



AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE
LUNA
• RISTORANTE •

Täglich warme Küche

11:00 - 21:30 UHR



PIZZE ROSSE

Traditionelle Pizzen mit San Marzano
Tomatensauce und Mozzarella

MARINARA A, G 9,90 €

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Basilikum und
Olivenöl

MARGHERITA A 10,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

SALAME A, G 13,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Basilikum

CARDINALE A, G 13,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Basilikum

PROVENCIALE A, G 15,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais,
Basilikum und milde Pfefferoni

CAPRICCIOSA A, G 15,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons,
Artischocken, schwarze Oliven, Basilikum und Olivenöl

TONNO A, D, G 15,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln,
Basilikum und Olivenöl

VULCANO A, G 16,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Chilli,
Basilikum und Olivenöl

CALABRESE A, G 16,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Nduja Calabrese, Zwiebeln,
Oregano, Basilikum und Olivenöl

QUATTRO FORMAGGI A, G 15,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone,
Pecorino Romano, Schafkäse, Basilikum und Olivenöl

FRUTTI DI MARE A, G, R 16,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte,
Venusmuscheln, Knoblauch und Basilikum

CALZONE (gefaltet) A, G 14,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken

VEGETARIA A, G 14,90 €

Mozzarella, gegrillte Zucchini, Melanzani, Paprika,
Champignons, Grana Padano Flocken und Olivenöl

PIZZE GOURMET

Weiße Pizzen ohne Tomatensauce
Unsere besonderen Spezialitäten

CIELO BLU A, G 15,90 €

Mozzarella, Rucola, Salsiccia, Basilikum und Olivenöl

LUNA SPECIAL HAUS A, G, O 19,90 €

Mozzarella, Büffelmozzarella, Parmaschinken,
Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano Flocken

BOSCO INCANTATO A, D, G 18,90 €

Mozzarella, gemischte Waldpilze, Rucola und Grana
Padano Flocken

PROSCIUTTO CRUDO A, G 16,90 €

Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten und
Basilikum

SPINACI SPEZIALE A, G 16,90 €

Mozzarella, Spinat, Schafkäse und Schinken

ANTIPASTI

BRUSCHETTA A, G 6,90 €

Geröstete Focaccia mit frischen Tomaten, Basilikum,
Olivenöl extra und Knoblauch

MOZZARELLA CON POMODORI A, G 12,90 €

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, Focaccia Brot und
Olivenöl

TAGLIERE ITALIANO A, G 17,90 €

Feine Auswahl italienischer Spezialitäten Prosciutto
Crudo, Salami Napoli, marinierte Oliven, Artischocken
und Büffelmozzarella

INSALATE

Frische saisonale Salate

Wahlweise mit unseren hausgemachten
Dressings: Zitronenöl, SenfTM- oder Balsamico
Dressing

INSALATA MISTA G 8,90 €

Gemischter Salat nach Art des Hauses

INSALATA CAPRESE G 13,50 €

Gemischte Blattsalate, Büffelmozzarella, frische
Tomaten, Gurke, Basilikum, Rucola und Olivenöl

INSALATA LUNA Tipp des Hauses 14,90 €

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke und
Büffelmozzarella G, O

INSALATA DI RUCOLA G, H, O 9,90 €

Rucola, Grana Padano Flocken, Kirschtomaten

INSALATA DI POLLO A, C, G, M, O 14,90 €

Gemischte Blattsalate, gegrillte Hähnchenbrust,
Kirschtomaten, Gurke, Grana Padano Flocken

INSALATA MEDITERRANEA G 12,90 €

Gemischte Blattsalate, griechischer Feta, schwarze
Oliven, Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebeln

DOLCI

Hausgemachte Desserts

TIRAMISÙ Klassiker A, C, G 7,50 €

Hausgemachtes Tiramisù mit Mascarpone, Espresso
und Kakaopulver

PANNA COTTA G 6,90 €

Cremige Panna Cotta mit Himbeersoße

CANNOLI SICILIANI A, C, G, H 7,90 €

Knusprige Teigröllchen gefüllt mit süßer Ricotta-Creme

PASTA FRESCA

Frische Pasta auf Wunsch auch mit Gnocchi
oder Penne.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 13,90 €

Spaghetti mit Eigelb, Pecorino, Guanciale, Grana
Padano und schwarzem Pfeffer
A, C, G

SPAGHETTI AGLIO E OGLIO 12,90 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und
frischer Petersilie
A, C, G

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI 14,50 €

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit
zerlassener Butter und Salbei
A, C, G

LINGUINE ALLE FRUTTI DI MARE 17,90 €

Linguine mit Meeresfrüchten, Tomatensauce,
Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie, Weißwein und
einem Hauch Chilli
A, B, C, D, R, O

LASAGNA DELLA CASA SPECIAL 13,90 €

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese Sauce,
Béchamel und Grana Padano
A, C, G, L

TAGLIATELLE POLLO E FUNGHI 13,90 €

Tagliatelle mit Hühnerbrust, frischen Champignons,
cremiger Sahnesauce und Petersilie
A, C, G, L

SPAGHETTI DI CARNE 13,90 €

Spaghetti mit Bolognese Sauce
A, C, G, L

Allergene

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja,
G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf,
N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere



AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE
LUNA
• RISTORANTE •

Täglich warme Küche

11:00 - 21:30 UHR



BEVANDE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

COCA-COLA / ZERO	0,33l	3,80 €
FANTA	0,33l	3,80 €
SPRITE	0,33l	3,80 €
ALMDUDLER	0,33l	3,80 €
EISTEE	0,33l	3,80 €
RED BULL	0,25l	3,90 €
PAGO	0,25l	4,20 €
Marille	gespritzt 0,5l	4,50 €
Erdbeere		
Johannisbeere		
SODA ZITRONE	0,3l	3,20 €
HIMBEERE	0,5l	4,30 €
HOLUNDER		
RÖMERQUELLE	ohne 0,3l	3,70 €
	mit 0,3l	3,70 €
SAN PELLEGRINO	0,5l	3,90 €
Italienisches Mineralwasser	0,75l	5,50 €
mit Kohlensäure		
HAUSGEMACHTE	0,5l	4,50 €
LIMONADE		
Frisch zubereitete Limonade nach Art des Hauses		

BIRRE

Unsere Bierauswahl

GÖSSER	0,3l	3,50 €
Allergene: A	0,5l	4,50 €
WIESELBURGER GOLD	Flasche 0,5l	4,40 €
Allergene: A		
RADLER	0,5l	4,40 €
Allergene: A		
ALKOHOLFREIES BIER	0,5l	4,40 €
Allergene: A		

TEE & CAFFÈ

DIVERSE TEE	3,90 €
Grüntee, Schwarztee, Kamillentee, Früchtetee	
CAFFÈ ESPRESSO	3,20 €
Klassischer italienischer Espresso	
ESPRESSO DOPPIO	4,80 €
Doppelter Espresso	
CAPPUCCINO	3,90 €
Espresso mit aufgeschäumter Milch und Kakaopulver	
Allergene: G	
CAFFÈ LATTE	4,10 €
Espresso mit heißer Milch	
Allergene: G	
MELANGE	3,90 €
Wiener Kaffeespezialität	
Allergene: G	

LIQUORI

GRAPPA	2cl	4,60 €
Allergene: O		
LIMONCELLO	2cl	4,60 €
Allergene: O		

APERITIVI

WEISSE SPRITZER	1/4 3,60 €
Erfrischender Weißwein vom Weingut Pöschl am Wagram.	
Allergene: O	
ROTER SPRITZER	1/4 3,60 €
Harmonischer Rotwein vom Weingut Pöschl am Wagram.	
Allergene: O	
APEROL SPRITZ	1/4 5,90 €
Der italienische Klassiker: Fruchtig-herber Aperol, Prosecco, Sodawasser und eine frische Orangenscheibe.	
Allergene: O	
HUGO SPRITZER	1/4 5,70 €
Herrlich erfrischend: Prosecco, Sodawasser, Holundersirup, Minze und eine Zitronenscheibe.	
Allergene: O	

LIMONCELLO SPRITZ **1/4 6,90 €**

Mediterrane Erfrischung: Sonnenverwöhnter Limoncello, Prosecco, Sodawasser und eine Zitronenscheibe – sommerliche Leichtigkeit im Glas.
Allergene: O

HIMBEER SPRITZER **1/4 5,90 €**

Fruchtig-süße Komposition aus Prosecco, natürlichem Himbeersirup und Sodawasser – der perfekte Sommerbegleiter.
Allergene: O

PROSECCO **0,1l 4,90 €**

Allergene: O

VINO

Unsere erlesenen Weine

GRÜNER VELTINER **1/8 2,90 €**

Frisch, würzig und ausgewogen.
Der Klassiker aus Österreich zeigt feine Pfefferwürze, zarte Apfel- und Zitrusnoten, eine lebendige Säure und einen klaren, mineralischen Abgang – leicht und animierend, perfekt für warme Tage. Vom Weingut Pöschl am Wagram.
Allergene: O

ZWEIGELT **1/8 2,90 €**

Fruchtig und saftig.
Ein klassischer Zweigelt mit Aromen von Weichselkirsche und dunklen Beeren, feiner Würze und weichen Tanninen – ausgewogen und zugänglich, ein charmanter Rotwein für jede Gelegenheit. Vom Weingut Pöschl am Wagram.
Allergene: O

CHARDONNAY **1/8 3,90 €**

Elegant und ausgewogen.
Trocken ausgebauter Chardonnay mit feiner Frucht, sanfter Säure und dezenten Vanille- und Zitrusnoten – ein Klassiker für Genießer.
Allergene: O

GELBER MUSKATELLER **1/8 3,10 €**

Fein aromatisch und blumig.
Gelber Muskateller mit frischer Muskatnote, lebendiger Säure und einem Hauch Exotik – ideal für den Sommer.
Allergene: O

VINI ROSSI

Unsere erlesenen Rotweine

POLVANERA **36,90 €**

PRIMITIVO PUGLIA IGT BIO
Fruchtbetonter Primitivo mit weichen Tanninen, intensiven Brombeerenoten und einem saftigen Finish.
Allergene: O

LIRICA **32,90 €**

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
Vollmundiger Rotwein mit intensiven Fruchtnoten, saftig und warm.
Allergene: O

NERO D'AVOLA **23,90 €**

DOC SICILIA "PRINCIPE DI GRANATEY"
Ausdrucksstarker Sizilianer mit würziger Frucht, saftig und weich.
Allergene: O

VINI BIANCHI

Unsere erlesenen Weißweine

VITESO **29,90 €**

GRILLO DOC SICILIA
Frisch und mineralisch mit angenehmer Säure und langem Abgang. Ideal zu Meeresfrüchten und Antipasti.
Allergene: O

"PRENDAS" **32,90 €**

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
Lebendig und saftig mit feinen Zitrusnoten und leicht salzig-mineralischem Finish.
Allergene: O

LA MARCHESANA **28,90 €**

FALANGHINA IGP PUGLIA BIO
Vollmundiger Weißwein mit floralen Aromen und fruchtigen Noten.
Allergene: O