlic and oil with shrimp/or white wine and seafood	17,80 €

Pizza nach Neapolitanischer Art

Unsere Pizza – Ein Stück Neapel auf Ihrem Teller. Die neapolitanische Pizza, eine der traditionsreichsten und beliebtesten Pizzavarianten der Welt, hat ihren Ursprung in der italienischen Stadt Neapel und eroberte im Laufe der Jahrhunderte die Herzen von Pizza-Liebhabern. Charakteristisch ist der weiche, luftige Teig, hergestellt aus hochwertigem Mehl (Tipo 00), Wasser, Hefe und Salz, der per Hand ausgerollt wird. Besonders ist die lange Fermentationszeit, oft bis zu 48 Stunden, die dem Teig ein intensives Aroma verleiht. Im Ofen gebacken, geht der Teig durch seine lange Ruhezeit und zahlreiche Luftblasen schnell auf, wodurch er seine charakteristische fluffige Form mit dickem Rand erhält. Der Belag besteht aus frischen und hochwertigen Zutaten.

La nostra pizza - Un pezzo di Napoli nel tuo piatto. La pizza napoletana, una delle più tradizionali e amate varianti di pizza al mondo, ha origine nella città italiana di Napoli e ha conquistato il cuore degli appassionati di pizza nel corso dei secoli. Caratteristico è l'impasto soffice e leggero, realizzato con farina di alta qualità (Tipo 00), acqua, lievito e sale, steso a mano. La lunga fase di fermentazione, spesso fino a 48 ore, conferisce al te stesso un intenso aroma. La cottura nel forno richiede pochi minuti e, grazie al lungo riposo dell'impasto e alle numerose bolle d'aria, il risultato è una forma soffice con bordo spesso. Il condimento è realizzato con ingredienti freschi e di alta qualità.

Our Pizza - A Slice of Naples on Your Plate. Neapolitan pizza, one of the most traditional and beloved pizza variations in the world, originates from the Italian city of Naples and has captured the hearts of pizza enthusiasts over the centuries. Characterized by its soft, airy dough made from high-quality flour (Tipo 00), water, yeast, and salt, hand-stretched. Notably, it undergoes a long fermentation period, often up to 48 hours, to develop intense flavor. Baked in the oven, the dough quickly rises due to its extended resting time and numerous air bubbles, resulting in its characteristic fluffy shape with a thick crust. Toppings consist of fresh, high-quality ingredients.

Pizza

Margherita A, G Tomaten, Mozzarella	10,80 €
Girasole A, G Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais	11,20 €
Salami, frisch vom Nagglerhof bei Christian Lilg A, G Tomaten, Mozzarella, Salami	11,80 €
Diavola, frisch vom Nagglerhof bei Christian Lilg A, G Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni	12,20 €
Burrata A, G, Tomaten, Mozzarella, getr. Tomaten, Burrata	12,80 €
Hawaii A, G Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	12,20 €
Spinaci A, G Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Kirschtomaten	13,80 €
Ruccola e Grana A, G, Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana	13,20 €
Calzone A, G Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze, Artischocken	13,80 €
Del Mare A, G, R, B Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	14,80 €
Oasee Haus Pizza A, G, Sauerrahm, Knoblauch, Räucherlachs, Parmaschinken, Zwiebel	15,50 €
Extrabelag pro Zutat Zwiebel, Mais, Ananas, Pfefferoni, Paprika, Kirschtomaten, Oliven, Rucola, Pilze, Grana, Spinat, Schinken, Salami, scharfe Salami, Parmaschinken, Speck, Prosciutto, Artischocken	1,20 €

Wir bitten um Verständnis, dass Pizza und andere Hauptgerichte nicht zeitgleich serviert werden können.

Chiediamo comprensione per il fatto che pizza e altri piatti principali non possono essere serviti contemporaneamente.

We ask for your understanding that pizza and other main courses cannot be served simultaneously.

Nachspeisen/ Dolci/ Dessert

Affogato G Vanilleeis und doppelter Espresso Vanilla ice cream and double espresso	4,20 €
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren A, C, G Impasto per pancake ariosi con mirtilli Pancake dough with blueberry sauce	4,20 €
Tiramisu A, C, G Löffelbiskuits, Mascarpone, Eigeld, Kakao, Kaffee Löffelbiskuit, egg yolks, Mascarpone, cocoa, coffee	4,20 €
Tageskuchen aus der Vitrine	4,20 €

Folgende Zutaten werden als Allergene gekennzeichnet

A Gluten	H Schalenfrüchte
B Krustentiere	L Sellerie
C Eier	M Senf
D Fisch	N Sesamsamen
E Erdnüsse	O Schwefeldioxid
F Sojabohnen	P Lupinen
G Milcheiweiß	R Weichtiere

Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l / 0,5l	3,80 € / 4,80 €
Coca Cola Zero	0,33l	3,80 €
Almdudler	0,35l	3,80 €
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,80 €
Eistee Pfirsich	0,33l	3,80 €
Mineralwasser prickelnd/ still	0,33l / 0,75l	3,80 € / 4,80 €
Holunder / Himbeere gespritzt	0,3l / 0,5l	3,80 € / 4,80 €
Apfelsaft pur/ gespritzt	0,3l / 0,5l	3,80 € / 4,80 €
Orangensaft pur/ gespritzt	0,3l / 0,5l	3,80 € / 4,80 €
Johannisbeere/ Marille/ Mango gespritzt mit Wasser oder Soda	0,2l 0,3l / 0,5l	3,50 € 3,80 € / 4,80 €
Soda Zitrone / LW mit Zitrone	0,3l / 0,5l	3,80 € / 4,80 €
Karaffe Wasser	0,75l	2,00 €

Kaffee/ Heissgetränke

Kaffee verlängert	3,00 €
Espresso	3,00 €
Espresso macchiata / mit Milchschaum	3,20 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	4,20 €
Latte macchiato	4,80 €
Heisse Schokolade / mit Schlag	4,20 € / 4,80 €
Tee- Julius Meinl	3,80 €

Bier vom Fass/ Flasche

Stiegl Radler Sauer	0,3l / 0,5l	3,40 €/ 4,40 €
Stiegl Hell/ Radler	0,3l / 0,5l	3,80 €/ 4,80 €
Stiegl Weizen/ Radler	0,3l / 0,5l	4,20 €/ 5,20 €
Stiegl Alkoholfrei Weizen	0,5l	4,80 €

Wein im Glas/ Flasche

Weiß

Grüner Veltliner Kalk & Loess 2022, Weingut Frank, Herrnbaumgarten	1/8	4,20 €
Gelber Mukateller 2021/22, Winzer Gregor Schup, Guntramsdorf	1/8	4,80 €
Pinot Grigio Friuli Italy 2021/22	1/8	5,20 €

Rosé

Pinot Noir 2022, Winzer Gregor Schup, Guntramsdorf	1/8	4,80 €
--	-----	--------

Rot

Zweigelt Exclusiv 2019/20, Weingut Pittnauer, Gols	1/8	4,20 €
Merlot Friuli Aquileia 2018	1/8	4,80 €
Carnuntum Cuvee 2021 (Zw/Bf/PN), Markowitsch, Göttlesbrunn	1/8	5,20 €

Prosecco & Wein gespritzt

Prosecco Salaris Gold Extra Dry	1/8	4,60 €
Prosecco mit Holunder	1/8	4,80 €
Weißwein gespritzt	1/4	4,40 €
Rotwein gespritzt	1/4	4,40 €
Kaiserspritzer/ mit Holunder	1/4	4,60 €

Longdrinks

Hugo - Prosecco, Soda, Holunder, Minze	5,80 €
Veneziano - Prosecco, Soda, Aperol	5,80 €
Aperol Spritz - Weißwein, Soda, Aperol	5,80 €
Whiskey Cola - Jack Daniels, Cola	7,80 €
Gin Tonic - Bombay Gin	7,80 €
Rum Cola - Bacardi Superior, Cola	7,80 €
Campari Soda	5,80 €
Vodka Soda - Absolut Vodka	5,80 €
Campari Orange	6,20 €

Aperitif/ Digestif

Martini Bianco	1/16	4,20 €
Martini Extra Dry	1/16	4,20 €
Averna	4cl	4,20 €
Limonchello	4cl	3,80 €
Campari	4cl	4,20 €
Aperol	4cl	4,20 €
Bacardi	4cl	3,80 €
Bombay	4cl	3,80 €
Absolut Vodka	4cl	3,80 €
Jack Daniels Whiskey	4cl	4,20 €
Jägermeister	4cl	4,20 €
Grappa Piave	4cl	3,80 €
Marille	4cl	5,20 €
Kirsche	4cl	5,20 €
Birne	4cl	5,20 €
Alte Zwetschke	4cl	5,20 €