



THE ROOTS

Eat. Drink. Enjoy.

www.the-roots.at

In neapolitanischer Tradition verwenden wir nur ausgewählte Zutaten aus der Region Neapel, italienisches Mehl, sonnengereifte San Marzano-Tomaten, Mozzarella di Bufala, Provola und Fior di latte aus Kampanien. Unsere Produkte stehen für höchste Qualität und unverwechselbaren Geschmack.



Alkoholfreie Getränke

Römerquelle, prickelnd oder still	0,33 L / 0,75 L	4,20 / 6,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33 L	5,20
Apfelsaft / Orangensaft, gespritzt	0,25 L / 0,5 L	4,90 / 6,90
Soda-Zitron mit frischer Zitrone	0,25 L / 0,5 L	4,90 / 5,90
Homemade Ice Tea	0,5 L	6,90
Red Bull ENERGY DRINK / SUGARFREE / SEASONAL	0,25 L	5,20



Fizzy Peach	Tonic Water	Ginger Beer
Easy Lemon	Bitter Lemon
Ginger Ale	Purple Berry	0,25 L / 4,80

BIO-Roots-Limonaden

Ingwer	Himbeere	Holunder	Exotik Maracuja
Limette	Zitrone	Melisse	
Minze	Minze	Zitrone	

0,25 L / 0,5 L
4,90 / 6,90



BIO

BIO-Roots-Fruchtsäfte (0,25 L) 6,90

Purer, natürlicher Bio-Fruchtsaft – erfrischend und zusatzfrei. Gerne auch gespritzt ohne Aufpreis.

Birne, naturtrüb	Karotte-Apfel
Apfel-Mango	Brombeere-Apfel-Limette

Biere

Stiegl Goldbräu	0,3 L / 0,5 L	5,20 / 6,20
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,3 L / 0,5 L	5,20 / 6,20
Stiegl Weiße, naturtrüb	0,3 L / 0,5 L	5,20 / 6,20
Bier der Saison	0,3 L / 0,5 L	5,20 / 6,20
Hausgemachter Radler	0,3 L / 0,5 L	5,20 / 6,20
Corona	0,35 L	5,20
Estrella Damm	0,33 L	5,20
Stiegl 0,0 (Alkoholfrei)	0,5 L	5,50

Aperitivo & Spritz

Prosecco Mionetto	0,1 L / 0,75 L	5,90 / 26,00
Hugo Classic / Raspberry		7,90
Aperol Spritz / Prosecco		7,90
Campari Soda / Orange		8,90
Gin Malfy Rosa / Sul Tonic / June Tonic		11,30

Pampelle Spritz

Grapefruit-Likör, Prosecco, Grapefruit, Soda

8,90

Passion Spritz

Passionsfrucht-Likör, Prosecco, Maracuja, Soda

8,90

Fizzy Bellini

 Fizzy Peach, Prosecco, Pfirsichmark

8,90

Limoncello Spritz

 Bitter Lemon, Limoncello, Prosecco

8,90

Lillet Berry

 Purple Berry, Lillet

8,90

Torro Rosso

Red Bull ENERGY DRINK, Campari, Dash Soda

8,90



Weine

Weißer / Roter Spritzer	1/4 L	5,20
Grüner Veltliner Hauswein, weiß	1/8 L	4,50
Chardonnay	1,8 L / Fl. 0,75 L	5,20 / 30,00
Pinot Grigio	1,8 L / Fl. 0,75 L	6,80 / 40,00
Moscato d'asti	1,8 L / Fl. 0,75 L	6,80 / 40,00
Gemischter Satz	1,8 L / Fl. 0,75 L	6,80 / 40,00
Zweigelt Hauswein, rot	1/8 L	4,50
Blaufränkisch	1,8 L / Fl. 0,75 L	6,80 / 40,00
Lambrusco Emilia	1,8 L / Fl. 0,75 L	6,80 / 40,00
Chianti DOCG	1,8 L / Fl. 0,75 L	6,80 / 40,00
Rosso Bolgheri	1,8 L / Fl. 0,75 L	6,80 / 40,00

Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie bei unserem Servicepersonal. Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



Antipasti

- Pinsa Bandiera (kalt belegt, perfekt zum Teilen)** 16
Marinierte Kirschtomaten, Stracciatella, Basilikumpesto
+ *Prosciutto San Daniele* 4,50
- Piatto della Casa (für 2 Personen)** 22
San Daniele Rohschinken, Mortadella, Salami Napoli, Salami piccante, Bresaola, Büffelmozzarella, Grana, Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten, Artischocken
- Mozzarella die Bufala** 16
Büffelmozzarella aus Kampanien, sonnengereifte Tomaten, Basilikum
- Burratina di Bufala con Datterini e Bresola** 18
Burrata, kandierte Tomaten, Pinienkerne, Basilikum, Extra Virgin Oil
- San Daniele con Burrate** 18
San Daniele Rohschinken, Burrata, Rucola, Extra Virgin Oil
- Vitello Tonnato** 18
Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbsfilet mit würziger Thunfischcreme, Kapern, Rucola

Pizzabrot

Frisch gebacken, weich und aromatisch – perfekt als Vorspeise oder zum Teilen.

Natur | Knoblauch | Rosmarin

5,80€



Zuppe 9

Crema di Pomodoro

Fruchtige Tomatensuppe mit cremiger Burrata

Crema di Patate Dolci

Süßkartoffelcreme mit gebratenem Speck und Croutons

Zuppa di Stagione

Mit erlesenen Zutaten der Saison

Salate

- Insalata Cesare** 18
Knackiger Romanasalat, Croûtons, gebratenes Hühnerbrustfilet, sonnengereifte Tomaten, Grana Padano, Anchovis-Grana-Dressing
- Insalata con fichi** 18
Rucola, gebratener Prosciutto San Daniele, Büffelmozzarella, Feigen, Oliven, Hausdressing
- Insalata di Spinaci e Avocado** 17
Frischer Babyspinat, Orangenfilets, Avocado, Granatapfelkerne, Pistazien, geriebener Fetakäse, Hausdressing, Kirschtomaten
- Insalata Niçoise** 17
Gemischter Baby-Blattsalat, Thunfisch, Sardellen, Ei, Fisolen, Kartoffeln, Oliven, rote Zwiebeln, Hausdressing, Kirschtomaten
- Insalata Mamma Mia** 17
Gemischer Baby-Blattsalat, rote Rüben, Feta Käse, Granatapfelkerne, Feigen, Walnüsse, Hausdressing, Kirschtomaten
- Insalata Mista** 7
Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen
- Insalata Rucola e Grana** 7
Rucola, Granaspäne, Extra Virgin Oil

Dessert

- Tiramisu Classico** 9
Espresso getränkt, Mascarpone und Kakao
- Lavacake mit Vanilleeis** 10
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagobers
- Cheesecake im Glas** 9
Käsekuchen mit Himbeeren im Glas
- Pizza Nutella e Banane** 12



Burger

- Big Eddie-Burger** 23
Double Beef Patties, Double Bacon, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Romanasalat, Double Cheddar, Sauce tartare, Brioche Bun
- The Classic Burger** 19
Beef Patty, Bacon, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Romanasalat, Cheddar, Ranch Dressing, Brioche Bun
- Crispy Chicken Burger** 19
Crispy Chicken, karamellisierte Zwiebeln, Cheddar, Tomate, Romanasalat, Honey Mustard, Brioche Bun
- Hot as Hell (scharf)** 19
Beef Patty, Bacon, Jalapeños, Pickles, Chipotle-Sauce, Cheddar, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Romanasalat, Brioche Bun, Chili on Top
- Veggie Cheeseburger** 17
New Meat Patty, Pickles, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Romanasalat, Cheddar, Sauce tartare, Brioche Bun



Alle Burger inkl. French Fries oder Süßkartoffeln:

Wir grillen unsere Burger „medium“ oder auf Wunsch „well-done“. Unser Rindfleisch wird täglich frisch von unserer Fleischerei faschiert.

Homemade Dips

- Honey Mustard-Dip 2
Chipotle-Dip (scharf) 2
Ranch Dressing 2
Sauce tartare 2

Risotto

- Risotto ai Gambieri** 28
Weißwein, Parmesan, Kräuteröl & saftige Garnelen
- Risotto ai Porcini, tartufo e nocciole** 30
Frische und getrocknete Steinpilze, Trüffel-Pecorino, Piemonteser Haselnüsse und schwarze Trüffel

Pasta Speciale

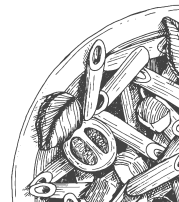
- Paccheri pomodorini confit olive a stracciatella** 18
Paccheri, Datterini, Oliven, Kapern, Stracciatella
- Fileja al prosciutto serrano e funghi** 18
Handgerollte längliche Nudeln mit Pilzen, getrocknetem Serrano-Schinken, Salbei und cremiger Parmesan-Weißweinsauce.
- Tortelloni ai funghi porcini, gameri e bisque** 21
Tortelloni, gefüllt mit Steinpilzen, Garnelen, Bisque
- Tortellini della casa** 19
mit Rohschinken gefüllte Tortelloni, mit einer cremigen Sauce, Kirschtomaten, Basilikum, Grana Padano
- „Caramelle“ ai formaggi con salsa al tartufo** 21
Gefüllte Pasta mit Ricotta und cremiger Trüffelsauce
- Tagliatelle Maialona** 18
Zarte Tagliatelle mit würziger Salsiccia, Rosmarin und einem Hauch Weißwein – cremig, duftend, einfach gut

Pasta Classica

- Spaghetti alla Putanesca (scharf)** 16
mit Knoblauch, Chili, Oliven, Kapern, Sardellen, Petersilie
- Spaghetti all'arrabbiata (scharf)** 16
mit frischem Chili und Tomatensugo
- Spaghetti con Pomodoro e Basilico** 16
mit Tomatensauce und frischem Basilikum
- Spaghetti alla Bolognese** 17
mit Tomaten-Fleischsugo
- Spaghetti alla Carbonara** 18
mit würzigem Guanciale (luftgetrocknete Schweinewange), Ei, Pecorino und schwarzem Pfeffer (ohne Obers)

Pasta aus eigener Herstellung – frisch & handgemacht!

Traditionell zubereitet, vollmundig im Geschmack und ein wahrer Genuss für alle Sinne.



Pizza Rosse 33 cm

Marinara 🌿	12
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Extra Virgin Oil	
Napoli	14
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten, Oliven	
Margherita	14
Tomatensauce, Fior di latte, Basilikum, Extra Virgin Oil	
Tricolore	17
Tomatensauce, Provola, Pesto, Kirschtomaten	
Salame	17
Tomatensauce, Fior di latte, Salami Napoli	
Nduja	18
Tomatensauce, Nduja, Provola, Salsiccia, Chili	
Tonno Rosso	18
Fior di latte, Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebel, Kapern	
Cotto	17
Tomatensauce, Fior di latte, Beinschinken	
Bufala	17
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum	
Diavola	18
Tomatensauce, Fior di latte, scharfe Salami, Jalapeños	
Capricciosa	18
Tomatensauce, Fior di latte, Beinschinken, Champignons, Oliven, Artischocken	
5-Stagioni	18
Tomatensauce, Fior di latte, Salami, Beinschinken, Artischocken, Oliven, Champignons	
San Daniele	20
Tomatensauce, Fior di latte, San Daniele Rohschinken, Rucola, Granaspäne, Kirschtomaten	
Bella Napoli	21
Tomatensauce, Fior di latte, Büffelmozzarella, San Daniele Rohschinken, Kirschtomaten, Rucola, Granaspäne	
Calzone	18
Tomatensauce, Fior di latte, Ricotta, Champignons, wahlweise Salami oder Beinschinken	
Vesuvio	17
Tomatensauce, Fior di latte, scharfe Salami, Gorgonzola, Oliven	
La Famiglia	20
Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Bresaola, Burrata	

Pizza Bianche 33 cm

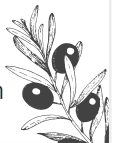
Weißer **Pizza ohne Tomatensauce**, verfeinert mit ausgewählten aromatischen Zutaten.



Crudaiola	20
Fior di latte, San Daniele Rohschinken, Kirschtomaten, Rucola, Granaspäne	
Carbonara Pizza	18
Fior di latte, Guanciale, Ei, Pfeffer	
La Bellezza	20
Fior di latte, San Daniele Rohschinken, Feigen, Walnüsse, Büffelmozzarella	
Spinaci	17
Fior di latte, Feta, frischer Babyspinat, Pinienkerne	
Putanesca	17
Fior di latte, Knoblauch, Kirschtomaten, Sardellen, Oliven, Kapern, Peperoncini	
5-Formaggi	17
Fior di latte, Gorgonzola, Ricotta, Grana, Scamorza + <i>Pancetta arrotolata</i> 3,50	
Salsiccia e Patate	18
Fior di latte, Salsiccia, Provola, Patate, Rosmarin	
Verdure	16
Fior di latte, Melanzane, Paprika, Champignons, Kirschtomaten	
Pesto	17
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto	
Mortadella	18
Fior di latte, Mortadella, Pistazie, Burrata	

Pizza Vegane 17

- Vegana Bianca** 🌿
Champignons, Artischocken, Oliven, Datterini gialli e rosso
- Vegana Rosso** 🌿
San Marzano Tomatensauce, gekochte Erdäpfel, Pesto, Champignons
- Vegana Gialli** 🌿
Gelbe Tomatensauce, Stängelkohl, Zucchini, Oliven



Alle Pizzen außer der Calzone sind auch glutenfrei erhältlich!

Café Tradizionale

Espresso	3,20
Espresso macchiato	3,30
Espresso lungo	4,20
Espresso doppio	5,20
Espresso macchiato doppio	5,80
Cappuccino	4,90
Cappuccino Viennese mit Schlagobers	5,30
Flat White (doppelter Espresso mit samtigem Mikroschaum)	5,80
Latte macchiato	6,20
Caffè coretto (mit Grappa)	5,50



Erhältlich
mit Soja- oder
Hafermilch
+1

Café Speciale

Gingerbread Latte	6,90
Espresso, Milch, Lebkuchensirup, Milchschaum	
Salted Caramel Mocha	6,90
Espresso, Milch, Salted Caramel, Milchschaum	
Honey Hazelnut Latte	6,90
Espresso, Milch, Haselnuss-Sirup, Milchschaum	
Sandkaffee	6,90
Türkischer Kaffee, im heißen Sand aufgekocht.	
Affogato Softice	5,90
Espresso, Vanille-Softice	



Cioccolata Calda

Weißer Schokolade mit Schlagobers	6,20
Cremig-süße heiße Schokolade	
Dunkle Schokolade mit Schlagobers	6,20
Intensiv aromatische heiße Schokolade	

Shaked!



Roots Special Coffee

Softiced Coffee	8,90
Espresso, Milch, Softice, Haselnuss-Sirup, Cream	
Caramel Softice Latte	8,90
Espresso, Milch, Softice, Salted Caramel, Cream	

Teespezialitäten

Calmdowner (Aromatisierter Kräutertee)	5,90
Pfirsichstücke, Bohnenhülsen, Zitwerwurzel, Lemongras, Brennesselblätter, Birkenblätter, Orangenblüten	
Lemontree (Aromatisierter Früchtetee)	5,90
Hibiskusblüten, Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Lemongras, Zitronenschalen	
Coco Bello (Aromatisierter Schwarzer Tee)	5,90
Schwarzer Tee, Kokosflocken, Kakaobohnen	
Green Paradise (Aromatisierter Grüntee)	5,90
Grüner Tee, rote Rosenblätter, Erdbeere	
Black & Strong (Schwarztee)	5,90
Schwarzer Tee	
Raspberry (Aromatisierter Früchtetee)	5,90
Hibiskusblüten, Papayawürfel, Apfelstücke, Brombeerblätter, Orangenschalen süß, Himbeerstücke, Ringelblumenblüten, Kornblumenblüten	
Chai Latte	6,90
Süß-würziger Chai-Sirup, verschmolzen mit heißer Milch und leichtem Milchschaum	

..... Auf Wunsch servieren wir alle Teespezialitäten mit
Milch oder Zitrone ohne Aufpreis!

Exquisiter Kaffeegenuss durch
kompromisslose Frische und Qualität.

Die Basis unserer ausgewählten Kaffeespezialitäten bilden ausgewählte Bohnen, welche wir schonend und mit viel Sorgfalt direkt vor Ort rösten. Das garantiert höchste Frische und eine optimale Entfaltung feinsten Aromen zu jedem Zeitpunkt. Ein Umstand, den nicht nur Kaffeekenner vom ersten Schluck an zu schätzen wissen.

Unsere Kaffeemanufaktur „**The Roots Coffee**“ ermöglicht den Genuss unserer beliebten Kaffeeröstungen nun **endlich auch in den eigenen vier Wänden**. Erhältlich direkt bei uns im Lokal.



250g	12,50
500g	23,00



Cocktails



Pornstar Martini 15
Vodka, Passoa, Maracuja, Ananas,
Vanille, Lime, Prosecco



Espresso Martini 14
Vodka, Kaffeeikör, Espresso,
Zucker



Jungle Bird 14
Rum, Campari, Ananas, Lime,
Zucker



Frozen Strawberry Daiquiri 15
Rum, Limette, Zucker,
Erdbeere



Negroni 13
Gin, Campari, roter
Wermut



Gin Basil Smash 13
Gin, Zitrone, Basilikumsirup,
frischer Basilikum



Elderflower Gin Fizz 13
Gin, Zitrone, Holunderblütensirup,
Soda



Mango Margarita 13
Tequila, Triple Sec, Limette,
Mangosirup



El Diablo 14
Tequila, Crème de Cassis, Limette,
Ginger Beer



Sour 13

.....
Whiskey / Amaro / Averna
.....

Mocktails

Alkoholfrei



Easy Breezy 10

ORGANICS Easy Lemon, Zitrone, Basilikum



Virgin Mule 10

ORGANICS Ginger Beer, Limette, Zucker



Gardener 10

ORGANICS Tonic Water, Holunderblütensirup,
Gurke, Zitrone

Edelbrände 2 cl 5,20

Alle Edelbrände aus der Familienbrennerei Reismüller.

Weichselbrand, 15 Jahre
Apfel im Holzfass, 10 Jahre
Marillenbrand, 6–8 Jahre
Haselnussgeist
Williams Birne



Liköre & Bitters

Averna	4 cl	7,90
Ramazotti	4 cl	7,90
Baileys	4 cl	7,90
Gin Sul	4 cl	7,90
Gin Beefeater	4 cl	7,90
Jose Cuervo Tequila	2 cl	7,90
Limoncello	4 cl	7,90
Fernet Branca	4 cl	7,90
Absolut Vodka	4 cl	7,90
Routkers Whiskey	4 cl	7,90
Grappa	2 cl	5,90
Don Papa 7 Years Rum	4 cl	7,90
June Gin	4 cl	7,90
Martini	5 cl	7,90
Botran Rond e Guatemala	4 cl	7,90
Diplomatico Rum	4 cl	11,90
Grey Goose	4 cl	10,90

