

# SPEISEKARTE

*bevande*



"Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst."

Aurelio & Maria

*Pizza*

*menu*

# BEVANDE | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER		0.2l 2.30	0.4l 3.30
RANDEGGER GOURMET MINERALWASSER	0.25l 2.80	0.5l 4.10	0.75l 5.10
RANDEGGER GOURMET STILL		0.25l 2.80	0.5l 4.10
SPRITE <sup>5</sup>		0.2l 2.80	0.4l 3.90
MEZZO-MIX <sup>1,2,5</sup> , COCA-COLA <sup>1,2,3</sup> , FANTA <sup>2</sup>		0.2l 2.70	0.4l 3.80
COCA-COLA ZERO <sup>2,5</sup>			0.33l 3.80
ICE TEA ZITRONE <sup>5</sup>		0.2l 2.80	0.4l 3.90
APFELSCHORLE		0.2l 2.70	0.4l 3.80
JOHANNESBEERSCHORLE		0.2l 2.80	0.4l 3.90
SCHWEPPE BITTER LEMON <sup>2,3</sup>			0.2l 3.60
SCHWEPPE GINGER ALE			0.2l 3.60
SCHWEPPE TONIC WATER			0.2l 3.60

# SUCCHI DI FRUTTA | FRUCHTSÄFTE

... von Schlör und Lindauer

JOHANNESBEERSAFT, ORANGENSAFT, APFELSAFT	0.2l 3.30
--	-----------

Entsprechend gekennzeichnete Produkte könnten folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Nitritpökelsalz, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat, 7 geschwärzt, 8 Konservierungsstoff.

Preise in € inkl. MwSt. und Service. Druckfehler vorbehalten.



# BEVANDE CALDE | WARMER GETRÄNKE

---

...Chicco D'oro und Segafredo

CHICCO D'ORO ESPRESSO <sup>1</sup>	2.20
CHICCO D'ORO TASSE KAFFEE CREME <sup>1</sup>	2.50
CHICCO D'ORO KAFFEE ENTKOFFEINIERT	2.70
CHICCO D'ORO ESPRESSO MACCHIATO	2.40
CHICCO D'ORO ESPRESSO CORETTO <sup>1</sup> (MIT GRAPPA)	4.50
CHICCO D'ORO DOPPELTER ESPRESSO <sup>1</sup>	3.70
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUUM <sup>1</sup>	3.20
CAPPUCCINO MIT BAILEY'S <sup>1</sup>	4.90
SEGAFREDO LATTE MACCHIATO <sup>1</sup>	3.40
SEGAFREDO MILCHKAFFEE <sup>1</sup>	3.20
HEISSE ZITRONE (FRISCH GEPRESST)	3.50
HEISSE SCHOKOLADE MIT MILCH	3.20
HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM UND SAHNE	5.80

## MESSMER TEE

---

PFEFFERMINZ-, FRÜCHTE-, HAGEBUTTENTEE	2.90
KRÄUTERTEE, KAMILLENTÉE	2.90
SCHWARZER TEE, GRÜNER TEE	2.90
GLAS TEE MIT RUM	4.80

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.





## BIRRA ALLA SPINA | BIER VOM FASS

---

RUPPANER EDEL PILS			0.3l	3.30
RUPPANER SPEZIAL EXPORT	0.3l	3.10	0.5l	3.80
RADLER SÜSS <sup>5</sup>	0.3l	3.20	0.5l	3.90
RADLER SAUER	0.3l	3.20	0.5l	3.90
RUPPANER HEFEWEIZEN			0.5l	3.90
COLAWEIZEN <sup>1,2,3</sup> ODER RUSSE <sup>5</sup>			0.5l	3.90

## BIRRA IN BOTTIGLIA | FLASCHENBIERE

---

RUPPANER HEFEWEIZEN DUNKEL			0.5l	3.90
RUPPANER KRISTALLWEIZEN			0.5l	3.90
RUPPANER BIO SCHIMMELE NATURTRÜB			0.33l	3.30
RUPPANER 1414			0.33l	3.30
RUPPANER LAGO LEMON			0.33l	3.30
MAISEL'S HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0.5l	3.90
BITBURGER PILSNER ALKOHOLFREI			0.33l	3.50

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



# Schnapps

## SPIRITUOSEN

---

WILLIAMS-CHRIST BIRNENBRAND	2cl 3.20
LIMONCELLO	2cl 3.50
BAILEY'S <sup>1</sup> IRISH CREAM	4cl 3.50
AMARO AVERNA	4cl 4.00
RAMAZZOTTI	4cl 4.00
FERNET BRANCA	4cl 4.00
GRAPPA DELLA CASA	2cl 3.90
GRAPPA DI CHARDONNAY	2cl 6.00
GRAPPA RISERVA	2cl 8.50
REMY MARTIN V.S.O.P.	2cl 3.50
JACK DANIELS	4cl 6.50
VECCHIA ROMAGNA	2cl 3.50
CARLOS DANIELS	2cl 3.50

## LONGDRINKS

---

BACARDI ORANGE / COLA <sup>1,3</sup>	0.2l 7.00
WODKA ORANGE / LEMON <sup>2,3</sup> / APFEL <sup>2</sup> / COLA <sup>1,3</sup>	0.2l 7.00
WHISKY COLA <sup>1,3</sup>	0.2l 7.80
GIN TONIC <sup>2</sup> / LEMON <sup>2,3</sup>	0.2l 7.00

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte



# VINO BIANCO | OFFENE WEISSWEINE

## WEISSWEINSCHORLE MIT QUALITÄTSWEIN

0,2l 3.60

### ANDRERO GRILLO IGP

Helles, strohgelb glänzendes, feines Bouquet nach exotischen Früchten. Weich, ausgewogen, körperreich.  
Andrero Sizilien

0.1l 3.90

0.2l 7.20

0.5l 15.80

### PINOT GRIGIO IGT

Leicht bekömmlich, fruchtig, zart abgerundet  
Italien

0.1l 3.20

0.2l 5.60

0.5l 13.40

### KONSTANZER BÜRGERTRÖPFLE, MÜLLER-THURGAU

QbA trocken. Fruchtig, samtig, frisch  
Spitalkellerei Konstanz

0.1l 3.20

0.2l 5.20

0.5l 12.40

### STEINBACHER RIESLING QBA TROCKEN

Verführerische Rieslingsfrucht mit frischen Pfirsicharomen und knackiger Frucht  
Winzergenossenschaft Baden-Ortenau

0.1l 3.20

0.2l 5.20

0.5l 12.40

### BODENSEE WEISSBURGUNDER

QbA trocken  
Schlosskellerei Bodman

0.1l 3.20

0.2l 5.80

0.5l 13.80

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



# VINO ROSSO | OFFENE ROTWEINE

## ROTWEINSCHORLE MIT QUALITÄTSWEIN

0,2l 3.60

### CABERNET SAUVIGNON

Trocken mit tiefem Rubinrot und violetten Reflexen d'Oc  
Frankreich

0,1l 3.30

0,2l 5.80

0,5l 13.50

### LAMBRUSCO DOLCE D.O.C.

Lieblich  
Italien

0,1l 2.90

0,2l 4.90

0,5l 12.50

### PRIMITIVO MANDURIA D.O.C

Ein fruchtiger Rotwein mit Anklängen von Kirsche und Brombeere  
Casalina di Siziano Apulien

0,1l 4.50

0,2l 8.40

0,5l 18.90

### BODENSEE SPÄTBURGUNDER

QbA trocken. Feinste Fruchtsüße aus hellen Beeren und doch kraftvoll.  
Schlosskellerei Bodman

0,1l 3.20

0,2l 5.60

0,5l 13.50

### NERO D'AVOLA IGT

Ein sehr trockener, vollmundiger Wein von beachtlicher Intensivität  
und Charme  
Sizilien

0,1l 3.80

0,2l 6.80

0,5l 15.80

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



# WEISSHERBST | ROSÉ

## MEERSBURGER SONNENUFER

Spätburgunder Weißherbst QbA  
Trocken-fruchtiger Weißherbst

0.2l 5.20

0.5l 12.50

## BARDOLENO CHIARETTO ROSÉ D'OC

Am Gardasee wird dieser Wein kultiviert.  
Typisch ist seine angenehme Leichtigkeit.

0.2l 5.90

0.5l 13.50

# APERITIVO | APERITIF

## CAMPARI <sup>2</sup>

4cl 5.90

## CAMPARI <sup>2</sup> ORANGE / SODA

4cl 6.50

## MARTINI BIANCO ODER ROSSO

4cl 4.90

## PROSECCO

0.1l 4.50

## APEROL SPRITZ <sup>2</sup> (Aperol, Prosecco, Soda)

0.25l 6.50

## HUGO (Prosecco mit frischer Minze, Limette, Holundersirup und Soda)

0.25l 6.50

## HUGO ALKOHOLFREI (alkoholfrei, Tonic, Holunderblütensirup, Limette, Minze)

0.1l 6.10

## SAN PELLEGRINO CRODINO <sup>2</sup> (alkoholfrei)

0.1l 3.90

## SAN BITTER (alkoholfrei)

0.1l 3.90

## CYNAR <sup>2</sup> SODA / ORANGE

4cl 6.50

## CRODINO SPRITZ (San Pellegrino Crodino<sup>2</sup>, Prosecco, Soda)

0.25l 6.50

## PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIANO

0.75l 32.00

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



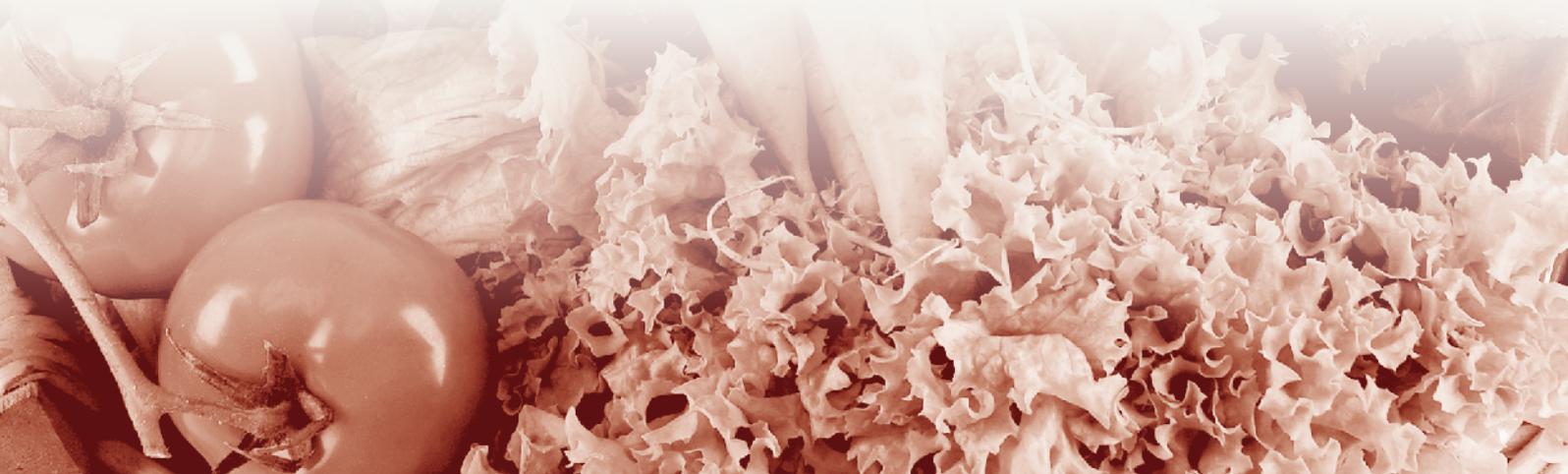
## ZUPPE | SUPPEN

<b>TOMATENCREMESUPPE</b>	5.90
<b>SUPPE DER SAISON</b> Ein wechselnder Genuss, durch die Jahreszeiten inspiriert.	6.90

## INSALATE | SALATE

<b>SALATTELLER</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison dazu unser beliebtes hausgemachtes Dressing <sup>2</sup> (laktosefrei)	klein 5.50 groß 9.50
<b>SOMBRERO   SPEZIALITÄT DES HAUSES</b> flammbierte Putenbruststreifen auf Salatbouquet mit aromatischem Feta, Mais und unserem beliebten Hausdressing <sup>2</sup> (laktosefrei)	15.50
<b>FITNESS</b> Großes Salatbouquet, garniert mit Tomaten, Käse, Krabben, Thunfisch, Oliven <sup>7</sup> , gekochtem Ei und roten Zwiebeln mit Hausdressing <sup>2</sup> (laktosefrei)	klein 12.50 groß 14.30
<b>GROSSES SALATBOUQUET</b> mit Fischknusperle dazu hausgemachter Knoblauchdip	14.50
<b>GROSSES SALATBOUQUET</b> mit 2 Garnelenspießen dazu hausgemachter Knoblauchdip	16.50

**Liebe Gäste,** soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



# ANTIPASTI | VORSPEISEN

---

## BRUSCHETTA

5.90

Ein typisch italienischer Appetitanreger.  
Gewürfelte Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum  
auf knusprig gerösteten Hausbrotsscheiben

## VITELLO TONNATO

12.40

Hauchdünne, gegarte zarte Scheiben vom Kalb  
mit unserer hausgemachten Kapern-Thunfischcreme

## CARPACCIO

11.80

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet an hausgemachter Balsamico Vinaigrette  
garniert mit frischem Rucola und gehobeltem Grana Padano D.O.P

## CAPRESE

9.50

Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
an hausgemachtem Balsamico-Orangen-Dressing

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



# CARNE E PESCE | FLEISCH UND FISCH

... und Lieblingsgerichte von unseren Stammgästen

<b>PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“</b> dazu knusprige Pommes-frites	13.50
<b>RUMPSTEAK AURELIO</b> ca. 220g gegrilltes Rindersteak auf Rucolanest, mit hausgemachtem Knoblauch-Dip, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Kräuterbutter dazu Rosmarin-Kartoffeln	20.50
<b>DUETT VON STEAK UND GARNELENSPIESS</b> gegrilltes Rindersteak und Garnelenspieß dazu Rosmarin-Kartoffeln, Kräuterbutter und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	26.90
<b>BADISCHES PUTENGESCHNETZELTES</b> an einer Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Pasta	18.90
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> Ein traditionelles italienisches Gericht. Kalbsmedaillons im Parmaschinkenmantel, in Salbeiveißweinsauce dazu hausgemachte Pasta	23.50
<b>CALAMARI</b> gegrillter Tintenfisch am Stück mit Knoblauch-Dip und großem Salatteller	21.50
<b>DREIERLEI FISCHFILETS</b> Gegrillter Seehecht, Wolfsbarsch, Zander dazu Kräuterrisotto und Grillgemüse	28.50

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



# PASTA CLASSICA | TRADITIONELLE NUDELN

<b>SPAGHETTI „AGLIO OLIO E PEPERONCINO“</b> Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili	8.50
<b>SPAGHETTI „CARBONARA“</b> Speck in Sahnesauce mit Ei und Grana Padano D.O.P., dazu frische Petersilie	9.50
<b>SPAGHETTI „AL PESTO“</b> mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano D.O.P.	9.70
<b>PENNE „ARRABBIATA“</b> Unsere scharfe Komposition aus hausgemachter Tomatensauce, Chiliöl, Oliven <sup>7</sup> und Knoblauch	9.40
<b>PENNE AI FORMAGGI</b> Sauce aus verschiedenen Käsesorten	9.80
<b>PENNE AL FORNO</b> mit Bolognese-Bechamelsauce im Ofen überbacken	10.50

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



# hausgemacht

## FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA AUS EIGENER HERSTELLUNG

Und was macht unsere hausgemachte frische Pasta perfekt? Unsere hausgemachten Saucen.

<b>PASTA RUCOLA</b> Pasta mit Rucola und Mozzarella in hausgemachter Tomatensauce	14.50
<b>PASTA AURELIO</b> Pasta mit flambierten Putenstreifen und frischen Champignons in Rahmsauce	15.80
<b>PASTA BLACKTIGER</b> Pasta mit geschälten, gebratenen Garnelen und Kirschtomaten in Weißweinjus	19.50
<b>PASTA SICILIA</b> Pasta mit Auberginenstreifen in hausgemachter Tomatensauce, bestreut mit geräucherten sizilianischen Schafskäsespeln	14.90
<b>PASTA VEGETARIA</b> Pasta mit Paprika, frischen Champignons und Brokkoli in Kräutersahnesauce	14.90
<b>PASTA LACHS</b> Pasta mit flambierten Lachswürfeln in hausgemachter Tomatensugo	16.90

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



# PIZZA

... aus dem Steinbackofen, Ø ca. 35cm

## MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella

## PROSCIUTTO

gekochter Schinken

## SALAME

würzige Salami

## MARIA

Parmaschinken, Rucola, milder Gorgonzola und frisch gehobelter Grana Padano D.O.P.

## FLAMMKUCHEN

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

## ALESSIO

ohne Tomatensauce mit italienischem Parmaschinken, Mozzarella und Grana Padano D.O.P. betreufelt mit extra nativem Olivenöl

## AURELIO

gekochter Schinken, frische Champignons, würzige Salami, Paprika, milde Peperoni, Zwiebeln, Thunfisch

## KONSTANZ

gekochter Schinken, frische Champignons, Salami

## TONNO

Thunfisch, Zwiebeln

## LEANDRO

Auberginen, Knoblauch, aromatischer Fetakäse, Oliven<sup>7</sup>

7.70 **VEGETARIA** 11.40

Broccoli, Spinat, Auberginen, frisch gehobelter Grana Padano D.O.P.

8.90 **4 FORMAGGI** 10.50

Mozzarella, Fetakäse, milder Gorgonzola, Grana Padano D.O.P.

8.90 **CAPRESE** 11.40

Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum

12.30 **CALZONE** 11.50

Pizzatasche gefüllt mit frischen Champignons, Salami und Paprika

10.80 **CAPRICCIOSA** 11.50

gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken, 1 Spiegelei

12.50 **SICILIA** 10.90

Sardellen, Kapern, Oliven<sup>7</sup>, Knoblauch

10.50 **TIROL** 11.50

Speck, milder Gorgonzola, Oliven<sup>7</sup>, scharfe Peperonisalami

10.50 **MILLE LIRE** 10.90

Gekochtes Ei, Salami, Paprika, scharfe Peperonisalami

10.50 **FRUTTI DI MARE** 12.80

Meeresfrüchte, Knoblauch

11.40 **TOSCANA** 11.90

Scharfe Peperoni Salami, schwarze Oliven, marinierte Tomaten und hausgemachte frische Kräuter Pesto

## ... ODER NACH WUNSCH

Tomaten, Mozzarella...

## ... UND PARTY-PIZZA ZUM MITNEHMEN

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



## BAMBINI | KINDER

---

...nur für unsere kleinen Gäste.

<b>PORTION POMMES-FRITES</b> mit Ketchup	5.30
<b>PANIERTES SCHNITZEL</b> mit Pommes-frites	7.70
<b>KINDER-PIZZA MARGHERITA</b> mit Tomaten und Mozzarella	5.90
<b>PASTA AL BURRO</b> oder <b>AL POMODORO</b>	5.90

## DOLCI | DESSERT

---

...und danach was Süßes.

<b>GEMISCHTER EISBECHER MIT SAHNE</b> (drei Kugeln)	5.60
<b>OFENFRISCHER APFELSTRUDEL</b> mit Vanilleeis und Sahne	6.90
<b>TARTUFFO</b> Italienisches Trüffeleis mit Schokoladengeschmack	6.90
<b>PANNA COTTA</b> Hausgemachtes Sahnedessert im Glas serviert	5.90
<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO</b> Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern garniert mit frischen Früchten	8.50
<b>SEMIFREDDO CAFFÉ</b> Halbgefrorene Kaffeeccreme bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakaobiskuitstückchen	7.50
<b>SEMIFREDDO VANIGLIA E CARMELLO</b> Vanille-Halbgefrorenes mit einem Karamell-Nusskern und karamellisierten Haselnussstückchen	7.90





*Guten Appetit!*



AURELIO SCHÄNZLE RESTAURANT • PIZZERIA  
Inhaber Aurelio Tranchida

Winterersteig 23 • 78462 Konstanz  
Tel. +49 7531 3619954 • info@aurelio-konstanz.de • www.aurelio-konstanz.de