

# Vorspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 10. | <b>Tomatencremesuppe</b> g  | 7,50 €  |
| 11. | <b>Rote Linsensuppe</b> m   | 7,50 €  |
| 12. | <b>Pizzabrot</b> 2,a,g<br>mit frischem Rosmarin, Tomaten, Käse und Knoblauchöl  | 8,50 €  |
| 13. | <b>Bruschetta</b> a,g<br>mit Tomaten, frischem Basilikum,<br>Knoblauch, Grana Padano und Rucola   | 6,50 €  |
| 14. | <b>Oliventeller</b> 2,3,g<br>mit Hirtenkäse, Artischocken und Peperoni  | 7,90 €  |
| 15. | <b>Hummus</b> 2,a,g,k,m<br>mit Oliven, Pinienkernen und Olivenöl mit<br>hausgemachtem Lavash-Brot   | 8,90 €  |
| 16. | <b>Carpaccio</b> 2,3,g<br>vom Rind mit Rucola, Kapern, Oliven, Zitrone,<br>gerösteten Pinienkernen und Grana Padano   | 11,50 € |
| 17. | <b>Antipasti</b> 3,g,k,m<br>mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika,<br>Oliven, eingelegten Champignons, Parmaschinken,<br>Hirtenkäse, getrockneten Tomaten und Hummus | 12,90 € |

# Omelette

- von drei Eiern, dazu Salat –

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 20. | <b>Omelett Champignon</b> g<br>mit frischen Champignons und Käse  | 11,50 € |
| 21. | <b>Omelett Spinat</b> g<br>mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Hirtenkäse                                       | 11,90 € |
| 22. | <b>Bauern Omelett</b> 2,3,4,13,g<br>mit Sucuk, Kartoffeln, Zwiebeln, Champignons,<br>Tomaten, Oliven und Käse | 12,90 € |

# Salate

- mit Brotkorb und hausgemachtem Dressing – a,j,l

- 30. Kleiner Salat** <sup>2</sup> **8,90 €**  
mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken, Tomaten,  
Oliven und Peperoni
- 31. Bauernsalat** <sup>2,g</sup> **10,50 €**  
mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken,  
Tomaten, Oliven, Hirtenkäse und Peperoni
- 32. Salatplatte Olea** <sup>2,3,g</sup> **11,90 €**  
mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken, Tomaten,  
Artischocken, Oliven, Kapern, Peperoni und Mozzarella
- 33. Thunfischsalat** <sup>2,3,d</sup> **12,50 €**  
mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Oliven,  
Kapern, Thunfisch, Zwiebeln und Peperoni
- 34. Hähnchenbrustsalat** <sup>2</sup> **13,50 €**  
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen mariniert mit frischen  
Kräutern, verschiedenen Blattsalaten, Gurken,  
Tomaten, Oliven und Peperoni
- 35. Lachssalat** <sup>d</sup> **15,90 €**  
mit gebratenen Lachsstreifen, verschiedenen Blattsalaten,  
Gurken, Tomaten, gebratener Paprika, Zitrone und  
gebratenen Champignons

# Pizza

- frisch in der offenen Küche zubereitet <sub>–2,3,a,g</sub>

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 80. | <b>Pizza Margherita</b><br>mit Käse und frischem Basilikum  | 10,50 € |
| 81. | <b>Pizza Salami</b><br>mit Salami und Käse  | 12,50 € |
| 82. | <b>Pizza Schinken</b><br>mit Schinken und Käse  | 12,50 € |
| 83. | <b>Pizza Champignons</b><br>mit Champignons und Käse  | 11,90 € |
| 84. | <b>Pizza Diavolo</b> <sup>1,3</sup><br>mit Rinder-Knoblauchwurst, Peperoni, Kapern, Oliven und Käse                 | 13,50 € |
| 85. | <b>Pizza Mozzarella</b><br>mit Tomatenstücken, Mozzarella und Rucola  | 12,00 € |
| 86. | <b>Pizza Tonno</b> <sup>d</sup><br>mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse   | 12,90 € |
| 87. | <b>Pizza Mista</b><br>mit Salami, Schinken, Peperoni, Champignons und Mozzarella                                    | 13,90 € |
| 88. | <b>Pizza des Hauses</b><br>mit Brokkoli, Artischocken, Champignons, Peperoni,<br>Oliven und Mozzarella              | 13,90 € |
| 89. | <b>Pizza Spinat</b><br>mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gorgonzola   | 12,90 € |
| 90. | <b>Pizza Quattro Formaggi</b><br>mit Mozzarella, Edamer, Gorgonzola, Hirtenkäse und Rucola                          | 12,90 € |
| 91. | <b>Pizza Serrano</b><br>mit Mozzarella, Serranoschinken, Rucola und Grana Padano                                    | 13,50 € |
| 92. | <b>Pizza Meeresfrüchte</b> <sup>n,b</sup><br>mit Meeresfrüchten, Petersilie, Knoblauch, Mozzarella                  | 15,50 € |
| 93. | <b>Pizza Lachs</b> <sup>d</sup><br>mit frischen Lachsstreifen, Spinat, Zwiebeln,<br>Paprika, Tomaten und Mozzarella | 16,90 € |

*Gerne belegen wir gegen Aufpreis auch weitere Zutaten nach Wunsch*

# Pasta

- frisch in der offenen Küche zubereitet –2,

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 60. | <b>Linguine Bolognese</b> 2,3<br>mit Tomaten-Hackfleischsauce und Grana Padano  | 11,90 € |
| 61. | <b>Linguine Carbonara</b> g,c<br>mit gebratenem Speck, Eigelb und Grana Padano  | 13,90 € |
| 62. | <b>Linguine Aglio e Olio</b> 1<br>mit Tomaten, Knoblauch, Oliven, Petersilie<br>in Olivenöl und Grana Padano                          | 13,90 € |
| 63. | <b>Penne all' Arrabbiata</b> 2,3<br>mit Speck, Chili, Petersilie und Knoblauch<br>in Tomatensauce und Grana Padano                    | 13,90 € |
| 64. | <b>Penne Rindfleisch</b> g<br>mit Roastbeef Streifen, Champignons, Zwiebeln und<br>Brokkoli, in Tomatensahnesauce dazu Grana Padano   | 15,50 € |
| 65. | <b>Penne Hähnchen</b> 2,3,m,g<br>mit Hähnchenbruststreifen Champignons, Erbsen<br>und Zwiebeln in Curry Sahnesauce                    | 13,90 € |
| 66. | <b>Linguine Meeresfrüchten</b> 1,b<br>mit Petersilie Tomaten, Knoblauch und Zitrone<br>in Tomatensauce und Grana Padano               | 16,90 € |
| 67. | <b>Linguine Lachs</b> 2,3,d,g<br>mit frischen Lachsstreifen, Brokkoli, Champignons,<br>Zwiebeln in Tomatensahnesauce und Grana Padano | 17,90 € |
| 68. | <b>Linguine Gorgonzola</b> g<br>mit Brokkoli und Champignons in Gorgonzola-Sahnesauce   | 14,90 € |
| 69. | <b>Tortellini alla Panna</b> g<br>gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit Kochschinken und<br>Brokkoli in Sahnesauce                      | 14,90 € |
| 70. | <b>Tortellini Salbei</b> g<br>gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit frischem Salbei<br>in Butter gebraten dazu Grana Padano             | 14,90 € |

## Aus dem Ofen

40. **Gemüseauflauf** g,m **13,50 €**  
mit Karotten, Zucchini, Brokkoli, Kartoffeln,  
Erbsen und grünen Bohnen in Tomaten-Sahnesauce,  
mit Käse überbacken
41. **Blattspinat** g **13,90 €**  
mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln in Sahnesauce,  
mit Hirtenkäse überbacken
42. **Artischockenherzen** 3,g **16,90 €**  
mit gebratenen Garnelen in Kräuterbutter- Weißweinsauce,  
mit Grana Padano überbacken
43. **Gefüllte Champignons** g **13,90 €**  
gefüllt mit Blattspinat, Zwiebeln und Knoblauch  
in Sahnesauce mit Gorgonzola überbacken
44. **Auflauf alla Toscana** g,m **17,90 €**  
mit Roastbeef Streifen, Penne, Zwiebeln, Zucchini,  
Paprika und grünen Bohnen, in Tomatensauce  
mit Mozzarella überbacken
45. **Lachs aus dem Ofen** d,g **18,50 €**  
mit frischem Lachs, frischem Brokkoli und Kartoffeln  
in Tomaten- Sahnesauce, mit Mozzarella überbacken
46. **Garnelen aus der Gusseisenpfanne** a,b,g **15,90 €**  
mariniert in Olivenöl und Paprikapulver mit Zwiebeln,  
Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Petersilie und Grana Padano  
überbacken

## Reisgerichte

- mit Salat als Beilage –a,g,j,l

50. **Champignonrisotto** g **12,90 €**  
mit Champignons, Zwiebeln und Grana Padano
51. **Hähnchenrisotto** g **13,90 €**  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Erbsen,  
Curry und Grana Padano
52. **Garnelenrisotto** b,g **16,90 €**  
mit gebratenen Garnelen, Tomaten, Zwiebeln,  
Zitrone, Knoblauch, Petersilie und Grana Padano

# Hähnchen

- 100. Hähnchenbrust von der Grillplatte** **19,90 €**  
an grüner Pfeffersauce mit frischem Gemüse
- 101. Hähnchenbrustfilet** <sub>g</sub> **22,90 €**  
gefüllt Spinat und Hirtenkäse, an Tomaten-  
Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln
- 102. Hähnchenbrust überbacken** <sub>g</sub>, **22,90 €**  
mit Parmaschinken, Salbei und Mozzarella überbacken,  
in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

# Fisch

- 110. Lachsfilet** <sub>d,g</sub> **24,90 €**  
an Spinatpüree dazu Salzkartoffeln
- 111. Lachsfilet Pfeffer** <sub>g,d</sub> **25,90 €**  
mit Spinat-Grana Padano-Kruste an grüner Pfeffersauce,  
dazu Linguine mit Tomaten und Petersilie in Knoblauch-Olivenöl

# Fleisch

- 120. Schweinegeschnetzeltes** g **18,90 €**  
mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce,  
dazu Kartoffelrösti
- 121. Saltimbocca** g **21,50 €**  
dünne Schweineschnitzel mit Salbei und Parmaschinken  
an dunkler Sauce, dazu Kartoffelrösti
- 122. Schweinefilet** 1, 2 **23,90 €**  
an Rotwein-Preiselbeersauce dazu  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- 123. Rinderfilet** ca. 250g, g **29,90 €**  
mit frischem Gemüse, Ofenkartoffeln und Kräuterbutter  
dazu ein Beilagensalat
- 124. Rinderfilet Pfeffer** ca. 250g, g **31,50 €**  
an grüner Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln  
dazu ein Beilagensalat

## Zusatzstoffe

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoffen
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 11: koffeinhaltig
- 12: chininhaltig

## Allergene

- a: enthält glutenhaltiges Getreide
- b: enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c: enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d: enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e: enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f: enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g: enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h: enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i: enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j: enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k: enthält Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l: enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- m: enthält Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n: enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Fleisch

- 120. Schweinegeschnetzeltes** g **18,90 €**  
mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce,  
dazu Kartoffelrösti
- 121. Saltimbocca** g **21,50 €**  
dünne Schweineschnitzel mit Salbei und Parmaschinken  
an dunkler Sauce, dazu Kartoffelrösti
- 122. Schweinefilet** 1, 2 **23,90 €**  
an Rotwein-Preiselbeersauce dazu  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- 123. Rinderfilet** ca. 250g, g **29,90 €**  
mit frischem Gemüse, Ofenkartoffeln und Kräuterbutter  
dazu ein Beilagensalat
- 124. Rinderfilet Pfeffer** ca. 250g, g **31,50 €**  
an grüner Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln  
dazu ein Beilagensalat

## Zusatzstoffe

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoffen
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 11: koffeinhaltig
- 12: chininhaltig

## Allergene

- a: enthält glutenhaltiges Getreide
- b: enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c: enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d: enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e: enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f: enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g: enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h: enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i: enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j: enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k: enthält Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l: enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- m: enthält Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n: enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Softdrinks

<b>Acqua Morelli still</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Acqua Morelli</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Acqua Morelli still</b>	<b>0,75 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Acqua Morelli</b>	<b>0,75 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Bionade</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
Holunder / Ingwer-Orange/Himbeer-Pflaume		
<b>Schweppes</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,00 €</b>
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon		
<b>Coca Cola, Fanta, Sprite</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Mezzo Mix, Cola Light</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Malztrunk</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fuzetea Pflirsich</b>	<b>0,30 l</b>	<b>3,50 €</b>

## Bier vom Fass

<b>Wernesgrüner a</b>	<b>0,3 l / 0,5 l</b>	<b>3,50/ 5,00 €</b>
helles Pilsener 4,9%		
<b>Duckstein 4,9%</b>	<b>0,3 l / 0,5 l</b>	<b>3,80/ 6,00 €</b>
Rotblonde Spezialität auf Buchenholz gereift mit leicht Karamellartigem Geschmack und feinbitterer Note.		
<b>Ducksteiner Weizen</b>	<b>0,3 l / 0,5 l</b>	<b>3,60/5,50 €</b>
Alkoholgehalt. 5,3%		
<b>Radler, Diesel</b>	<b>0,3 l / 0,5 l</b>	<b>3,50/5,00 €</b>

## Flaschenbiere

<b>Erdinger</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
Hefeweizen, alkoholfrei		
<b>Bayreuther</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
Helles naturtrüb		
<b>Ritterguts Gose</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
mit einem Schuss Himbeersirup/Waldmeistersirup		
<b>Wernesgrüner alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Leffe blonde</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>

# Weißwein

<b>Chardonnay</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,00/ 13,00 €</b>
aus Frankreich, vollmundig und saftig, trocken		
<b>Pinot Grigio</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,50/ 13,50 €</b>
aus Italien, samtig, weich und aromatisch, trocken		
<b>Riesling QBA</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,00/ 13,00 €</b>
hervorragender Weißwein, mit angenehmer Säure und leichtem Prickeln auf der Zunge		
<b>Soave</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,50/ 13,50 €</b>
aus Italien, leicht, fruchtig und harmonische Säure, trocken		
<b>Silvaner</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,00/ 13,00 €</b>
halbtrocken aus Deutschland, harmonisch mit feinen Aromen.		
<b>Müller-Thurgau</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,00/ 13,00 €</b>
lieblich aus Deutschland, harmonisch mit viel Frucht.		
<b>Weißweinschorle</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>5,50/ 11,50 €</b>

# Rosé

<b>Rosé</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,50/ 13,50 €</b>
trocken ist ein fruchtiger mit Aromen von roten Beeren und Himbeeren.		
<b>Roséschorle 1</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,00/ 11,50€</b>

# Rotwein

<b>Merlot 1</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,50/ 12,00 €</b>
aus Frankreich, fruchtig, wenig Säure, trocken		
<b>Rioja 1</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,80/ 13,90 €</b>
aus Spanien, frisch, vollmundig, weich, trocken		
<b>Negroamaro 1</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,80/ 13,90 €</b>
Aus Italien fruchtig und würzig, trocken		
<b>Primitivo 1</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,80/ 13,90 €</b>
aus Italien, aromatisch und voll, trocken		
<b>Montepulciano 1</b>	<b>0,2 l / 0,5l</b>	<b>6,80/ 13,90 €</b>
aus Italien, elegant, fruchtig, trocken		

# Sekt & Prosecco

**Geldermann** 0,75 l 26,50 €

Sekt aus Deutschland, trocken

**Scavi & Ray** 0,2 l / 0,75 l 6,90 / 19,90 €

Prosecco aus Italien, trocken

**Champagne Brut** 0,75 l 47,50 €

Veuve Pelletier

# Longdrinks

--4cl--

**Aperol Spritz** 1,12 7,50 €

**Lillet Berry** 1 7,50 €

**Campari Orange** 1,12 7,50 €

**Campari Soda** 1,12 7,50 €

**Gin Tonic** 12 7,50 €

**Bombay Gin Tonic** 12 7,90 €

**Tequila Sunrise** 1 7,50 €

**Vodka Lemon** 1,12 7,50 €

**Cuba Libre** 1,11 7,50 €

**Jack Daniels Cola** 1,11 7,90 €

# Spirituosen

<b>Havana Club</b> 1	2 cl / 4cl	3,00 / 4,00 €
<b>Tequila</b>	2 cl / 4cl	3,00 / 4,00 €
<b>Tullamore Dew</b> 1	2 cl / 4cl	3,50 / 5,00 €
<b>Johnnie Walker</b> 1	2 cl / 4cl	3,50 / 5,00 €
<b>Jack Daniels</b> 1	2 cl / 4cl	3,80 / 5,50 €
<b>Glenfiddich</b> 1	2 cl / 4cl	4,50 / 6,50 €
<b>Grappa</b>	2 cl / 4cl	3,00 / 4,00 €
<b>Absolut Vodka</b>	2 cl / 4cl	3,00 / 4,50 €
<b>Osborne 103</b> 1	2 cl / 4cl	3,00 / 4,50 €
<b>Vecchia Romagna</b> 1	2 cl / 4cl	3,00 / 4,50 €
<b>Hennessy</b> 1	2 cl / 4cl	4,00 / 5,50 €
<b>Liköre</b>	2 cl / 4cl	3,00 / 4,50 €
Sambuca, Baileys, Amaretto		
<b>Ouzo, Pernod, Raki</b>	2 cl / 4cl	3,00 / 4,50 €
<b>Bitter</b> 1,12	2 cl / 4cl	3,00 / 4,50 €
Averna, Ramazzotti, Vecchio Amaro, Fernet Branca, Jägermeister,		
<b>Pircher Williams Birne</b>	2 cl / 4cl	3,50 / 5,00 €
<b>Martini</b>	5cl	4,00 €
<b>Sherry</b> 1	5cl	4,00 €