

Unsere Kalten Getränke

Softdrinks

- Coca-Cola / Cola Zero (0,4l) 4,80 €
- Fanta (0,33 l) 4,40 €
- Mezzo Mix (0,33 l) 4,40 €

Wasser

- Karaffe stilles/spritziges Wasser (0,25 l) 2,00 €
- Karaffe stilles/spritziges Wasser (0,50 l) 3,50 €
- Spreequell Gourmet Flasche (0,75 l) 5,90 €

Schweppes

- Tonic Water (0,20 l) 3,20 €
- Tonic Water (0,40 l) 4,60 €
- Ginger Ale (0,20 l) 3,20 €
- Ginger Ale (0,40 l) 4,60 €
- Wildberry Soda (0,20 l) 3,20 €
- Wildberry Soda (0,40 l) 4,60 €

Säfte

- Orangensaft (0,20 l) 2,90 €
- Apfelsaft naturtrüb (0,20 l) 2,90 €
- Sauerkirsch-Nektar (0,20 l) 2,90 €
- Bananen-Nektar (0,20 l) 2,90 €
- Kiba – Kirschbananenektar (0,20 l) 2,90 €
- Ananassaft (0,20 l) 2,90 €
- Rhabarber-Nektar (0,20 l) 2,90 €
- Schwarzer Johannisbeer-Nektar (0,20 l) 2,90 €
- Für den großen Saft-Durst (0,40 l) 5,50 €

Unsere Saftschorlen

- Saftschorle (0,20 l) 2,80 €
- Saftschorle (0,40 l) 4,60 €
(mit spritzigem oder stillem Wasser)

Unser Alkoholfreies Bier

- Alkoholfreies Radler/Diesel (0,50 l) 5,50 €
- Alkoholfreies Erdinger Weißbier (0,50 l) 5,60 €
- Warsteiner Pils 0.0 (0,33 l) 4,10 €

Unser Fassbier

-  Tegernseer Hell (0,40 l) 5,90 €
- Radler/Diesel (0,40 l) 4,70 €

Unsere Flaschenbiere

- Erdinger Weißbier (0,50 l) 5,60 €
- Köstritzer Schwarzbier (0,33 l) 4,60 €
-  Rothaus Tannenzäpfle Pils (0,33 l) 4,80 €
Ein herbes Pils aus dem Schwarzwald – vereint hohe Qualität mit tollen Aromen und wird klimafreundlich produziert.



Hausgemachte alkoholfreie Limo's

- Zitronen-Limonade (0,50 l) 6,90 €
 - Kiwi-Limonade (0,50 l) 7,90 €
 -  Heidelbeer-Veilchen-Limonade (0,50 l) 8,50 €
-

Hausgemachte alkoholfreie Aperitifs

Hausgemacht

- „Hugo“ alkoholfrei (0,35 l) 6,90 €
Mit Holunder, Limette, Minze und Apfel
 - „Noperol“ mit Ananas (0,35 l) 7,50 €
Alkoholfreie Alternative zum Aperol & Campari
 - „Birnen-Spritz“ (0,35 l) 7,90 €
 *Mit Birne, Rosmarin, Heidelbeere und Limette*
-

Hausgemachte alkoholfreie Cocktails

- „Liquid Arancia“ (0,30 l) 6,50 €
Mit Liebe, Zitronenmelissen-Öl & flüssiger Orange
 - „Kokovender“ (0,40 l) 7,50 €
Lavendel, Kokos, Limette, Kirschsafft & Soda
 - „Rhaberry“ (0,40 l) 7,90 €
Rhabarber, Holunder, Erdbeere & Basilikum
 - „Alkoholfreier Gin Tonic“
mit Pampelmuse (0,40 l) 7,90 €
mit Melone & Thymian (0,30 l) 5,90 €
-



Unsere Aperitifs

- „Aperol“ mit Prosecco aufgespritzt (0,35 l) 6,80 €
- „Limoncello-Spritz“ mit Secco & Tonic (0,35 l).....6,80 €
- „Campari“ mit Prosecco & Mango (0,45 l) 7,90 €
- „Negroni“ mit Martini, Campari & Gin (0,30 l) 7,90 €
- „Weißweinschorle“ (0,35 l) 6,50 €

Trocken mit Chardonnay oder lieblich mit Spätlese

- „Hugo“ (0,35 l)7,50 €

Holunder, Minze, Limette, Soda & Prosecco

- „Aperitivo Rhaberry-Basil“ (0,40 l)8,50 €

Weißweinlikör, Rhabarber, Erdbeere, Basilikum & Prosecco

- „Aperitivo Lavender“ (0,40 l) 8,50 €

Weißweinlikör, Lavendel, Limette, Tonic & Prosecco

- „Aperitivo Bergamotte“ (0,40 l) 8,90 €

Weißweinlikör, Bergamotte, Orangenblüten, Prosecco & Tonic

- „Aperitivo Flora“ (0,30 l) 6,90 €

*Blumig-herb mit Aromen von Kirsche, Rose, Apfelblüte,
Stachelbeer, Ingwer & Ringelblume*



Unsere Cocktails/Longdrinks

- „Gin Tonic“ *klassisch mit Gurke* (0,40 l) 7,50 €
- „Gin Tonic“ *herb mit Bergamotte & Basilikum* (0,40 l) 7,90 €
- „Gin Tonic“ *sommerlich mit Wassermelone* (0,30 l) 6,50 €
- „Bloomy Blueberry“ (0,30 l) 5,90 €
Gin, Blaubeere, Veilchen & Tonic
- 🌻 „Bottled Gin“ (0,35 l) 8,90 €
Limoncello, Mango, Melone, Limette, Pfirsich & Vanille
- „Mojito“ *klassisch* (0,40 l) 7,90 €
Rum, Limette, Soda, Rohrzucker & Minze
- 🌻 „Basil-Colada“ (0,35 l) 8,90 €
Rum, Ananas, Basilikum & Kokos
- „Rummy Raspberry“ (0,30 l) 6,50 €
Rum, Limette, Soda, Himbeere, Hibiskus & Ingwer
- „Cuba Libre“ (0,40 l) 6,90 €
Rum, Limette & Cola
- „Padovani“ (0,30 l) 6,90 €
Whiskey, Holunder, Limette & Zitrus-Soda
- „Bottled Vodka“ (0,35 l) 8,50 €
Vodka, Rhabarber, Apfel, Limette, Erdbeere & Basilikum
- 🌻 „Vodka Picante“ (0,30 l) 6,50 €
Vodka, Hibiskus, Limette, Ingwer & Zitrus-Soda

Unsere Weißweine

„Mezzacorona“ Pinot Grigio Riserva fruchtig, trocken **DOC**

Der norditalienische Klassiker aus Trentino, verbindet elegante Aromen reifer Früchte, mit feinen Noten von weißem Pfirsich und Birne zu einem sinnlichen Zusammenspiel. Dieser Grauburgunder passt hervorragend zu Pasta, Fisch & hellem Fleisch.

- 0,75 30,40 €
- 0,50 20,90 €
- 0,20 8,90 €

„Lungarotti“ Grechetto fruchtig, spritzig leicht & trocken **IGT**

Ein charaktervoller Weißwein aus dem Herzen Umbriens. Er überzeugt durch seinem Bouquet aus weißen Blüten, reifem Pfirsich und einem Hauch Mandel. Er ist am Gaumen knackig trocken, vollmundig elegant und angenehm frisch. Er ist ein ausdrucksstarker Begleiter zu Antipasti, Grillgemüse und cremiger Pasta

- 0,75 34,90 €
- 0,50 23,50 €
- 0,20 9,80 €

„Wolfram Proppe“ Weißburgunder elegant fruchtig **vegan & QbA**

Angebaut in Saale wachsen die Reben des Weißburgunders auf tiefgründigen Böden. Hierdurch erlangt der Wein eine sehr angenehme mineralische Note. Leichte Aromen von Birne, grünem Apfel und einem Hauch Zitrus schmeicheln der Zunge. Er ist trocken und bringt eine lebendige Säure mit. Hierdurch ist er ein guter Begleiter zu Fischgerichten, mediterranen Gerichten und Pasta

- 0,75 36,90 €
- 0,50 25,50 €
- 0,20 10,20 €

„Errazuriz Estate“ Chardonnay, trocken, fruchtig&aromatisch **DOC**

Dieser Weißwein stammt aus dem chilenischen Traditionsweingut Errazuriz Estate. Er lockt mit einer strohgelben Farbe und einer Nase nach tropischen Früchten, Passionsfrucht, Ananas und feinen Eichenholz-Noten. Bekannt ist dieser Wein für seine schöne Textur und eine ansprechende fruchtige Frische. Er umschmeichelt Fettgeflügel, Pasta & Fisch

- 0,75 31,80 €
- 0,50 21,90 €
- 0,20 9,40 €

Unsere Roséweine

„CA’Ernesto Valdadige“ Rosato, trocken & fruchtig

DOC

Der aus der Provinz Trentino stammende Rosé, begeistert durch seine zarten Aromen von Brombeere, Kirsche und Melone, die als erstes in die Nase steigen. Der Geschmack verzaubert durch seine Leichtigkeit und der fruchtigen Noten. Wir empfehlen ihn zu Salaten, Meeresfrüchten und Frisch. Er passt aber auch hervorragend zu Pasta.

- 0,50 20,90 €
- 0,20 8,90 €

Rosé di „Regaleali“, trocken, dezent erdbeerfruchtig

VEGAN & IGT

So intensiv wie sein leuchtender Roséton ist der Regaleali le Rosé auch in Duft und Geschmack. Er wird aus Nerello Mascalese-Trauben gewonnen, die bereits vor vierzig Jahren auf dem Familien-bewirtschafteten Weinberg Santa Rosa in Regaleali gepflanzt wurden. Seine Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Brombeeren harmonieren am Gaumen perfekt mit der zarten Säure. Viel Frucht, viel Würze: ein saftiger, begeisternder Sizilianer!

- 0,75 32,90 €
- 0,50 22,50 €
- 0,20 9,60 €

„Ricossa“ Rosato Piemonte, beerig fruchtig & trocken

DOC

Dieser Roséwein ist aromatisch & elegant. Er wird aus der Rebsorte Barbera gewonnen und duftet nach saftigen Beerenfrüchten - besonders Himbeere, schwarze Johannisbeere & Pflaume treten in den Vordergrund. Begleitet wird er von blumigen Noten. Am Gaumen schmeckt er angenehm herb und passt hervorragend zu Pasta, Fisch und Krustentieren sowie geschmortem, hellen Fleisch

- 0,75 32,60 €
- 0,50 22,10 €
- 0,20 9,50 €

Fleur de Prairie Rosé Côtes de Provence

AOP

Ein trocken & eleganter Rosé – der sowohl optisch als auch geschmacklich verzaubert. Durch seine Trauben, die am Kalksteinhang wachsen, bringt er eine feine mineralische Note mit sich. Dazu spielen Sauerkirsche und Apfel. Wir empfehlen ihn zu Fischgerichten und Schalentieren, sowie damit zubereitete Pasta und Gemüse

- 0,75 34,80€

Unsere Rotweine

„Alto di Bruca“ Montepulciano, herb trocken

DOCG

Dieser Klassiker ist einer der ältesten Rotweine Italiens und stammt aus dem Anbaugebiet Montepulciano. Durch seine zweijährige Reife im Eichenholzfass erlangt er seinen vollmundigen Geschmack und seine Eleganz. Besonders gut passt er zu Fleischgerichten wie Lamm und Wild und Rind. Er passt auch zu reifen Käsesorten.

- 0,75 29,90 €
- 0,50 20,50 €
- 0,20 8,80 €

Pritivo „Illivia“, trocken & kirschfruchtig

IGT

Der Primitivo aus Apulien, bezaubert durch sein tiefes Rot und sein violetttes Farbenspiel. Er hat ein samtig weiches Aroma von Kirschen und Vanille und ist somit ein perfekter Begleiter zu Pasta und Fleisch mit kräftigen Röstaromen.

- 0,75 29,70 €
- 0,50 20,60 €
- 0,20 8,70 €

„Les Jamelles“ Pinot Noir, zart & elegant

VEGAN & DOC

Die Trauben von den französischen Pyrenäen verleihen diesem Pinot Noir einen samtigen Charme. Er duftet nach Kirschen, Himbeeren und Veilchen, begleitet von gerösteten Haselnüssen und Vanille. Er ist weich und rund am Gaumen und bringt eine zarte, aber elegante Frische mit sich. Er passt sowohl zu herzhaften Pasta- als auch zu Gemüse-Gerichten

- 0,75 33,90 €
- 0,50 23,20 €
- 0,20 9,80 €

„Ricossa“ Barbera Appassimento

DOC

Dieser elegante Rotwein aus der renommierten Barbera-Traube kommt aus der malerischen Region Piemont. Er zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und seine Aromen von reifen Kirschen & Pflaumen aus und bringt eine feine Würze mit.

Durch seine harmonische Balance zwischen Frucht und Würze empfehlen wir ihn zu Pasta mit lang gekochtem Fleisch & reifem Käse

- 0,75 32,90 €
- 0,50 22,50 €
- 0,20 9,60 €

Unser Siebträger-Kaffee

Zubereitet mit Bio-Milch

- Biscoff-Keks Latte 4,90 €
- Latte Macchiato mit zwei Espresso 4,40 €
- Latte Macchiato mit einem Espresso 4,10 €
- Latte Macchiato mit Sirup 4,50 €
- Mocchiato hell oder dunkel 4,90 €
- Caffé Latte klein 3,80 €
- Caffé Latte groß 4,10 €
- Cappuccino 3,30 €
- Cappuccino mit Cremelikör 5,80 €
- Caffé Crema schwarz 2,70 €
- Espresso einfach 2,30 €
- Espresso doppelt 3,90 €
- Espresso Macchiato 2,60 €
- Heiße Schokolade dunkel/hell 3,60 €
- Heiße Schokolade mit Sahne & Rum 6,50 €
- Chai Latte – verschiedene Varianten 4,50 €

Jede Variante auch in koffeinfrei möglich.

Als Alternative zu Bio-Kuhmilch haben wir Bio-Hafermilch im Sortiment.

Unsere Teesorten – lose & lecker

- Heiße Orange mit Ingwer 4,50 €
- Pinoli-Teemischung 3,50 €
- Ingwer-Gewürztee 2,90 €
- Pfefferminztee 2,70 €
- Weißer Früchtetee mit Papaya 2,80 €
- Apfeltee 2,70 €
- Kamillenblütentee 2,70 €
- Schwarzer/Grüner Tee 2,90 €
- Cranberry-Orangen-Tee 2,80 €
- Schwarzer Holunder Tee 2,80 €
- Rooibos Vanille 2,80 €

Gerne bieten wir zu Schwarz- & Rooibostee Milch oder Hafermilch an.

Für unsere Zwerge & das Pubertier

- Kinderpasta Bolognese 9,90 €
- Kinderpasta mit Carbonara-Sauce 8,50 €
- Kinderpasta mit Pesto (*vegetarisch*) 7,50 €
- Kinderpasta mit Tomatensauce (*vegetarisch/vegan*) 6,90 €
- Kinderpasta mit Butter & Parmesan (*vegetarisch*) 5,90 €

Sie sind Allergiker? Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie mit Freude.

Unsere Vorspeisen

Unser Renner: das Bruschetta *(vegetarisch/vegan möglich)*

Tomate, Gurke, Zwiebeln & Knoblauch – mariniert mit weißem Balsamico, Basilikum und Olivenöl, auf geröstetem Baguette mit Parmesantopping

.....7,50 €

Brotplatte *(vegetarisch/vegan möglich)*

Steinofenbrot mit Avocado & Kürbiskernen, Butter & Schnittlauch, serviert mit Bruschetta – perfekt zum Teilen

..... 14,50 €

Rinder-Tatar

Eigens gewolfte Fleisch – angemacht mit unserer Sauce Tatar, serviert mit Kapern & Brot

110 g14,50 €

180 g21,50 €

Pane Tuna

Geröstetes Brot mit Thunfischcreme, Kapern, Rucola & Parmesan

..... 8,90 €

Salat á la Pinoli *(vegetarisch)*

Rucola mit Crôutons, Schafskäse, Tomaten & Gurken, Honig-Senf-Dressing

Klein 9,90 €

Groß 16,90 €

Unsere Suppen

Knoblauchsuppe (*vegetarisch*)

Cremig & sämig mit Crôtons

..... 7,50 €

Rote Linsensuppe (*vegan*)

Mit Wurzelgemüse & Minze, serviert mit Baguette

..... 7,90 €

Unsere Hauptgerichte

„Terra e Mare“ 28,90 €

Pochierter Lachsfilet mit Kartoffel-Brandade-Püree und Spitzkohlsalat, serviert mit einer feinen Velouté-Sauce



Weinempfehlung: Chardonnay – trocken, aromatisch mit Holznoten

„Scaloppine Diavolo“ 26,90 €

Rosa gebratenes Rinderroastbeef, serviert auf geröstetem Steinofenbrot mit Tomatensalat, pikanter Sauce Hollandaise, Rucola & Parmesan



Weinempfehlung: Pinot Noir – weich, fruchtig, elegante Würze

Pasta Pinoli Style..... 23,90 €

Salsiccia, Cannellini-Bohnen, Salbei, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern & Pinienkerne – in Rotweinsauce mit Calamarata-Pasta



Weinempfehlung: Barbera Appassimento – würzig, fruchtig, kräftig

Spaghetti „Carbonara“ 19,50 €

Guanciale (Schweinebacke), Ei, Parmesan & schwarzer Pfeffer – cremig & klassisch



Weinempfehlung: Grechetto – frisch, knackig, trocken, floral

Fusillioni „al Ragú Bianco“ 20,90 €
Gedrehte Pasta in weißer Bolognese-Sahne-Sauce

 *Weinempfehlung: Primitivo – samtig, kirschfruchtig, weich*

Gnocchi „Panna e Prosciutto“ 23,90 €
Kartoffel-Gnocchi in Trüffel-Sahne mit Schinken

 *Weinempfehlung: Chardonnay – mit Körper & Eichen-Note*

Risotto „Finferli“ (vegetarisch/vegan möglich) 20,90 €
Mit gebratenen Pfifferlingen
Mit geschmortem Schweinenacken..... 27,90 €

 *Weinempfehlung: Weißburgunder – mineralisch, fruchtig, feinsauer*

Pappardelle „Au Truffles“ (vegetarisch) 21, 90 €
Trüffelsauce, gehobelter Trüffel-Pecorino

 *Weinempfehlung: Pinot Noir – weich, dezente Röstaromen, blumig*

Spaghetti „Cipolle“ (vegetarisch/vegan möglich) 18,90 €
Karamellisierte Salbei-Zwiebeln, Kräutern und pikanter Hollandaise

 *Weinempfehlung: Grechetto – frisch, knackig, floral*

Pasta „Tomate e Burrata“ (vegetarisch) 18,90 €
In cremiger Tomaten-Burrata-Sauce, Erbsen und Pinienkernen

 *Weinempfehlung: Rosato Piemonte – beerig-fruchtig, trocken, elegant*

Fusillioni Pesto (vegetarisch) 18,50 €
Mit Petersilienpesto & Schafskäse

 *Weinempfehlung: Pinot Grigio Riserva – trocken, zitrusfruchtig*

Unsere Desserts



Mein Topf voll Sommer-Glück *(vegetarisch)*

Warme geflammte Schokolade mit knusprigem Engelshaar, Schokoeis, Sahne & Beerenragout

..... 7,50 €

Violett Cream

Mini-Panna Cotta mit Blaubeer & Zitrone

..... 5,20 €

Waffelpop Pistachio *(vegetarisch)*

Waffel am Stiel mit Keks-Eis & Mangosauce

..... 8,90 €



Sommer – Sonne – Tiramisu

Mit Mascarpone, Espresso & Mango

..... 6,50 €

Sorbet mit Fruchtragout *(vegan)*

Erfrischend süß, leicht & lecker

..... 4,90 €



Pinoli Eiskaffee *(vegetarisch)*

Gerührt, nicht geschüttelt

..... 6,90 €

Cheese & Wine

Ausgewählter Käse des Tages mit 0,1 l Rotwein, Crackern, Oliven & Feigensenf

..... 9,90 €

Digestifs & Hochgenuss

Hausgemachter Creamy Vanilla (*vegetarisch*)

Im Martiniglas mit Cremelikör, Vanille, Sahne & Kakao

..... 7,50 €

Hausgemachter Limoncello (*vegan*)

Mit Aromen von Zitrone & Ingwer – gelagert im Holz

..... 3,90€

„Ein Hochgenuss zum Abschluss – aus der traditionsreichen Birkenhof Brennerei“

Birkenhof Brennerei Leckerei

- Haselnuss-Brand (2 cl) 4,50 €
- Alte Zwetschge (2 cl) 4,50 €
- Williams Birne (2 cl) 4,50 €

Seit 1848 brennt die familiengeführte Birkenhof Brennerei edle Brände in alten Cognacfässern. Ein wahrer Schatz aus dem Westerwald – zum Wohl!

Unsere Spirituosen

- Ramazotti (2 cl) 3,50 €
- Averna (2 cl) 3,50 €
- Sambuca (2 cl) 3,00 €
- Grappa (2 cl) 4,50 €
- Scotch Whiskey (2 cl) 4,50 €
- Absolut Vodka (2 cl) 3,50 €
- Aquavit (2 cl) 3,00 €
- Dunkler Rum (2 cl) 3,00 €
- Amaretto (2 cl) 3,00 €