

Willkommen im

## «RESTAURANT 26»

### UNSERE PHILOSOPHIE

Bei «RESTAURANT 26» stehen beste Zutaten, sorgfältige Zubereitung und authentischer Geschmack im Mittelpunkt. In stilvoller Atmosphäre laden wir Sie ein, die wahre Essenz der italienischen Küche zu genießen – einfach, herzlich und voller Leidenschaft.

Unsere Gerichte, inspiriert von den vielfältigen Aromen Italiens – von Mailand bis Sizilien –, werden mit Liebe zubereitet, um Ihnen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das die Vielfalt und Schönheit Italiens widerspiegelt.

*Our motto: Eat what others don't .*

*Drink what others want.*

### **Folgen Sie uns auf Instagram**

26\_restaurant



## APERITIF

---

**HUGO, LILLET WILD BERRY, WHITE LADY** 12,90 €  
**APEROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ,**  
**NEGRONI, ESPRESSO MARTINI, ITALICUS DI BERGAMOTTO**

## SEKT & CHAMPAGNER

---

**CHAMPAGNE Réserve Exclusive Brut** 0,1L 15,90 €  
*Nicolas Feuillatt, Frankreich*

**ROTARI BRUT / ROSE** Methode Classico 0,1L 9,00 €  
*Mezzacorona, Trentino-Südtirol, Italien*

## OFFENE WEIßWEINE

---

**#26 PINOT GRIGIO** 0,15L 7,90 €  
*Pierpaolo Pecorari, Friaul*

**LUGANA OTTELLA** 0,15L 8,90 €  
*Ottella, Lombardei*

**SAUVIGNON BLANC - K&K BATTHYANY** 0,15L 8,90 €  
*Burgenland, Österreich*

**TERLANER CUVÉE DOC 2022** 0,15L 15,90 €  
*Chardonnay, Pinot Bianco,*  
*Sauvignon Blanc Terlano, Alto Adige, Südtirol*

## OFFENE ROSEWEINE

---

**MINUTY M** 0,15L 13,50 €  
*Cotes de Provence, Frankreich*

## OFFENE ROTWEINE

---

**CHIANTI Colli Senesi DOCG** 0,15L 8,50 €  
*Strozzi, Toskana, Italien*

**LAMURI Nero D'Avola Sicilia DOC** 0,15L 9,90 €  
*Tenuta Regaleali, Sicilia, Italien*

**CYGNUS Blend Sicilia DOC** 0,15L 13,90 €  
*Tenuta Regaleali, Sicilia, Italien*

## VORSPEISEN & SALATE

---

<b>ORIGINAL JAMÒN IBÉRICO DE BELLOTA</b>	50 g	19,00 €
<b>IRISCHE FELSENAUSTERN</b> <i>auf Eis, Vinaigrette &amp; Zitrone</i>	pro St.	5,50 €
<b>ROHER ARTISCHOCKENSALAT</b> <i>mit Parmesan &amp; altem Balsamico</i>		14,90 €
<b>AUBERGINE ALLA PARMIGIANA</b>		14,50 €
<b>AVOCADOSALAT MIT GARNELEN</b> <i>Gurke, Sorrento-Zitrone, Vinaigrette</i>		15,90 €
<b>THUNFISCH-CARPACCIO MIT SCAMPI &amp; AVOCADO</b>		15,90 €
<b>BURRATINA MIT CHERRYTOMATEN</b> <i>Pesto &amp; Rucola</i>		15,50 €
<b>GEGRILLTER ZIEGENKÄSE</b> <i>auf Rote Bete Carpaccio, Honig und Nüssen</i>		14,50 €
<b>VITELLO TONNATO</b> <i>Kalbs-Carpaccio an pikanter Thunfisch-Kapern-Sauce</i>		14,50 €
<b>RINDERCARPACCIO</b> <i>Rucola, Parmesan</i>		14,50 €
• <i>extra - frische Trüffel oder Steinpilze</i>		8,00 €
<b>HIMMLISCHE SARDELLEN</b> <i>leicht geräuchert, aus dem Baskenland mit Salatblättern &amp; geröstetem Brot</i>		19,90 €
<b>PIKANTES THUNA TARTAR</b> <i>mit Avocado</i>		16,50 €
<b>TRUFFALDINO SALAT MIT GARNELEN</b> <i>Römersalatblätter, Walnüsse, Trüffeldressing, Kirschtomaten &amp; Parmesan</i>		17,90 €
<b>JAKOBSMUSCHELN</b> <i>auf peruanischer Sauce</i>		17,90 €
<b>BABY-CALAMARETTI FRITTI</b> <i>knusprig zart frittiert an Cocktailsauce</i>		17,90 €
<b>RINDERTARTAR MIT FRISCHEM TRÜFFEL</b> <i>auf Kartoffelgratin</i>		24,90 €
<b>THUNFISCH-CARPACCIO MIT KAVIAR VON STÖR</b> <i>Crème Fresh &amp; Limetten</i>		32,00 €

## RISOTTO & PASTA

---

<b>SCHWARZES RISOTTO</b> <i>mit Baby Calamaretti</i>	26,00 €
<b>KÜRBISRISOTTO</b> <i>mit Gorgonzola &amp; Garnelen</i>	26,00 €
<b>STEINPILZRISOTTO MIT TRÜFFEL</b>	28,00 €
<b>TORTELLACCI MIT OSSOBUCO GEFÜLLT</b> <i>in Salbei-Butter-Sauce</i>	23,90 €
<b>RAVIOLI BOTTARGA</b> <i>gefüllt mit Ricotta &amp; Spinat, serviert mit knusprigen Zucchini</i>	26,00 €
<b>RAVIOLI MIT RICOTTAKÄSEFÜLLUNG</b> <i>&amp; frischen Steinpilzen</i>	23,90 €
<b>SPAGHETTI MIT GARNELEN</b> <i>in Hummersauce</i>	24,50 €
<b>HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL</b> • <i>extra Rinderstreifen oder Steinpilzen</i>	26,00 € 8,00 €
<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> <i>Kaisergranat, große Garnelen, Baby Calamaretti , Muscheln</i>	32,00 €

## SUPPEN

---

<b>ITALIENISCHE TOMATENSUPPE</b> <i>mit gebackenen Tomaten</i>	9,90 €
---	--------

# HAUPTGERICHTE

---

<b>KNUSPRIGE 1/2 VIERLÄNDER ENTE</b> <i>mit Apfelrotkohl, Marmelade &amp; Kartoffelknödel</i>	39,00 €
<b>ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL</b> <i>mit Bratkartoffeln, Mix-Salat, Preiselbeeren</i>	29,90 €
<b>KALBSLEBER</b> <i>in Butter-Salbei-Sauce mit Püree &amp; Gemüse</i>	28,00 €
<b>RIB-EYE-STEAK VOM GRILL 250 g</b> <i>mit Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln</i>	38,00 €
<b>RINDERFILET VOM GRILL 180 g</b> <i>mit Kartoffeln &amp; Gemüse</i>	38,00 €
<b>TAGLIATA TARTUFO 250 g</b> <i>Entrecôte vom Grill auf Rucola, Trüffel &amp; Parmesan</i>	42,00 €
<b>SURF &amp; TURF</b> <i>Wildgarnelen vom Grill, &amp; Filet Mignon, Pommes &amp; Bearnaise Sauce</i>	49,50 €
<b>WILDGARNELEN ALL AGLIO E PEPERONCINO</b> <i>mit grünem Mix-Salat</i>	26,00 €
<b>LOUP DE MER FILET</b> <i>in Livornese-Sauce mit Gemüse vom Grill</i>	28,00 €
<b>YELLOW FIN TUNA STEAK VOM GRILL</b> <i>mit Wasabipüree, Pak Choi &amp; Teriyakisauce</i>	34,90 €
<b>SEEZUNGE AUS DER NORDSEE</b> <i>nach Müllerin Art</i>	48,00 €

# EXTRA BEILAGE

---

<b>Trüffel-Kartoffelpüree</b> <i>mit frischen Trüffeln</i>	12,00 €
<b>Trüffel-Pommes</b> <i>mit frischen Trüffeln &amp; Parmesan</i>	12,00 €
<b>Beilagen-Salat</b>	6,90 €
<b>Rote Bete Salat</b>	6,90 €
<b>Bratkartoffeln</b>	6,90 €

# PIZZA

---

<b>PIZZA NAPOLITANA</b> <i>mit Tomaten, Kapern, Anchovis &amp; Oliven</i>	13,50 €
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> <i>mit Kochschinken, Champignons, Oliven &amp; Artischocken</i>	13,90 €
<b>PIZZA CALZONE TOMATE</b> <i>mit Mozzarella, Kochschinken &amp; Champignons</i>	14,90 €
<b>PIZZA CHEF</b> <i>mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola &amp; Parmesan</i>	14,90 €
<b>PIZZA GEMÜSE &amp; ZIEGENKÄSE</b> <i>mit Ziegenkäse, Tomaten, Mozzarella &amp; Gemüse der Saison</i>	14,90 €
<b>PIZZA TONNO</b> <i>mit Thunfisch, roten Zwiebeln &amp; Oliven</i>	14,90 €
<b>PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <i>mit Kochschinken &amp; Champignons</i>	14,90 €
<b>PIZZA N°26</b> <i>mit Rucola, Büffelmozzarella &amp; Bruschettatomaten</i>	15,90 €
<b>PIZZA PAOLOS MAMA</b> <i>mit Salami, scharfer Salami (Chorizo), Kochschinken &amp; rotem Pesto – (nach Rezept von Paolos Mama)</i>	15,90 €
<b>PIZZA PARMA E RUCOLA</b> <i>mit Parmaschinken, Rucola &amp; Parmesan Käse</i>	15,90 €
<b>PIZZA DIAVOLO</b> <i>mit pikanter Salami, Peperoni &amp; Zwiebeln</i>	15,00 €
<b>PIZZA MIT LACHS</b> <i>Spinat, Zwiebeln, Tomaten &amp; Schmand</i>	15,90 €
<b>PIZZA SURF &amp; TURF</b> <i>mit Scampi, Bacon, roten Zwiebeln &amp; Bruschettatomaten</i>	19,00 €
<b>PIZZA KATALONIEN</b> <i>mit Rinderstreifen, Parmesan, roten Zwiebeln &amp; Trüffelöl</i>	19,90 €
<b>PIZZA SASSARI</b> <i>mit Scampi, Gorgonzola, Rucola, getrockneten Tomaten &amp; Trüffelöl</i>	19,90 €

<b>PIZZA MILANO (weiße Pizza)</b> <i>mit Trüffelpasta, weißer Salami, frischem Trüffel, Parmesan &amp; Babyspinat</i>	22,00 €
<b>PIZZA APOLLINARIA (weiße Pizza)</b> <i>mit Büffelmozzarella, frischem Trüffel &amp; Parmesan</i>	24,90 €
<b>PIZZA TARTUFO (weiße Pizza)</b> <i>mit Trüffelcreme, Parmesan &amp; Mozzarella</i> • frische Trüffel (extra)	13,90 € 8,00 €
<b>PIZZA BIANCA (weiße Pizza)</b> <i>mit weißer Creme, Camembert, Walnüssen &amp; Muskat-Zwiebel-Confit</i>	14,90 €
<b>PIZZA BIRNE-GORGONZOLA-NUSS (weiße Pizza)</b>	15,00 €
<b>PIZZA MIT HÄHNCHENSTREIFEN (weiße Pizza)</b> <i>Kirschtomaten, frischem Basilikum &amp; grünem Pesto</i>	15,90 €
<b>PIZZA BERGAMO (weiße Pizza)</b> <i>mit Steinpilzen, Räucherlachs, Bruschetta-Tomaten &amp; Parmesan</i>	17,50 €
<b>PIZZA TOSCANA (weiße Pizza)</b> <i>mit Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken, grünem Pesto &amp; Cherrytomaten</i>	18,50 €
<b>PIZZA BOLOGNA (weiße Pizza)</b> <i>mit Trüffelsoße, Parmaschinken &amp; Büffelmozzarella</i>	17,50 €
<b>PIZZA GAMBERONI</b> <i>mit Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen &amp; Knoblauch</i>	18,00 €
<b>PIZZA VERONA</b> <i>mit grüner Soße, Calamari, Bruschetta-Tomaten, Knoblauch &amp; Parmesan</i>	17,50 €
<b>PIZZA ROME</b> <i>mit Bacon, Kürbis, roten Zwiebeln &amp; Eiern</i>	16,50 €

**ERGÄNZEN SIE IHRE PIZZA MIT DIESEN EXTRAS:**

• Bacon, Fetakäse, Thunfisch, Sardellen	je 3,50 €
• Avocado, Lachs, Parmaschinken, Hähnchen	je 3,50 €
• Rinderstreifen, Steinpilzen, frische Trüffel	je 8,00 €
• Garnelen - 3 St.	je 8,00 €

# DESSERTKARTE

---

<b>PAVLOVA PARFAIT</b> <i>mit frischem Himbeerpüree</i>	10,00 €
<b>SORBET TRILOGIE</b> <i>Mango, Himbeere, Zitrone</i>	12,90 €
<b>TIRAMISU</b> <i>hausgemacht mit Cointreau Likör</i>	10,90 €
<b>SCHOKOLADEN-FONDANT</b> <i>mit Vanilleeis</i>	12,90 €
<b>KOKOSPARFAIT</b> <i>mit Passionsfruchtpüree</i>	10,00 €
<b>APFEL TARTE TATIN</b> <i>mit Vanilleeis</i>	10,90 €
<b>HAUSGEMACHTE EISCREME</b>	5,50 €
<b>Extra Sahne / Sirup</b>	1,00 €



# WEIßWEINE

---

<b>#26 PINOT GRIGIO</b> Pierpaolo Pecorari, Friaul	34,00 €
<b>LEONE Blend Terre Siciliane IGT</b> Tenuta Regaleali, Sicilia, Italien	34,00 €
<b>SAUVIGNON BLANC - K&amp;K BATHYANY</b> Burgenland, Österreich	34,00 €
<b>GRILLO DI MOZIA DOC 2022</b> Tasca d'Almerita – Sicilien	40,00 €
<b>LUGANA OTELLA DOC</b> Ottella - Lombardei	36,00 €
<b>SANCERRE BLANC</b> Gérard Fiou Loire Valley, Frankreich	52,00 €
<b>TERLANER CUVÉE DOC 2022</b> Terlano - Alto Adige - Südtirol	56,00 €
<b>JERMANN PINOT GRIGIO VENEZIA, IGT 2022</b> Jermann - Friaul	56,00 €
<b>JERMANN SAUVIGNON VENEZIA, IGT 2022</b> Jermann - Friaul	56,00 €
<b>JERMANN CHARDONNAY VENEZIA, IGT 2022</b> Jermann - Friaul	56,00 €
<b>WINKL SAUVIGNON DOC 2022</b> Terlano - Alto Adige - Südtirol	62,00 €
<b>LA SCOLCA: GAVI DEI GAVI</b> Etichetta Nera Gavi DOCG	69,00 €
<b>CHARDONNAY Vigna San Francesco</b> Sicilia, Tenuta Regaleali, DOC 2020	69,00 €
<b>ROERO ARNEIS DOCG 2022</b> Bruno Giacosa – Piemont	65,00 €
<b>CERVARO della Sala IGT 2021</b> Marchesi ANTINORI, Umbrien	99,00 €
<b>GAJA Rossj-Bass Langhe DOP 2018</b> Piemont	139,00 €
<b>MEURSAULT Joseph Drouhin</b> Côte-d'Or, Burgund, Frankreich	165,00 €

# SEKT & CHAMPAGNER

---

<b>ROTARI BRUT</b> Methode Classico Mezzacorona, Trentino-Südtirol, Italien	42,00 €
<b>ROTARI ROSE</b> Methode Classico Mezzacorona, Trentino-Südtirol, Italien	42,00 €
<b>NICOLAS FEUILLATTE</b> Brut Frankreich	75,00 €
<b>NICOLAS FEUILLATTE</b> Rosé Frankreich	85,00 €
<b>NICOLAS FEUILLATTE</b> Blanc de Blancs Frankreich	96,00 €
<b>RUINART</b> Brut Frankreich	130,00 €
<b>RUINART</b> Brut Rosé Frankreich	150,00 €
<b>RUINART</b> Brut Rosé 1/2 Fl. Frankreich	80,00 €
<b>RUINART</b> Blanc de Blancs Frankreich	160,00 €
<b>TAITTINGER</b> Brut Reserve Frankreich	100,00 €
<b>TAITTINGER</b> Rosé Frankreich	100,00 €
<b>TAITTINGER</b> Rosé 1/2 Fl. Frankreich	60,00 €
<b>DOM PERIGNON 2012 VINTAGE</b> Frankreich	350,00 €

# ROSEWEINE

---

<b>MINUTY M</b> <i>Cotes de Provence, Frankreich</i>	45,00 €
<b>BY OTT ROSE</b> <i>Cotes de Provence, Frankreich</i>	52,00 €
<b>WHISPERING ANGEL</b> <i>Cotes de Provence, Frankreich</i>	54,00 €
<b>ROCK ANGEL</b> <i>Chateau D'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich</i>	65,00 €

# ROTWEINE

---

<b>CHIANTI COLLI SENESI DOCG</b> <i>Strozzi - Toscana - Italien</i>	35,00 €
<b>LAMURI Nero D'Avola Sicilia DOC</b> <i>Tenuta Regaleali, Sicilia, Italien</i>	37,00 €
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> <i>Poliziano, Avignonesi, Toscana</i>	47,00 €
<b>INSOGLIO DEL CINGHIALE, IGT 2021</b> <i>Toscana - Italien</i>	58,00 €
<b>CAVANERA Etna Rosso DOC</b> <i>Firriato - Sicilien</i>	59,00 €
<b>THE CHOCOLATE BLOCK, 2022</b> <i>Boekenhoutskloof, Franschhoek, Südafrika</i>	69,00 €
<b>BARRUA, IGT 2019,</b> <i>Santadi - Italien</i>	68,00 €
<b>LE VOLTE DELL' ORNELLAIA, IGT 2021</b> <i>Dell' Ornellaia - Toscana - Italien</i>	68,00 €
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO, 2018</b> <i>Caparzo - Toscana - Italien</i>	78,00 €
<b>ROSSO DEL CONTE, DOC 2017</b> <i>Tenuta Regaleali - Sicilia - Italien</i>	78,00 €
<b>CABERNET SAUVIGNON Vigna San Francesco</b> <i>Tenuta Regaleali - Sicilia - Italien</i>	69,00 €
<b>BAROLO CASTIGLIONE, DOCG 2019</b> <i>Vietti - Piemont - Italien</i>	79,00 €
<b>TERRE BRUNE Carignano del Sulcis, Superiore DOC 2018</b> <i>Santadi - Sardinien - Italien</i>	79,00 €
<b>IL BRUCIATO Tenuta Guado al Tasso Bolgheri DOC 2019</b> <i>Marchesi Antinori - Toscana - Italien</i>	79,00 €
<b>CHIANTI CLASSICO, Reserva 2021</b> <i>Marchese Antinori - Toscana - Italien</i>	79,00 €

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> , DOC 2018 <i>Zenato - Venetien - Italien</i>	95,00 €
<b>IL PINO</b> , 2021 <i>Tenuta di Biserno - Sicilia - Italien</i>	120,00 €
<b>LE SERRE NUOVE</b> , 2021 <i>dell' Ornellaia - Toscana - Italien</i>	140,00 €
<b>"ORMA"</b> , IGT 2019 <i>Castiglion Fibocchi – Toscana - Italien</i>	150,00 €
<b>GUADO AL TASSO</b> , DOC Superiore 2019 <i>Marchesi ANTINORI - Toscana - Italien</i>	250,00 €
<b>TIGNANELLO</b> , 2019 <i>Marchesi ANTINORI - Toscana - Italien</i>	240,00 €
<b>LUCE DELLA VITE</b> , 2021 <i>Luce della Vite - Toscana - Italien</i>	180,00 €
<b>SASSICAIA</b> , 2019 <i>Tenunta San Guido - Toscana - Italien</i>	590,00 €
<b>BARBARESCO DOCG</b> , 2021 <i>Gaja, Angelo - Piemont - Italien</i>	450,00 €

## SOFTGETRÄNKE

---

<b>San Pellegrino</b>	0,25L / 0,75L	4,00 € / 9,00 €
<b>Aqua Panna</b>	0,25L / 0,75L	4,00 € / 9,00 €
<b>Cola</b>	0,2L	3,90 €
<b>Cola Zero</b>	0,2L	3,90 €
<b>Fanta</b>	0,2L	3,90 €
<b>Sprite</b>	0,2L	3,90 €

<b>Säfte</b>	0,2L	3,90 €
<b>Alle Säfte als Schorle</b>	0,3L	4,90 €

*Apfel, Maracuja, Orange, Cranberry, Ananas,  
Kirsche, Traube, Mango, Rhabarber, Johannisbeere*

## BIER

---

<b>Engel Hell vom Fass</b>	0,3L	4,90 €
<b>Alsterwasser</b>	0,3L	4,00 €
<b>Erdinger Weißbier Hefe</b>	0,5L	6,00 €
<b>Erdinger Weißbier Alkoholfrei</b>	0,5L	5,90 €

## CAFFEE & CO

---

<b>Café Crème</b>	4,00 €
<b>Espresso</b>	3,00 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,20 €
<b>Double Espresso</b>	4,50 €
<b>Dopp. Espresso Macchiato</b>	5,50 €
<b>Cappuccino</b>	4,50 €
<b>Milchkaffee</b>	5,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	5,50 €
<b>Heiße Schokolade mit Marschmallows</b>	5,50 €
<b>Chai Latte</b>	5,90 €

<b>ALTHAUS TEE</b>	6,50 €
<i>Assam, Rooibos Vanilla, Fancy Chamomile, Grün Matinee, Fruit Berry, Persischer Apfel</i>	

<b>Sandorn-Orangen-Tee</b>	6,90 €
<b>Frische Ingwer-Minze Tee</b>	6,90 €