

Menü

VEGETARISCH

VEGAN

PASTA OPTION MIT
GLUTENFREIEN PENNE

HIAS

PIZZA & EVENT

VORSPEISEN

DER APERITIVO - OLIVEN, PARMESAN & CHIPS

Was gibt's Besseres zu Aperol oder Wein?

8 (mit Parmaschinken + 5) # A, G

BURRATA POMODORO

mit ganzer Burrata, Cherrytomaten, Rucola und frischem Basilikum

15 # G

PIZZABROT (200g)

mit Knoblauchöl und Oregano

8 (mit Mozzarella + 1) # A

BRUSCHETTA (3 STK.)

hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Rucola und mediterranem Gewürz

10 # A, O

MINISTRONE

klare, italienische Suppe mit Gemüseinlage und Nudeln

8 # A, L

INSALATA SCAMPI

gemischter Salat mit Garnelen und Berau Hausdressing

20 # B, M

ABERSEER SCHAFKÄSE AUF GEMISCHTEM SALAT

Aus 100% biologischer Schafmilch, mit Oliven mit Kern, Honig und Berau-Hausdressing

16 # G, M

INSALATA RUCOLA

mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Berau Hausdressing

10 # G, M

THUNFISCHSALAT

gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven mit Kern, Mais, Zwiebel und Berau Hausdressing

15 # D, M

GEMISCHTER SALAT

Mit Berau Hausdressing

7 # M

GRÜNER SALAT

Mit Berau Hausdressing

6 # M



VIVA LA BIGA!

Unsere Pizzen werden nach norditalienischem Verfahren hergestellt. Wir verwenden für den Teig ein Mehl aus Norditalien, das aus 7 verschiedenen Mehlsorten verschnitten wird. Der Teig wird im indirekten Verfahren mit einem Vorteig (Biga) hergestellt. Dadurch erreichen wir den besten Geschmack und die Pizza ist viel bekömmlicher und gesünder. Unser Mozzarella Fior di latte sowie unsere Tomatensauce kommen direkt aus Salerno / Neapel.

TAKE ME AWAY

Ihr könnt gerne unsere Pizzen, Pastagerichte oder Salate zum Mitnehmen vorbestellen.

Tel.: +43 6138 2543 42

Alle Pizzen
auch mit
Büffelmozzarella
+ 3

kleine
Pizza
- 1

Burrata
+ 4

PIZZA

Notiz an mich selbst:

Mann kann nicht gut denken,
gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.

PIZZA HIAS

Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Salami, Jalapenos, Sardellen, Kapern

16 # A, D, G

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

11 # A, G

MAMMA MIA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Bruschetta-Tomaten

15 # A, G

FUNGI

Tomatensauce, Mozzarella und Champignons

13 # A, G

CARDINALE

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Mais

14 # A, G

SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella und Mailänder Salami

14 # A, G

DIABOLO

Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Salami, Jalapenos

15 # A, G

MILANO

Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Salami, Zwiebeln, Champignons und Oliven mit Kern

16 # A, G

HAWAII

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas

14 # A, G

ALLA ROMANA

Tomatensauce, Mozzarella, Bauchspeck, und Knoblauchöl

14 # A, G

PARMA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, original Parmaschinken und Parmesan

18 # A, G

TONNO

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

15 # A, D, G

BURRATA E PARMA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, ganze Burrata und original Parmaschinken

20 # A, G

VERDURA MISTA

ohne Mozzarella mit Tomatensauce, Blattspinat, Oliven mit Kern, Artischocken, Paprika, Zwiebeln, Champignon und Cherrytomaten

16 # A

RAFA BIANCO

Mozzarella, Rucola, Mortadella, geröstete Pistazien, hausgemachtes Pistazienpesto, Burrata, ohne Tomatensauce

20 # A, G, H

QUATTRO FORMAGGI

Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Parmesan, Gorgonzola

17 # A, G

ALLA CHRISSE

Tomatensauce, Mozzarella, Bauchspeck, Mais, Paprika, Champignons

15 # A, G

SICILIANA

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Bauchspeck und Zwiebeln

15 # A, D, G

DUCATI

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons

14 # A, G

CAPRICCIOSA

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven mit Kern

15 # A, G

AUFPREIS PRO EXTRA-ZUTAT
ZW. €0,50 UND €4,00

HIAS sogt die pasta

Im HIAS kommt nur Selbstgemachtes auf den Teller – das gilt auch für unsere hausgemachte Pasta. Weil wir's gern al dente mögen, wird jede Portion frisch gekocht. Wer seine Pasta nicht al dente (bissfest) haben möchte, einfach unserem Team mitteilen.



AUF DIE SAUCE IST VERLASS

Denn die hat Hias an langen Winterabenden für euch kreiert und mit seinem Team verfeinert. Dabei verwenden wir nur die besten Zutaten: Eier von Bauern aus Oberösterreich, original Parmesan aus Modena, San Marzano Tomaten aus Neapel, italienische Salami und Schinken.

PASTA

Garnelen zu jedem Pastagericht + 6

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Petersilie

12 (mit Garnelen + 6) # A, C

SPAGHETTI CARBONARA

Mit Speck in Butter gebraten, frischem Ei und Parmesan: Original, wie es die Köhler damals in Apenninen gemacht haben - OHNE OBERS schreit HIAS!

15 # A, C, G

PENNE POMODORINI FRESCHI

Mit Tomatensauce und Kirschtomaten

13 # A, C

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Mit Frischkäse- / Spinatfüllung in feiner Schinken Obers Sauce.

15 # A, C, G, M

LASAGNE BOLOGNESE

Nach hauseigenem Rezept im Holzofen überbacken und im Pfandl serviert. Mit Bolognese- und Bechamelsauce, Mozzarella und Parmesan

16 # A, C, L, O, G

SPAGHETTI FERENTUM

Mit Garnelen, getrockneten Tomaten, Tomatensauce, Champignons, Knoblauch und Schlagobers

19 # A, B, C, D, G, M

CASARECCE NOSTRANE

Parmesansauce, pikante Salami, Brokkoli und Schlagoberssauce

17 # A, C, G, M

PENNE ARRABIATA

Dieses Gericht wurde 1930 von Giovanni Cotellesi kreiert, der Inhaber des Restaurants Alfredo alla Chieso Nuova war.

HIAS mag's scharf!

Mit frischem Chili, Knoblauch, Prosciutto Cotto (Kochschinken) und würziger Tomatensauce

14 # A, C, G

CASARECCE GORGONZOLA

Mit hausgemachter Gorgonzolasauce

15 # A, C, G

SPAGHETTI BOLOGNESE

Einfach weil's schmeckt! Ganz frisch gemacht mit fein gehacktem Wurzelgemüse, Faschiertem vom Rind und Schwein aus Österreich und g'schmackiger Tomatensauce

15 # A, C, L, G, O

PENNE TONNO

Das Rezept hat HIAS aus Südtirol mitgebracht. Mit Thunfisch und Tomatensauce

15 # A, C, D

PASTA BAMBINI

Penne mit Butter

8 # A, C, G

Unsere Pasta ist hausgemacht und wird mit Ei zubereitet. Auf Wunsch servieren wir gerne auch vegane (allerdings nicht hausgemachte) Nudeln ohne Ei.

Al dente - Mamma mia!

Die Pasta wird frisch gekocht und ist bissfest (Al dente). Solltet ihr eure Pasta lieber durchgekocht mögen, sagt uns einfach Bescheid!

Aktuelle
ÖFFNUNGSZEITEN
auf www.berau.at



For the ENGLISH menu please scan the QR code



LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe

8

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

8

HOPFEN & MALZ - HIAS ERHALTS!

Ein ganz besonderer Genuss ist unser Berau Bräu. Ein Zwickl Bier genau so wie es sein muss.

0,5L 6

PROSECCO

Tenuta la Maredana, Valdo

0,1L 5
0,75L 29



Weitere Getränke in unserer Getränkekarte

HIAS süße Seite

EINE SÜNDE WERT!

Schokokuchen mit flüssigem Schokokern

8 # A, C, G, H

HAUSGEMACHTES PANNA COTTA

mit feinen Zitronennuancen & echter Vanilleschote

8 # G

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Molto buono!

8 # A, G, C, H

BIO EISL EIS IM GLAS (130ml)

verschiedene Sorten, nach Saison

7 # C, E, G, H



... ein besonderes, mehrfach ausgezeichnetes Eis aus Schafmilch in Bioqualität vom „Seegut Eisl“ am Wolfgangsee. Es werden nur natürliche und biologische Zutaten verwendet. Das Eis überzeugt durch seine cremige Konsistenz und seinen vollmundigen, mild-feinen Geschmack. Ein ganz besonderes Schmanke! aus der Region!



LEGENDE ALLERGENE

- A (Gluten)
- B (Krebstiere)
- C (Ei)
- E (Erdnuss)
- D (Fisch)
- F (Soja)
- G (Milch/Laktose)
- H (Schalenfrüchte, Nuss)
- L (Sellerie)
- M (Senf)
- N (Sesam)
- O (Sulfite)
- P (Lupinen)
- R (Weichtiere)