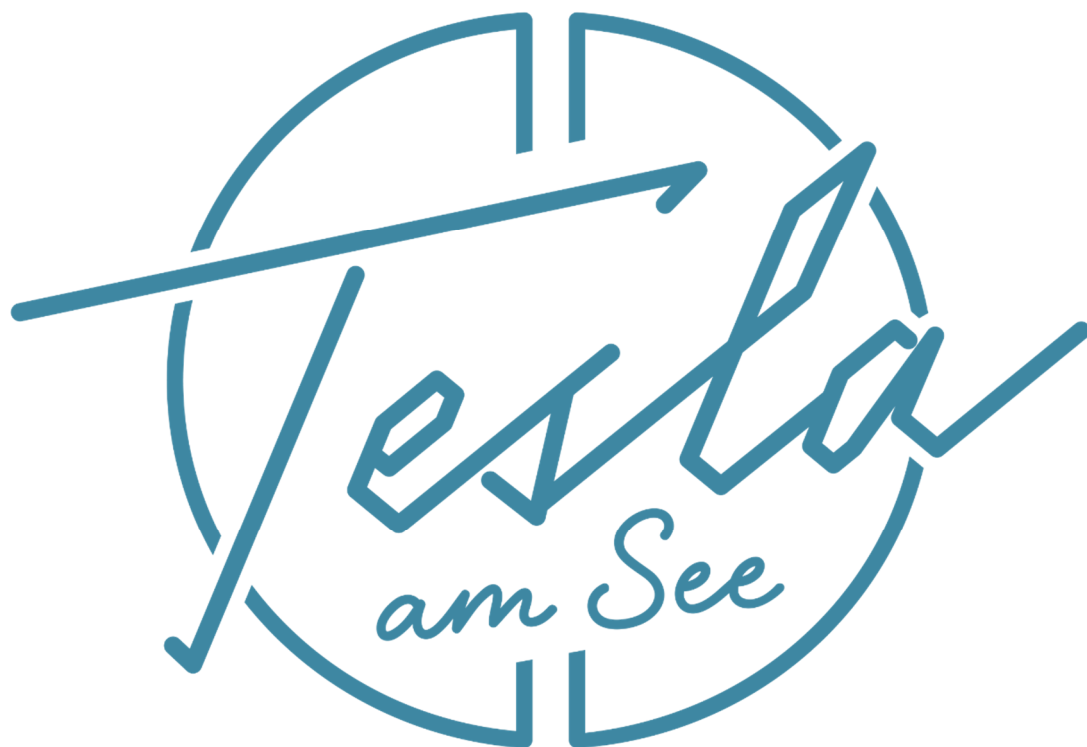




SPEISEN
UND
GETRÄNKE

GUTEN MORGEN RUST

(Frühstück SA-SO / 8:30-11:00 Uhr)

Tesla Bowl (A,C,G,H) klein € 7,9 groß € 12,9
Griech. Joghurt, Honig, Zimt, hausgemachtes Granola,
Sonnenblumenkerne, Pistazie, Banane, frische Beeren,
Dattelsirup, frische Minze

Bruschetta & Avocado (A,G) € 12,9
Bruschetta mit Avocado, Radieschen und Frischkäse

Tesla's mediterrane Frühstücks-Variation (A,G,M,O) € 16,9
Hausgemachtes Brot, italienischer Montasio Käse, Ziegenkäse,
Frische Cherry Tomaten, Bio Butter, Marmelade Prosciutto Crudo,
slawonischer Kulen, sizilianische grüne Oliven, Ajvar

Burrata & Carciofi (G,O) € 13,5
Cremige Burrata, Artischocken Creme,
frische Tomaten und hausgemachtes Basilikumpesto

EIERGERICHTE

OMLETTE (3 EIER)

„Naturale“ (C) € 7,9

con Prosciutto Cotto e Fior di Latte (C,G) € 11,9

con verdure di Stagioni e Fior di Latte (C,G) € 10,9

con Fior di Latte (C,G) € 9,9

Mediterrane Eier (Rührei) (C,G,O) € 11,9
3 Eier, getrocknete Tomaten, Ziegenkäse, Taggiasche Oliven,
frischer Basilikum

Popeye (Rührei) (C,G) € 11,9
3 Eier, Babyspinat und Ziegenkäse

Bruschetta con Tartufo e Uovo (A,C) € 16,5
hausgemachtes Brot, 2 Eier und frisch gehobelter Trüffel

Rosmarin & Pancetta (3 Spiegeleier) (C) € 11,9
Die mediterrane Antwort auf Ham & Eggs

Hartgekochtes Ei (C) € 2,9

VORSPEISEN

Burrata vellutata di datterini gialli (G,O,N,H) Cremige Burrata, frische Tomaten und hausgemachtes Basilikumpesto	€ 14,5
Beef Tartar alla Chef (M,O,A,C,F,G)	€ 21,9
Tesla Misto pro Person (A,G,M,O) Eine Auswahl an erlesenen Delikatessen mit hausgemachtem Brot	€ 17,9
Carpaccio con Insalata e Formaggio al Tartufo (G,O,A,F) Zartes Rindercarpaccio saisonaler Salat Trüffelkäse	€ 19,5
Tuna Carpaccio e Avocado (B,O,N) Tunfisch Carpaccio Avocado Ponzu Olivenöl	€ 21,5
Gamberoni "Confit" (B,O,R) Geschmorte Garnelen in Olivenöl Cherrytomaten Knoblauch Chili Rosmarin	€ 22,5
Bruschetta con Tartufo e Uovo (A,C) Bruschetta Rührei frischer Trüffel	€ 19,5
Gebäck (A,G)	€ 3,5

ZUPPE

Zuppa di Pesce (B,D,O,R) Hausgemachte Fischsuppe nach Art des Hauses	€ 17,9
Zuppa di Stagione Saisonale Tagessuppe	€ 8,9

PASTA & RISOTTO

Strozzapreti alla "Buzara" (A,O,G,G) Hausgemachte Strozzapreti Garnelen Tomaten Knoblauch Zwiebeln Cognac Weißwein	€ 19,9
Strozzapreti alla Bolognese (A,C,G) Hausgemachte Strozzapreti hausgemachte Bolognese nach traditionellem Rezept	€ 18,5
Orecchiette al Pesto Genovese (A,G,H) Hausgemachte Orecchiette hausgemachtes Pesto Genovese	€ 17,9
Garganelli al Tartufo Nero (A,G) Frische Garganelli saisonaler schwarzer Trüffel	€ 26,9
Tagliatelle Frutti di Mare (A,B,D,O) Frische Tagliatelle hausgemachte Tomaten-Weißweinsauce frische Meeresfrüchte	€ 22,5
Risotto con Burrata e Asparago (G,H) Cremiges Risotto frische Burrata weißer Spargel Mandelblättchen	€ 19,5

HAUPTSPEISEN | PIATTO PRINCIPALE

FISCH | PESCE

Calamari Friti (A,C,D,G,M) Frittierte Kalamari Süßkartoffel Pommes selbstgemachte Sauce Tartar	€ 26,9
Filetto di Tonno (D,F,M,N) Gegrilltes Tunfischfilet Sesamkruste Quinoa Teriyaki Sauce	€ 29,5
Filetto di Salmone (D,G,) Gegrilltes Lachsfilet Risotto al limone	€ 28,5
Piatto di Pesce (D,G,M,R) Gegrillte Garnelen Branzinofilet Calamari serviert mit Mangoldkartoffeln Knoblauch frisches Olivenöl	€ 29,9
Filetto di Lucioperca (D,G,H) Zanderfilet Rote-Rüben-Ragout	€ 27,9

FLEISCH | CARNE

Petto di pollo con verdure e sesamo (N,F,A) Zartes Hühnerfleisch saisonales Grillgemüse Sesam	€ 25,9
Tagliata di Manzo con puré di patate con tartufo (G,O,A) Zartes Roastbeef Trüffelpüree frisch gehobelter Trüffel	€ 32,9

SALAT | INSALATA

Insalata Avocado con Fior di Latte (G,H) Avocado Salat mit gemischtem saisonalem Salat Mozzarella Fior di Latte	€ 19,9
Insalata Caesar (A,C,G,H) Caesarsalat mit gegrillter Hühnerbrust frischen Cherrytomaten Croutons Grana Padano	€ 21,9
Gamberoni alla Griglia con Insalata Mista (B) Gegrillte Garnelen mit gemischtem saisonalem Salat Zitrone frisches Olivenöl	€ 21,9
Insalata con Formaggio di Capra, Fichi e Noci (G,H) Gemischter Salat Cherrytomaten Radieschen Ziegenkäse getrocknete Feigen Walnüsse	€ 19,9
Insalata Mista Kleiner saisonaler Salat	€ 8,5

KINDERMENÜ

Calimero ^(A,C) Hühnchenspieße mit knusprigen Pommes Frites	€13,9
Pinocchio ^(A) frische Strozzapreti in hausgemachter Tomatensauce	€7,5
Nemo ^(A,D) gebratenes Branzinofilet mit knusprigen Pommes Frites	€11,9
Puffo ^(A) Pommes Frites mit Ketchup	€6,9
Pumuckl ^(A,C) Süßkartoffel Pommes mit Ketchup	€7,9

DESSERTS

Hausgemachtes Cheesecake Mousse ^(C,G)	€ 7,9
Tiramisù ^(A,C,G)	€ 9,5
Torte Della Mamma ^(A,C,G) Hausgemachte Torte von Mama	€ 8,9
Zitronen Sorbetto	€ 9,9
Pizza Nutella für 2 Personen ^(A,C,G,H) Plazmakeks und frische Erdbeeren	€ 13,9
Calzone Nutella für 2 Personen ^(A,C,G,H) Zugeklappte Pizza mit Nutella, Mascarpone und Pistazie	€ 14,9
Gelato / Eiskugel ^(G)	€ 2,9

PIZZA ROSSA

Marinara Classica Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano), Knoblauch, frischer Oregano, frisches Olivenöl	€ 11,5
Margherita Regina (G) Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano), Mozzarella Fior Di Latte, frischer Basilikum, frisches Olivenöl	€ 13,9
Vulcano Vesuvio (A,G) Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano), Mozzarella Fior Di Latte, scharfe Salami, frischer Basilikum, frisches Olivenöl	€ 16,9
Monica Bellucci (A,G) Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano), Mozzarella Fior Di Latte, frisches Olivenöl, N.d.B. frische Cherry Tomaten, Rucola, Grana Padano, Prosciutto Crudo	€ 18,9
Adriano Celentano (A,G) Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano), Mozzarella Fior Di Latte, Salame Napoli (traditionelle neapolitanische Salami), frischer Basilikum, frisches Olivenöl	€ 15,9
Carlo Pedersoli (A,G) Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano), Mozzarella Fior Di Latte, Prociutto Cotto (italienischer Kochschinken), frischer Basilikum, frisches Olivenöl	€ 15,9
Valtellina (A,G) Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano), Mozzarella Fior Di Latte, N.d.B. Bresaola (italienischer Rindersaftschinken), Rucola, frisches hausgemachtes Zitronenöl	€ 17,9
Fresca (A,G) Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano), N.d.B. Mozzarella di Bufala, frische Cherry-Tomaten, frischer Basilikum, frisches Olivenöl	€ 16,9
Picasso (A,G) Jedes Viertel ein Erlebnis für sich...	€ 16,5
Napoletana 2.0 (A,D) Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano), Knoblauch, Kapern, Olive Taggiasche (schwarz, kernlos), Sardellen, frischer Oregano, frischer Basilikum	€ 15,5

PIZZA RIPIENA

Calzone Napoli (A,G) € 16,5
Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano),
Salame Napoli(traditionelle neapolitanische Salami),
Mozzarella Fior Di Latte, Ricotta di Bufala, frischer Pfeffer,
frischer Basilikum, frisches Olivenöl

Ripieno (A,G) € 17,5
Pomodoro San Marzano (hausgemacht mit Tomaten aus San Marzano),
Bresaola (italienischer Rindersaftschinken),
Mozzarella Fior Di Latte, Ricotta di Bufala, frischer Pfeffer,
frischer Basilikum, frisches Olivenöl

PIZZA GOURMET A MODO MIO

TESLA (G) € 18,9
Pomodoro Giallo (gelbe Tomatensauce), Mozzarella di Bufala,
Ricotta di Bufala, frischer Basilikum,
frisches Olivenöl N.d.B. Zitronenzeste

Mortazza (A,G,H) € 18,9
Mozzarella Fior Di Latte frischer Basilikum, N.d.B. Mortadella,
Pistazien-Creme, Pistazien, frischer Basilikum, frisches Olivenöl

Mare Azzurro (A,D,G) € 19,9
Mozzarella Fior Di Latte, Kapern, N.d.B. Thunfisch Filet,
Mozzarella di Bufala, getrocknete Tomaten,
frischer Basilikum, frisches Olivenöl

Tartufo (A,G) € 26,9
Trüffel-Creme, Ricotta, Carciofi (Artischocken),
frischer gehobelter Trüffel

PIZZA BIANCA

Italia (A,G) € 17,9
Mozzarella Fior Di Latte, frisches Olivenöl N.d.B. frischer Rucola,
frische Cherry-Tomaten, Grana Padano

TESLA Formaggi (A,G) € 18,9
Mozzarella Fior Di Latte, Provola (geräucherter Mozzarella),
Cashel Blue (italienischer Blauschimmelkäse), Grana Padano,
frisches Olivenöl, frischer Basilikum

Focacia (A) € 7,9
mit Olivenöl, wahlweise mit Rosmarin oder Knoblauch

KAFFEE

Espresso	€3.6
Ristretto	€3.6
Cappuccino	€5.4
Melange	€5.4
Espresso Doppio	€5.4
Espresso Macchiato	€4.0
Kleiner Brauner	€4.0
Großer Brauner	€5.2
Flat White	€6.2
Café Latte	€6.2
Americano Doubleshot	€5.6
Americano Singleshot	€3.9
Affogato Café	€6.9
Café Caramel	€6.9
Hafermilch	+ €1.0
Sojamilch	+ €1.0

TEE

BIO Früchtetee	€5.8
BIO Schwarztee	€5.8
BIO Grüntee	€5.8
BIO Bergkräutertee	€5.8
BIO Kamillentee	€5.8

ALKOHOLFREI

MONTES perlend / still	0,25l	€3.8
MONTES perlend / still	0,7l	€7.9
Sodawasser	0,25l / 0,5l	€2.2 / €3.8
Leitungswasser	0,5l / 1,0l	€2.0 / €3.0
Leitungswasser	Glas	€1.0
SODA Himbeere	0,25l / 0,5l	€3.2 / €5.4
SODA Zitrone	0,25l / 0,5l	€3.2 / €5.4
SODA Holunder	0,25l / 0,5l	€3.2 / €5.4
TIRLOA KOLA	0,33l	€4.6
TIRLOA KOLA leicht	0,33l	€4.6
ORANGINA	0,25l	€4.7
FENTIMANS Rose Lemonade	0,275l	€6.9
FENTIMANS Victorian Lemonade	0,275l	€6.9
FENTIMANS Ginger Beer	0,275l	€6.9
FENTIMANS Connoisseurs Tonic	0,2l	€5.9
FENTIMANS Pink Grapefruit Tonic	0,2l	€5.9
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€4.9
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25l	€3.8
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,5l	€7.8
BIO Traubensaft aus Rust	0,25l	€4.6
BIO Traubensaft aus Rust gespritzt	0,25l	€4.6
BIO Traubensaft aus Rust gespritzt	0,5l	€5.8
Frisch gepresster Orangensaft	0,125l	€5.9
PAGO Marille	0,2l	€4.8
PAGO Erdbeere	0,2l	€4.8
PAGO Mango	0,2l	€4.8
PAGO Johannisbeere	0,2l	€4.8
PAGO gespritzt	0,5l	€5.9

ENERGY DRINKS

RED BULL	0,25l	€5.5
RED BULL sugarfree	0,25l	€5.5
RED BULL Sea Blue Edition	0,25l	€5.5
RED BULL Seasonal Edition	0,25l	€5.5

TESLA'S FAVORITES

Hausgemachter Eistee 0,5l	€6.5
Schwarzer Tee, Ingwer, frische Minze, Limette, Holunder	
Hausgemachte Limo 0,5l	€6.5
frische Zitrone, Ingwer, frische Minze, Holunder	

BIER

	0,3l / 0,5l
STELLA vom Fass	€4.9 / €6.4
CORONA vom Fass	€5.8 / €6.8
CORONA 0,0% in der Flasche 0,33l	€6.8
Radler 0,3l	€4.9
Radler 0,5l	€6.2

SPRIZZ

HERAK Tonic	€8.6
Die erste Gin-Wein Spirituose der Welt	
TESLA'S VENEZIANO	€8.9
Aperone - Hibiskus mit Prosecco	
ITALICUS Sprizz	€8.9
Limoncello Sprizz	€8.9
Limoncello mit Prosecco	
Limoncello Zero	€9.5
Limoncello alkoholfrei mit Fentimans Connoisseurs Tonic und Soda	
Niki Peach	€10.5
Deja-Vu mit Peach Summer Edition	
Bittersoda	€8.5
Bitterone mit Soda	
Niki Berry	€10.5
Deja-Vu mit Wildberrytonic	
Tesla Tonic	€8.9
Aperone mit Fentimans Connoisseurs Tonic	
WEIß gespritzt	0,25l / 0,5l €4.5 / €7.9
Rot gespritzt	0,25l / 0,5l €4.9 / €8.5
HUGO gespritzt	€8.5
Kaiserspritzer	0,25l / 0,5l €4.9 / €8.5
Teranino Rosé	€8.9

TESLA'S MIXERY

Negroni Classico	€12.9
Negroni Sbagliato	€11.9
Knut Hansen Classico	€12.9
Knut Hansen Rosa Grapefruit Tonic	€13.9

VODKA	4CL
THREE SIXTY Vodka	€6.8
ELIT Ultra Luxury Vodka	€10.5
RUM	
ANGOSTURA Reserva Premium 3 Yo	€6.0
ANGOSTURA Gold 5 Yo	€6.5
RON ZACAPA Centenario 23	€11.5
TEQUILA	
ROOSTER Rojo Reposado	€5.4
CENOTE Anejo	€9.0
WHISKY	
THE IRISHMAN Single Malt	€8.5
BULLEIT Bourbon	€6.2
TESLAS SHOTS	3CL
KORLAT Pflaumenschnaps	€5.5
KORLAT Honigschnaps	€5.5
KORLAT Wildbirnenschnaps	€5.5
KORLAT Quittenschnaps	€5.5
KORLAT Teranino Rotweinlikör	€5.5
KORLAT Grappa	€5.5
BADEL Antique Kräuter Likör	€5.5
BADEL Antique Kräuter Likör Sour Shot	€5.5

WEIN

VINI BIANCHI *offen*

Tesla Selection Gelber Muskateller	0,125l	€ 6.0
Weingut Hagn, Weinviertel		
Sehr helles Goldgelb, Silberreflexe. Rauchig-kernige Nuancen, frische Muskatnuss, mit weißer Tropenfrucht und etwas Litschis unterlegt. Mittlerer Körper, reife Maracuja und Limette, frisch und lebendig, ein anregender, leichtfüßiger Sommerwein der immer geht!		
Sauvignon Blanc	0,125l	€ 6.2
Weingut Hagn, Weinviertel		
Tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis-Noten, Anklänge von rotem Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend, dichter eleganter Nachhall, ausgeprägte Fruchtpräsenz.		
Sauvignon Blanc	0,125l	€ 5.6
Weingut Hammer, Rust		
Zu zwei Dritteln bildet die Ried Umriss mit Kalkgestein den strafen Rahmen und Frische, während Ludmais und Geyer mit der Mineralität und Tiefe vom Schiefer Urgestein glänzen.		
Grüner Veltliner	0,125l	€ 4.0
Weingut Hagn, Weinviertel		
Helles hellgrün, Silberreflexe, Feine Würze, etwas Quitte, zarte Wiesenkräuter- und Zitrusnoten klingen an, engmaschig, elegant, feine Säurenstruktur, weisses Steinobst im Abgang.		
Grüner Veltliner	0,75l	€ 48
Weingut Gritsch, Wachau		
Ein veritabler Ausbund an Mineralität, dunkles Gestein, rauchig mit straffem Tanninnetz blüht im Glas wunderschön auf Fenchel Rhabarber, der Ausbau im Großen Holzfass macht ihn geschmeidig und offenherzig.		
Furmint	0,125l	€ 5.8
Weingut Seiler, Rust		
Helles Goldgelb, Silberreflexe. Frische Kräuter, ein Hauch von getrockneten Birnen, etwas Dörrobst, kandierte Orangenzen.		
Chardonnay	0,125l	€ 5.8
Weingut Ernst Tribaumer, Rust		
Reife Birnen und Apfel, etwas frische Grapefruit und Karamellhonig.		
Grauburgunder	0,125l	€ 5.3
Weingut Kraft, Rust		
Trocken- Reifes Birnenkompott Honig und Sternfrucht, lebendig und metallisch mit viel Finesse.		

Pinot Blanc Selection 0,125l € 6.2

Weingut Kral Steffanus, Rust

Intensiv gelb-grüne Farbe. In der Aromatik finden sich Mandel- und Nussnoten. Sanfte Säure mit mineralischem Unterton. Sehr elegant, cremig und komplex am Gaumen mit langem Mandel-Abgang.

VINI DA DESSERT *offen*

Ruster Ausbruch Two DAC 0,10l € 11.0

Weingut Kral Steffanus, Rust

Der botrytisierte Wein zeigt angenehme Aromen von exotischen gelben Früchten, vor allem Ananas. Am Gaumen überrascht er mit der erwarteten Komplexität und Harmonie von Süße und Säure.

VINI ROSATI *offen*

Tesla Selection Rose 0,125l € 6.0

Weingut Hagn, Weinviertel

Pastellfarbenes Rosé im Glas. In der Nase rote Beerenfrucht, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Zwetschgen. Am Gaumen sommerlicher Fruchtkorb mit merklicher Süße, gut integrierte Säure, saftig, frisch durch dezente Kohlensäure, feine Würze. Gut gekühlt als Apéro an lauen Sommerabenden oder zum Picknick in geselliger Runde oder die Party zwischendurch!

VINI ROSSI *offen*

Tesla Selection Cuvee 0,125l € 6.5 0,75l € 39

Weingut Hagn, Weinviertel

Ein echter Star; Merlot, Cabernet Sauvignon

Pinot Noir 0,125l € 6.9 0,75l € 43

Weingut Kraft, Rust

Trocken - Bilderbuch Burgunder - Waldbeeren und vielsichtiges Kräuterbuke6, frischer Feuerstein.

Shiraz 0,125l € 6.8

Weingut Gabriel, Rust

Tiefdunkles Rubinrot, in der Nase tolle Fruchtkomponenten die sich am Gaumen fortsetzen. Rauchige Eiche, reife Brombeeren, frische Kräuter mit einem Touch schwarzer Oliven.

Chianti Classico 0,125l € 6.4

Weingut Brollo, Toscana

15 Prozent Merlot und 5 Prozent Cabernet Sauvignon begleiten hier den Sangiovese und verleihen dem Wein ein solides Rückgrat sowie seriöse Noten von getrockneten Kräutern, Leder und Tabak hinter der klassischen Weichselfrucht.

Eine kleine Bitte von uns an euch
Unser Ziel ist es, euch schöne Momente am See zu
schenken mit gutem Essen, ehrlicher
Gastfreundschaft und einer entspannten
Zeit bei uns.

Wenn euch euer Besuch gefallen hat, freuen wir uns
sehr über eine Bewertung über unseren QR-Code.
Ein paar ehrliche Worte helfen unserem Team mehr,
als man denkt, und unterstützen die Zukunft
unseres Lokals.



Sollte einmal etwas nicht perfekt gewesen sein,
schreibt uns bitte direkt. Wir möchten dazulernen
und uns stetig verbessern.

Feedback und Anregungen:
office@teslaamsee.at

Danke, dass ihr heute bei uns seid.
Euer Team vom Tesla am See

Dear guests,
just scan the QR code
and you'll be directed to
our English menu.
Enjoy making your selection!



Ihr sucht noch ein Geschenk?
Einfach den QR-Code
scannen und einen Gutschein
online sichern!



Hier geht's zu unserem
Partner-Lokal:

www.nikiamhafen.at

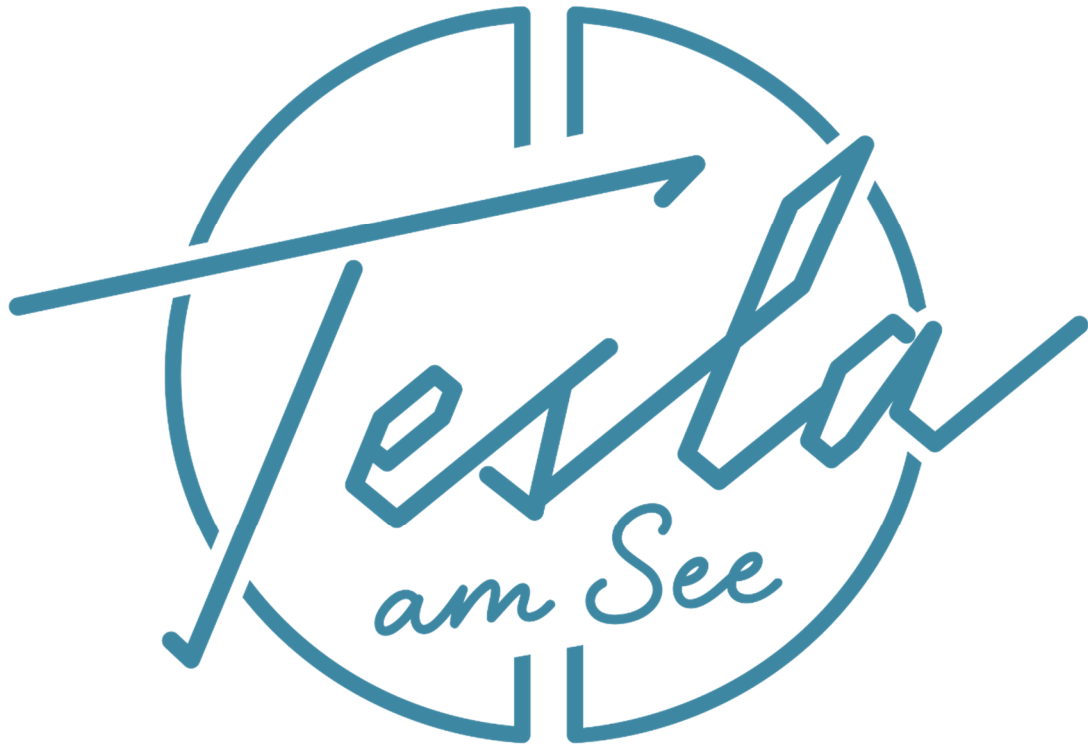


@teslaamsee



@teslaamsee

NIKI
AM HAFEN



Ruster Bucht am Campingplatz

7071 Rust

www.teslaamsee.at

office@teslaamsee.at

+43 664 3330075