



GUSTO

• TRATTORIA •

Da Davide e Hind

MENÙ



Benvenuto

Benvenuti nel nostro ristorante-dove l'Italia incontra il cuore. Ogni piatto che serviamo nasce da una passione autentica per la cucina italiana. Le nostre ricette raccontano storie di famiglia, tradizione e sapori tramandati di generazione in generazione, sempre con un tocco moderno che rende ogni esperienza unica. Qui non troverete solo un ristorante, ma una casa. Un luogo dove l'atmosfera è calda, accogliente e familiare, e dove ogni cliente viene accolto come un amico. Crediamo che il segreto di una buona cucina sia l'amore: lo mettiamo in ogni ingrediente, in ogni piatto, in ogni sorriso. Sedetevi, rilassatevi e lasciatevi trasportare in un angolo d'Italia, dove il gusto incontra l'anima. Benvenuti a casa.

Willkommen in unserem Restaurant - wo Italien das Herz berührt. Jedes Gericht, das wir servieren, entsteht aus echter Leidenschaft für die italienische Küche. Unsere Rezepte erzählen Geschichten von Familie, Tradition und Aromen, die über Generationen weitergegeben wurden-immer mit einem modernen Touch, der jedes Erlebnis besonders macht. Bei uns finden Sie nicht nur ein Restaurant, sondern ein Zuhause. Ein Ort mit warmer, einladender und familiärer Atmosphäre, an dem jeder Gast wie ein Freund empfangen wird. Wir glauben, dass die wichtigste Zutat in der Küche die Liebe ist-und genau diese spüren Sie in jedem Gericht, in jedem Detail, in jedem Lächeln. Lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie sich und lassen Sie sich in eine kleine Ecke Italiens entführen, wo Geschmack und Seele sich begegnen. Willkommen zu Hause.

Zusatzstoffe

(1) koffeinhaltig, (2) mit Farbstoff(en), (3) chininhaltig, (4) mit Taurin, (5) geschwefelt (enthält Sulfite), (6) mit Schwärzungsmittel, (7) mit Phosphat, (8) mit Süßungsmittel, (9) mit Antioxidationsmittel, (10) mit Konservierungsstoff(en), (11) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Geschmacksverstärker, (13) gewachst, (14) erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)

Hinweis Allergene:

Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100% Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden. Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.

Hinweis Allergen

(A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4), Dinkel (A5), Kamut (A6) (oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, (BK) rebstiere und Krebserzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (E) Erdnüsse und -erzeugnisse, (F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), (H) Schalenfrüchte d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (K) Sesam und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l) ausgedrückt als SO₂, (M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, (N) Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnissen.

Stand 05.2025

Softdrinks

Wasser Hassia Stil/Sprudel	0,25l €3,20	0,75l € 6,20
Coca Cola (1, 2, 9)	0,3l €3,50	0,4l € 4,50
Coca Cola Zero (1, 2, 8, 11)	0,3l €3,50	0,4l € 4,50
Fanta (2, 9)	0,3l €3,50	0,4l € 4,50
Sprite (2, 9)	0,3l €3,50	0,4l € 4,50
Mezzo Mix (1, 2, 9)	0,3l €3,50	0,4l € 4,50
Bionade		0,33l € 3,70
Naturtrübe Blutorange Himbeer-Pflaume Holunder Naturtrübe Zitrone		
Schweppes (3, 9)		0,2l € 3,70
Bitter Lemon IndianTonic Water		
Trade Islands Iced Tea		0,33l € 3,70
Sunny Peach Lemon-Lime		
Apfelsaft		0,4l € 4,70
Orangensaft		0,4l € 4,70
Johannisbeersaft		0,4l € 4,70
Alle Säfte auch als Schorle möglich		0,4l € 4,70
Appler Der alte Hockstadter pur, süss-sauer	0,25l €3,50	0,5l € 4,90

Aperitivo | Aperitif

Aperol Spritz (2, 3)		€ 7,70
Lillet		€ 7,70
Limoncello Spritz		€ 7,70
Hugo		€ 7,70
Prosecco	0,1l €4,90	0,75l € 32,00
Prosecco Rosè	0,1l €5,90	0,75l € 35,00
Campari Orange (2)		€ 5,70
Vodka Lemon		€ 7,70
Gin Tonic		€ 7,70
Bitterino (2)/ Lemon alkoholfrei		€ 4,70
Alkoholfrei Hind		€ 7,70

Birra | Bier

Fassbiere		
Pfungstädter Edel-Pils Premium	0,3l €3,50	0,5l € 4,70
Pfungstädter Urweizen Hefe Hell	0,3l €3,50	0,5l € 4,70
Radler	0,3l €3,50	0,5l € 4,70
Flaschenbiere		
Pfungstädter Hefe Dunkel		0,5l € 4,70
Alkoholfreie Flaschenbiere		
Pfungstädter Urweizen Hefe alkoholfrei		0,5l € 4,70
Pfungstädter Pils Alkoholfrei 0,0%		0,33l € 3,50
Malzbier		0,33l € 3,50





Vino | Wein

Weißweine

Grauer Burgunder

Qualitätswein trocken

0,75l € 25,70

Weinschorle mit Hauswein

Qualitätswein trocken

0,3l € 6,00

Rose

Weinschorle mit Hauswein

Qualitätswein trocken

0,3l € 6,00

Rotweine

Lambrusco

0,2l € 6,90

Primitivo

0,75l € 26,70

Digestivo | Spirituosen

Ramazotti

2cl €3,70 4cl € 6,70

Averna

2cl €3,70 4cl € 6,70

Limoncello

2cl €3,70 4cl € 6,70

Absolut Vodka

2cl €3,70 4cl € 6,70

Jack Daniel's

2cl €4,20 4cl € 7,70

Sambuca

2cl €3,70 4cl € 6,70

Bayleys (2)

2cl €3,70 4cl € 6,70

Amaretto

2cl €3,70 4cl € 6,70

Grappa

2cl €3,70 4cl € 6,70

Amaro del Capo

2cl €4,20 4cl € 6,70

Jägermeister

2cl €3,70 4cl € 6,70

Bevande calde | Heißgetränke

Espresso

€ 2,00

Espresso doppio

€ 2,90

Cappuccino

€ 3,70

Latte macchiato

€ 4,70

Heiße Schokolade

€ 3,70

Tee, verschiedene Sorten

€ 3,50





Passerina colli aprutini

IGT - (typische geographische herkunft)

Anbaugebiet: Italien, Abruzzen

Höhenlage: 200 meter über dem meere-
spiegel

Rebsorte: 100% passerina

Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhal-
tiker tendenziell kompakter boden

Hektarertrag: 100-120 doppelzentner

Ergiebigkeit des weinertrags: 65/70%

Weinlese: zweite dekade september

Alkoholische gährung: edelstahltanks bei
kontrollierter temperatur

Verfeinerung: 3 monate in edelstahl

Alkoholgehalt: ca. 12%

Farbe: leicht strohgelb mit gelb- grünlichen
reflexen

Geschmack: frisch und entschieden mit
anklang von weisse fruchten und grapefruit

Serviovorschlag: aperitif, suppen mit ein-
lagen, frittiertes gemüse oder fisch, weißes
gekochtes fleisch, milchprodukte generell
auch fetthaltige

0,2l € 6,90

0,75l € 23,70



Cerasuolo D'Abruzzo

DOC - (herkunftskontrollierte weine bestim-
mter Anbaugebiete)

Anbaugebiet: Italien, Abruzzen

Höhenlage: 200 Meter über dem Meeres-
spiegel

Rebsorte: 100% Montepulciano

Bodenbeschaffenheit: Lehm- und kalkhal-
tiker tendenziell kompakter Boden

Hektarertrag: 120-140 Doppelzentner

Ergiebigkeit des Weinertrags: 65/70%

Weinlese: Erste Dekade Oktober

Alkoholische Gährung: Edeltanks bei
kontrollierter Temperatur

Verfeinerung: 3 Monate in Edeltanks

0,2l € 6,90

0,75l € 23,70



Montepulciano D'Abruzzo

DOC - (herkunftskontrollierte weine bestim-
mter Anbaugebiete)

Anbaugebiet: Italien, Abruzzen

Höhenlage: 200 Meter über dem Meeres-
spiegel

Rebsorte: 100% Montepulciano

Bodenbeschaffenheit: Lehm- und kalkhal-
tiker tendenziell kompakter Boden

Hektarertrag: 120-120 Doppelzentner

Ergiebigkeit des Weinertrags: 65%

Weinlese: Zweite/dritte Dekade Oktober

Alkoholische Gährung: Edeltanks bei kon-
trollierter Temperatur

Verfeinerung: 6 Monate in Edeltanks
und 6/12 monatige Weinreifung in Bottiche
aus französischer Eiche

Alkoholgehalt: ca. 13,5%

Farbe: intensive rubinrote Farbe mit violet-
ten Reflexen

Geschmack: intensiv, vollmundig, harmonisch
mit Noten von Waldbeeren und Lakritz

Serviovorschlag: Wurstwaren jeder Art,
Nudelgerichte in roter Soße, gegrilltes
weißes oder rotes Fleisch, gedünstetes Wild,
Pilze, Schimmel- oder Hartkäse

0,2l € 6,90

0,75l € 23,70



Fasswein

Weißer Fasswein

Alkoholgehalt 12,50 %, enthält Sulfite und wird in Italien produziert.
Die Weinbereitung erfolgt in thermoklimatisierten Stahltanks. Die
jungen Weinberge werden in in idealer Höhe angelegt, um eine
beeindruckende Temperaturschwankung zu gewährleisten.

0,2l € 5,90

0,5l € 12,90

0,75l € 17,70

Roter Fasswein

Alkoholgehalt 12,50 %, enthält Sulfite und wird in Italien produziert.

0,2l € 5,90

0,5l € 12,90

0,75l € 17,70

Rosé Fasswein

Alkoholgehalt 12,50 %, enthält Sulfite und wird in Italien produziert.

0,2l € 5,90

0,5l € 12,90

0,75l € 17,70

Speisekarte & Getränkekarte

Gusto

Zuppa | Suppe

Tagessuppe nach Angebot

€ 5,90

Insalata | Salate*

Insalata mista (J)

€ 5,90

Gemischter Salat mit Tomaten & Gurken

Insalata italiana (J, G, D, L, J)

€ 10,90

Gemischter Salat mit Schinken (9, 10, 12) Thunfisch (D), Mozzarella (2, 10) Oliven, Paprika, Gurke, Zwiebel, Ei (C)

Insalata con pollo faraona (J)

€ 15,90

Gemischter Salat mit gebratener französische Maishähnchensupreme und gehobeltem Parmesan

Insalata con salmone norvegese affumicato (J, D)

€ 14,20

Gemischter Salat mit geräuchertem norwegischen Lachs, Dill und rosa Pfeffer

Insalata con formaggio di capra impanato (J)

€ 14,90

Panierter Ziegenkäse auf gemischtem Salat, Feigensenf und Walnuss

Antipasti | Vorspeisen

Aioli con pizza-pane (A1)

€ 9,50

Hausgemachter Mayonnaise (2, 8, 10) mit Knoblauchcreme, Limette und Pizzabrot (A1)

Bruschetta 2.0 vom pizzabrot

€ 7,00

Hausgemachtes Pizzabrot Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Oregano, Knoblauch

Caprese pizza bällchen

€ 14,90

Frittierter Pizzateig, gefüllt mit Büffelmozzarella (H, E, G) auf Tomatensalat mit Basilikum, Oregano und Knoblauchöl (G)

Vitello tonnato (C,D)

€ 14,90

In einem Weißwein-Kräutersud gekochtes Kalbsfleisch mit einer hausgemachten Thunfischcreme (D) und Kapern

Carpaccio di manzo (G)

€ 15,00

Hauchdünns geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan (G) und hausgemachtem Zitronendressing

Gamberetti (8) in **Aglia Piccante e Salsa di Pomodoro**

€ 14,50

Garnele in scharfem Knoblauchöl und Tomatensoße

Antipasto Misto Italiano x 1

€ 14,90

Gemischter italienischer Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Alle Salate und Vorspeisen sind auch als Hauptspeisen zzgl. € 4,00 erhältlich.

*Salate werden mit einem hausgemachten Balsamico Dressing zubereitet (laktosefrei)

Pasta | Nudeln

Orecchiette con Polpette e Ricotta Salata

€ 12,90

Frische Orecchiette (Hören Nudeln) mit hausgemachten Rinderhackbällchen in Tomatensauce und frischem Ricottakäse (A1, H)

Lasagna Bolognese della Nonna

€ 12,90

Hausgemachte Lasagna mit Rinderhackfleisch mit Tomaten-Béchamelsosse (A1)

Gnocchi alla Sorrentina (A1, C, G, 2, 10)

€ 12,90

In einer hausgemachten Tomaten-Sahnesoße, Oregano, Büffelmozzarella und Parmesan

Fagotti Ripieni con Pera (A1, 2, 10, C, G, H)

€ 16,50

Nudeltaschen mit Birne & Käse gefüllt in einer hausgemachten Gorgonzolasoße mit Walnüssen

Spaghetti Freschi Carbonara alla Romana (A1, C)

€ 12,90

Frische Spaghetti mit Speck und Ei

Cannelloni della Casa con Ricotta e Spinaci al Forno

€ 12,90

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Béchamelsosse-Tomatensauce überbacken

Spaghetti freschi nella forma di grana**€ 15,90**

Frische Spaghetti alla Chitarra aus dem Parmesanlaib

Tagliatelle al salmone affumicato (A1, G, D)**€ 15,00**

Gebeizter Lachs, Vodka, Limette und SahneG

Tagliatelle ai gamberetti (A1, B, G)**€ 16,90**

frische hausgemachte Bisquesoße mit White TigersgarneleB, Cocktailltomaten, Knoblauch, Rucola und ParmesanhobelG

Auf Anfrage erhalten Sie auch Vollkornnudeln oder glutenfreie Nudeln für einen Aufpreis von € 2,00. Bitte fragen Sie bei unserem Bedienungspersonal nach den verschiedenen Möglichkeiten.**Pizza a legna originale italiana |
Original italienische Holzofenpizza*****Pizza Brot****€ 6,00**

Mit oder ohne Knoblauch (A1)

Margherita**€ 9,20**

Tomatensoße, Mozzarella (A1, G)

Napoli**€ 12,70**

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern (A1, D, G)

Puglia di Davide**€ 14,90**

Tomatensoße, Salsiccia, Gorgonzola, Walnüsse (A1, H, 2, 9, 10, 12, G)

Mix**€ 12,70**

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Peperoniwurst, Pilze, Paprika (A1, 2, G, 9, 10)

Gusto**€ 12,70**

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Peperoniwurst, Pilze, Oliven, rote Zwiebeln, Artischocken (A1, G, 9, 10, 12)

Ragazza**€ 12,70**

Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Cocktailltomaten (A1, G)

Veggie**€ 12,70**

Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, Paprika, Oliven, Mais, rote Zwiebeln (A1, G))

Bufalina**€ 12,70**

Tomatensoße, Büffelmozzarella (A1, G)

Quattro formaggi**€ 13,90**

Mozzarella, Feta, Gorgonzola, Parmesan (A1, G)

Tonno e cipolla**€ 12,90**

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln (A1, D, G)

Parma**€ 15,70**

Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanhobel, hausgem. IGB Modena Balsamico Creme (A1, G, 10)

Cuore**€ 9,20**

Nach "Herzenswünschen" belegt

Herzenswünsche für die Pizza je Portion**Tomatensoße, Zwiebeln, Mais, Oliven (6), Knoblauch Mozzarella (G), Kapern, Spinat, Salami (2, 9, 10), Schinken (9, 10, 12), Pilze, Paprika, Rucola, Ananas, Artischocken, Ei, Cocktailltomaten, Pepperoni Lombardi (2, 9, 10, 12), Walnuss (H)****€ 1,00****Gorgonzola G, Peperoniwurst (2, 9, 10, 12), Feta (G)****€ 2,00****Thunfisch (D), Sardellen (D)****€ 2,50****Parmaschinken (10), geräucherten Lachs (D), Salsiccia (2, 9, 10, 12), Büffelmozzarella (G)****€ 3,50****GarnelenB (4 Stück)****€ 6,00**

*Auf Anfrage, glutenfreie Pizza. Bitte 24 Stunden vorher bei der Tischreservierung mitbestellen.



Dolce | Dessert

Schoko Soufflè (A1, C, E, G, H)	€ 7,50
Tartufo klassisch (A, H, I, N, G)	€ 7,50
Tartufo Pistazien (A, H, I, N, G)	€ 7,50
Tartufo mit weißer Schokolade (A, H, I, N, G)	€ 7,50
Cassata Siciliana (A, H, I, N, G)	€ 7,50
Orange gefüllt mit Orangeneis (H, I, N, G)	€ 7,50
Zitrone gefüllt mit Zitroneneis (H, I, N, G)	€ 7,50
Kokosnuss gefüllt mit Kokoseis (H, I, N, G)	€ 7,50
Vanilleeis je Kugel (H, I, N, G)	€ 2,00
Erdbeereis je Kugel (H, I, N, G)	€ 2,00
Schokoladeneis je Kugel (H, I, N, G)	€ 2,00
Sprühsahne	€ 2,00



Follow us:

