

A woman with blonde, curly hair, wearing a red velvet dress with a fur collar and a pearl necklace, holds a large pizza on a silver platter. The pizza is topped with tomato sauce, melted cheese, and fresh basil leaves. The background is a dark, textured wall.

**BA
RO
NESSA**

RISTORANTE
—
PIZZERIA

SPEISENKARTE | FOOD

• WENIG ZUCKER

BIO FRÜCHTE EISTEE 0,50 L € 7,80

BIO ZITRONEN EISTEE 0,50 L € 7,80

SKI WATER FRESH 0,50 L € 7,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ALMDUDLER, COCA COLA, FANTA, SPEZI	0,30 L	€ 5,20
	0,50 L	€ 6,80
COCA COLA ZERO in der Flasche	0,33 L	€ 5,20
SCHWASSER FRESH	0,50 L	€ 7,50
HOLLERSAFT FRESH	0,50 L	€ 6,90
APFELSAFT gespritzt	0,50 L	€ 6,90
JOHANNISBEERSAFT FRESH	0,50 L	€ 6,90
EISTEE Pfirsich oder Zitrone	0,33 L	€ 5,20
RED BULL	0,25 L	€ 5,00
SODA MIT FRISCH GEPRESSTER ZITRONE	0,30 L	€ 4,50
	0,50 L	€ 5,70
RÖMERQUELLE MINERALWASSER still oder prickelnd	0,33 L	€ 4,30
	0,75 L	€ 7,20

PAGO FRESH

AUCH VERFÜGBAR IN: APFEL, SKIWASSER UND ERDBEERE



JOHANNISBEERE

Pago Johannisbeere
Zitronen- & Limettenspalte
Rosmarin



LIMONADA

Pago Limonada
Zitronenspalte
Zitronenmelisse



DRACHENFRUCHT

Pago Drachenfrucht-Guave
Limettensaft, Limettenspalte
Minze

PAGO FRESH	0,50 L	€ 7,50
PAGO PUR	0,20 L	€ 5,40
SKIWASSER FRESH	0,50 L	€ 7,50

HEISSGETRÄNKE

VERLÄNGERTER	€ 4,60	LATTE MACCHIATO ODER MILCHKAFFEE ^G	€ 5,70
CAPPUCCINO ^G			
mit Milchschaum	€ 4,90		
ESPRESSO			
klein	€ 3,90		
groß	€ 5,60		



LATTE MACCHIATO

€ 5,70

APERITIFS

SOMMER SPRITZER [°]	0,50 L	€ 6,50
G'SPRITZER [°] rot oder weiß, sauer oder süß	0,25 L	€ 5,10
HUGO [°] Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze		€ 8,60
BEERIG BÄRIG [°] Lillet, Soda und Wildberry		€ 9,10
LIMONCELLO SPRITZ		€ 8,40
APEROL SPRITZ		€ 8,40

BIER

ZIPFER MÄRZEN ^A	0,30 L	€ 5,30
	0,50 L	€ 6,90
GÖSSER NATURRADLER ZITRONE ^A vom Fass	0,30 L	€ 5,60
	0,50 L	€ 6,90

WEISSBIER

WEIHENSTEPHANER HEFETRÜB ^A	0,50 L	€ 7,30
WEIHENSTEPHANER DUNKEL ^A	0,50 L	€ 7,30

ALKOHOLFREIES BIER

GÖSSER ^A alkoholfrei	0,33 L	€ 5,30
WEIHENSTEPHANER ^A alkoholfrei	0,33 L	€ 7,30

WEISSWEINE/ROSÉ OFFEN

CHARDONNAY [°] Markowitsch Carnuntum	1/8 L	€ 6,90
GRÜNER VELTLINER – RESERVE [°]	1/8 L	€ 7,60
PINOT GRIGIO [°]	1/8 L	€ 7,90
RIESLING [°] Kamptaler Terrassen	1/8 L	€ 8,20
TETUNA ROSÉ [°]	1/8 L	€ 6,90

ROTWEINE OFFEN

BLAUFRÄNKISCHER 4-EIMER FASS [°]	1/8 L	€ 7,60
CHIANTI CLASSICO [°] Fattoria le Fonti	1/8 L	€ 10,00
MERLOT [°]	1/8 L	€ 7,90
MONTEPULCIANO [°]	1/8 L	€ 6,90
ZWEIGELT [°]	1/8 L	€ 6,90



WEISSWEINE ÖSTERREICH

CHARDONNAY MARKOWITSCH CARNUNTUM DAC [°]	0,75 L	€ 39,00
Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich 13,5% vol. trocken, im Duft zunächst intensiv von tropischen Früchten und Zimt geprägt, sehr frisch, sogar fruchtig und präzise, sehr aromatischer Abgang		

GRÜNER VELTLINER TRADITION WEINVIERTEL DAC RESERVE [°]	0,75 L	€ 43,60
Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel 13 % vol. trocken, strahlendes Grüngelb, in der Nase Pfefferwürze, charmante Orangen- und Ananasaromen, feine Feuersteinnoten		

RIESLING KAMPTALER TERRASSEN KAMPTAL DAC [°]	0,75 L	€ 44,90
Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal 12,5 % vol. trocken, Kerniger Auftritt a la Jasmin und Limette, kühl und ziseliert, glasklar am Gaumen, heller Fruchtbogen		

SAUVIGNON BLANC CLASSIQUE [°]	0,75 L	€ 46,60
Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark 12,5 % vol. trocken, hellgrün mit Goldschimmer, in der Nase stilvoller Fruchtkomplex mit Paprika- und Cassisnoten, gefolgt von Stachelbeere		

CHARDONNAY EXKLUSIV [°]	0,75 L	€ 48,20
Roman Pfaffl, Stetten, Weinviertel 13,5 % vol. trocken, mittleres Gelb, in der Nase zarte Steinobstanklänge, etwas Blütenhonig, etwas Milchkaramell, Kokos		

GRÜNER VELTLINER SMARAGD KOLLMITZ [°]	0,75 L	€ 72,00
Franz Pichler, Wösendorf, Wachau 14 % vol. trocken, mittleres Grüngelb, in der Nase rauchig-tabakig, unterlegte Apfelfrucht, feiner Honiganklang, etwas Dörrobst klingt		

WEISSWEINE ITALIEN

PINOT GRIGIO DOC [°]	0,75 L	€ 44,30
Azienda Agricola di Lenardo, Ontagnano, Friaul 12 % vol. trocken, strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer, Geruchsnoten von reifen Früchten und Gewürzen, ausladender und eleganter Körper		

VINNAIOLI JERMANN [°]	0,75 L	€ 58,30
Villanova di Farra, Friaul Cuvee aus Ribolla Gialla, Friulano und Riesling. 12,5 % vol. trocken, leuchtend helles Strohgelb, in der Nase zart-fruchtig nach saftigen Äpfeln, elegante mineralische Duftnote		

ROSÉWEIN ÖSTERREICH

TETUNA ROSÉ [°]	0,75 L	€ 39,90
Robert Goldenits, Tadten, Neusiedlersee 12,5 % vol. halbtrocken, brillantes Rosé, in der Nase extreme Frucht nach Erdbeeren und Ribisel, perlendes Zucker-/Säurespiel am Gaumen		

ROTWEINE ÖSTERREICH

MERLOT ° 0,75 L € 44,30

Malteser Ritterorden, Mailberg, Weinviertel
13,5 % vol. trocken, Dunkles Rubinrot, Tabak und Bitterschokolade sowie Röstaromen deutlich spürbar, am Gaumen elegant, feinwürziger Schokotouch

ZWEIFELT ° 0,75 L € 40,60

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel
13 % vol. trocken, Schwarzes Rubinrot, feine Mischung aus Kirsch und Weichsel, sehr fruchtig und vielschichtig in der Nase, volles Tannin

BLAUFRÄNKISCH 4-EIMER-FASS ° 0,75 L € 43,70

Gerold Tschida, Apetlon, Neusiedlersee
13,5 % vol. trocken, feiner Duft nach Brombeere und Heidelbeere, am Gaumen sehr weich und harmonisch, Geschmack nach Brombeere und Heidelbeere

PINOT NOIR ° 0,75 L € 47,50

Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum
13 % vol. trocken, Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, etwas Lakritze und Orangenzesten, zarter Nougat, frische Kirschenfrucht

CABERNET SAUVIGNON RESERVE ° 0,75 L € 53,50

Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee
14 % vol. trocken, kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, einladendes rotes Waldbeerkonfit, zart nach Orangen und Erdbeeren, florale Nuancen

GABARINZA ° 0,75 L € 92,60

Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee
Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot. 13,5 % vol. trocken, dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, intensives Brombeerkonfit, zarte Edelholzwürze, tabakige Nuancen, Zitruszesten

ROTWEINE ITALIEN

NEGROAMARO PUGLIA IGT ° 0,75 L € 39,90

Feudo Badala, Puglia
13,5 % vol. trocken, Aromen reifer Früchte, blumige Nuancen, am Gaumen ausdrucksstark und körperreich, mit dezenten Tanninen

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VALLE D'ORO ° 0,75 L € 39,90

Cantina Tollo, Tollo, Abruzzan
13,5 % vol. trocken, intensives und delikates Bouquet nach roten Beeren und Kirschen, feine Nuancen von Wiesenkräutern, weiche Tanninen

BARBERA D'ALBA CLASSICO DOC ° 0,75 L € 47,50

Alfredo Prunotto, Alba, Piemont
13 % vol. trocken, sattes dunkles Rubin, feine frische Frucht nach Cassis, Kirsche und Waldbeeren, herzhaft am Gaumen mit viel Würze

CHIANTI CLASSICO FATTORIA LE FONTI ° 0,75 L € 57,80

Fattoria le Fonti, Toskana, Italien
14,5% vol., trocken, fruchtig und frisch mit einer Mischung von guter Säure und Gewürznoten, abgerundet durch eine kleine Beimengung von Merlot und Cabernet Sauvignon

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOCG ° 0,75 L € 75,70

Domini Veneti, Verona, Italien
13,5 % vol. trocken, sattes, funkelndes Rubin mit Violettsschimmer, kompakte und präzise Nase, duftet satt nach frischen schwarzen Johannisbeeren

BAROLO DOCG ° 0,75 L € 99,50

Paolo Scavino, Castiglione Falletto, Piemont
14 % vol. trocken, leuchtendes Rubingranat, verwobene Nase, Noten nach Kirschenkompott und Rosenblättern, einladend, am Gaumen vielschichtig und komplex, öffnet sich mit sattem, kernigem Tannin, feine salzige Komponenten geben Tiefe, baut sich satt auf





Symbolbild

SUPPEN

TOMATENCREMSUPPE MIT CROSTINO ^{AG}

// Cream of tomato soup with crostino

€ 7,90

VORSPEISEN

INSALATA MISTA

Gemischter Salat // mixed salad

€ 5,90

PIZZABROT ^A

// pizza bread

€ 5,90

BRUSCHETTA ^A

€ 8,90

BRUSCHETTA GARNELEN ^{AB}

// bruschetta with shrimps

€ 13,90

PANZANELLA ^A

Tomaten Brot Salat // tomato bread salad

€ 8,50

MIESMUSCHELN ^{OR}

Knoblauch, Weißwein, Petersilie
// Mussels, garlic, white wine, parsley

Vorspeise/starter

€ 11,90

Hauptspeise/main

€ 18,90

TOMATO BURRATA E BASILICO ^G

Tomatensalat mit Burrata // Tomato salad with burrata

€ 15,90

ANTIPASTI BRETT ^{A-R}

// mixed antipasti

€ 15,80

TIPP! MAIALE TONNATO ^{DC}

Gegrilltes Schweinefleisch, Thunfischmayonaise, Kapern, Rucola
// Grilled pork, tuna mayonnaise, capers, arugula

€ 13,90

RINDER CARPACCIO

Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone, Kapern, Rucola
// Beef tenderloin, olive oil, lemon, capers, arugula

€ 18,90

PIZZA CLASSICO

MARGHERITA ^{AG}	€ 10,90
Tomatensauce, Mozzarella // <i>tomato sauce, mozzarella</i>	
SALAMI ^{AG}	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami // <i>tomato sauce, mozzarella, salami</i>	
SCHINKEN ^{AG}	€ 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken // <i>tomato sauce, mozzarella, ham</i>	
DIABOLO ^{AG}	€ 15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Chili (scharf) // <i>tomato sauce, mozzarella, salami, chili (hot)</i>	
TONNO ^{ADG}	€ 17,90
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel // <i>tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion</i>	
QUATTRO FORMAGGI ^{AG}	€ 17,90
Tomatensauce, 4 Sorten Käse // <i>tomato sauce, 4 types of cheese</i>	
SCAMPI ^{ABG}	€ 18,90
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Rucola // <i>tomato sauce, mozzarella, scampi, arugula</i>	
CAPRESE (VEGI) ^{AGH}	€ 13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Pesto, Cherrytomaten // <i>tomato sauce, mozzarella, pesto, cherry tomatoes</i>	
PARMA E RUCOLA ^{AG}	€ 18,90
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Rucola // <i>tomato sauce, mozzarella, Prosciutto San Daniele, arugula</i>	
VERDURE GRIGLIATE ^{AG}	€ 15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse // <i>tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables</i>	
MAMAMIA ^{AG}	€ 17,90
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, Rucola, Parmsan // <i>tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, arugula, Parmesan</i>	
LA BARONESSA PIZZA ^{AG}	€ 21,90
Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletspitzen, Grillgemüse, Parmesan // <i>tomato sauce, mozzarella, beef tenderloin tips, grilled vegetables, Parmesan</i>	

PIZZA CLASSICO

SURF & TURF PIZZA ^{ABG}	€ 24,90
Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfilet, Garnelen // <i>tomato sauce, mozzarella, beef fillet, scampi</i>	
BURRATA ^{AG}	€ 17,90
Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Basilikum // <i>tomato sauce, mozzarella, burrata, basil</i>	
BURRATA PARMA RUCOLA ^{AG}	€ 20,90
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Burrata, Rucola // <i>tomato sauce, mozzarella, Prosciutto San Daniele, burrata, arugula</i>	

PIZZA BIANCO

SALMONE ^{ADG}	€ 18,90
Mascarponesauce, Mozzarella, Räucherlachs, rote Zwiebel // <i>mascarpone sauce, mozzarella, smoked salmon, red onion</i>	
VERDURA ^{AG}	€ 15,90
Mascarponesauce, Mozzarella, Grillgemüse // <i>mascarpone sauce, mozzarella, grilled vegetables</i>	
BIANCO PARMA ^{AG}	€ 18,90
Mascarponesauce, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Rucola // <i>mascarpone sauce, mozzarella, Prosciutto San Daniele, aragula</i>	

PIZZA CALZONE

CALZONE CLASSIC ^{AG}	€ 16,90
Mozzarella, Schinken, Champignons, Tomatensauce on top // <i>mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce on top</i>	
CALZONE SPEZIAL ^{AG}	€ 18,90
Mascarponesauce, Mozzarella, Schinken, Champignons // <i>Mascarpone sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
CALZONE E MARGHERITA ^{AG}	€ 19,90
Mozzarella, Schinken, Champignons, Tomatensauce // <i>Mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce</i>	



Symbolbild

PIZZA DOPPIO

MARGHERITA E SALAMI ^{AG} € 22,90
Tomatensauce, Mozzarella / Tomatensauce, Mozzarella, Salami
// tomato sauce, mozzarella / tomato sauce, mozzarella, salami

MARGHERITA E TONNO ^{ADG} € 18,90
Tomatensauce, Mozzarella / Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel
// tomato sauce, mozzarella / tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion

SALAMI E SCHINKEN ^{AG} € 22,90
Tomatensauce, Mozzarella / Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
// tomato sauce, mozzarella / tomato sauce, mozzarella, ham

PIZZA TRIZZA

PIZZA SALAMI / PIZZA PARMA / PIZZA SALMONE ^{ADG} € 27,90

HAUSGEMACHTE PASTA

Alle Pastagerichte mit Parmesan // all pasta dishes with parmesan

LASAGNE BOLOGNESE ^{ACG} € 16,90

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{ACG} € 15,90

PAPPARDELLE ^{ACG} € 20,90
mit Filetspitzen, Tomaten // with fillet tips, tomatoes

PASTA CAPRESE ^{ACG} € 16,90

LINGUINE PESTO ^{ACEGHN} € 16,90

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{ACG} € 14,90
mit Garnelen // with shrimps € 21,90

SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE ^{ACG} € 16,90

SPAGHETTI CARBONARA ^{ACG} € 15,90
mit Sahnesauce Style // Cream sauce

GNOCCHI CAPRESE ^{ACG} € 17,90



Symbolbild

HAUPTGERICHTE

PICCATA MILANESE ^{ACG}	€ 18,90
vom Huhn, mit Tomatenspaghetti // <i>Chicken, with tomato spaghetti</i>	
SALTIMBOCCA ^{EG}	€ 25,90
vom Kalb, mit Rosmarin Kartoffel und Jus // <i>Veal, with rosemary potatoes and jus</i>	
RINDERFILET ^{LM}	€ 39,90
mit Rosmarin Kartoffeln, Grillgemüse und Barolojus // <i>Beef, with rosemary potatoes, grilled vegetables, and Barolo jus</i>	
CAESAR SALAT ^{ACGL}	€ 19,90
mit Huhn // with chicken	
CAESAR SALAT ^{ABCGL}	€ 22,90
mit Garnelen // <i>with scampi</i>	

DESSERT

TIRAMISU ^{ACGO}	€ 8,50
PANNA COTTA ^{CG}	€ 8,50
ZITRONENSORBET	€ 6,50
AFFOGATO ^{CG}	€ 6,20

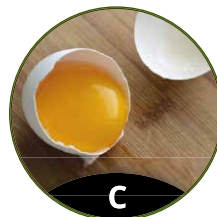
ALLERGENE



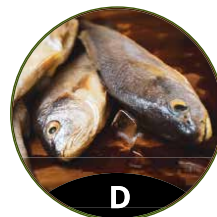
A
glutenhaltiges
Getreide und daraus
gewonnene Erzeugnisse



B
Krebstiere und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



C
Eier von Geflügel und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



D
Fisch und daraus
gewonnene Erzeugnisse
(außer Fischgelatine)



E
Erdnüsse und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



F
Sojabohnen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



G
Milch von Säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)



H
Schalenfrüchte und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



L
Sellerie und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



M
Senf und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



N
Sesamsamen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



O
Schwefeldioxid und
Sulfite

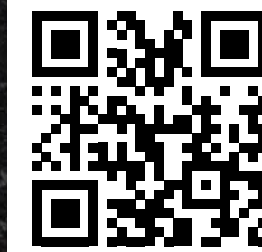


P
Lupinen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



R
Weichtiere wie Muscheln
Schnecken, Tintenfische
und daraus gewonnene
Erzeugnisse

ENTDECKE WEITERE FILIALEN VOM BARON IN DEINER NÄHE.



BURGER FACTORY
Salzmannstrasse 2
Zell am See



HOUSE OF BARON
Bahnhofstraße 8 - Fußgängerzone
Zell am See

**BA
RO
NESSA**

**RISTORANTE
—
PIZZERIA**

DER-BARON.AT