



Herzlich willkommen in unserem Restaurant „Sala Giotto“.

Tauchen Sie ein in die Welt der köstlichen Aromen und traditionellen Genüsse unseres italienischen Restaurants.

Hier, inmitten einer gemütlichen Atmosphäre möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise durch die Regionen Italiens entführen.

Unsere Speisekarte spiegelt die Leidenschaft für authentische italienische Küche wider, von duftenden Pasta-Gerichten bis hin zu knusprigen Pizzen und exquisiten Meeresfrüchte-Spezialitäten. Jede Zutat wird sorgfältig ausgewählt, um Ihnen höchste Qualität und Geschmackserlebnisse zu bieten.

Für besondere Anlässe und Veranstaltungen steht Ihnen zudem unser festlicher Saal zur Verfügung.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns, umgeben von herzlicher Gastfreundschaft und einem Hauch italienischer Lebensfreude.

Buon Appetito!



ZUPPE

- | | | | |
|---|--|---|------|
| 1 | Fischsuppe | € | 9,90 |
| 2 | Minestrone
Gemüse Eintopf ^{i, h} | € | 6,90 |
| 3 | Zuppa di Pomodoro
Tomatencremesuppe ^{3, g, h, i, j} | € | 6,90 |

ANTIPASTI

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 4 | Bruschetta
Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch und Rucola ^{a, h} | € | 7,50 |
| 5 | gegrillte Peperoni
mit Knoblauch und hausgemachtes Brot ^{a, h} | € | 11,50 |
| 6 | Carpaccio di Manzo
Rinder-Carpaccio mit Rucola
und Parmesan ^{g, h, i, j, l} | € | 14,50 |
| 6a | Ganze Garnelen
mit Tomaten-Knoblauch-Soße
und hausgemachtes Brot ^{a, h} | € | 14,90 |
| 7 | Vitello Tonnato
Kalbs-Carpaccio auf Thunfisch-Creme
und Kapern ^{c, d, g, i} | € | 13,90 |
| 8 | Garnelen Alioli
Garnelen mit Olivenöl, gebratenen
Kirschtomaten, Rucola, Alioli-Creme
und hausgemachtes Brot ^{a, g, h, l} | € | 13,50 |
| 9 | Antipasti Misto (für zwei Personen)
Bruschetta, Peperoni, Mozzarella, Vitello Tonnato,
Oliven, Dip, Parmaschinken, Käse ^{a, c, d, g, h, i, j, l} | € | 26,00 |
| 9a | gebackene Zucchini
mit Knoblauchdip und Brot | € | 10,90 |



INSALATA

10	Caprese Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum ^{g, h, i, j}	€	12,90
11	Insalata Mista Blattsalat, Karotten, Tomaten, gebratene Champignons und Frühlingszwiebeln ^{g, a}	€	11,90
	▪ mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	zzgl. €	4,90
	▪ mit Garnelen	zzgl. €	9,50
	▪ mit Rumpsteak-Streifen	zzgl. €	9,50
12	Insalata Cesare Blattsalat mit Parmesan, Croutons, Speck Kirschtomaten und Cesar-Dressing ^{g, a, d, 2}	€	12,90
	▪ mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	zzgl. €	4,90

CARNE

13	Grillteller „Giotto“ Lammkotelett, Schweinefilet, Salsiccia, Hähnchenbrust im Speckmantel mit Gemüserieis, Pommes und Salat	€	24,50
13a	Surf n' Turf - Spieß Hähnchenfilet, Rumpsteak, Garnelen Schweinelende mit Gemüserieis, Pommes und Salat	€	26,90
14	Schweinemedallions auf weißer Champignon-Rahmsoße mit Pommes, Kaisergemüse und Salat ^{a, g}	€	22,90
15	Lammkotelett vom Grill mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salat ^{a, g}	€	26,90
16	Kalbsleber vom Grill mit geschmorten Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Salat ^{a, g}	€	20,50



CARNE

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 16a | Mix-Spieß
Hähnchenfilet, Rumpsteak,
Schweinelende mit Gemüsereis, Pommes und Salat | € | 24,90 |
| 17 | „Black Angus“ Rumpsteak
ca. 300 Gramm, nach Wahl mit Kräuterbutter, Chilibutter
oder Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ^{a, g} | € | 28,90 |
| 17a | „Black Angus“ Rumpsteak Gorgonzola
ca. 300 Gramm, mit Gorgonzolasoße,
Bratkartoffeln und Salat ^{a, g} | € | 31,50 |
| 18 | Filetto alla Griglia
Rinderfilet auf Demi-Glace,
Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salat ^{g, a, j} | € | 36,90 |
| 20 | Grillplatte für zwei Personen
Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenfilet
im Speckmantel, Lammkotelett,
Gemüsereis, Pommes und Salat ^{g, a, j} | € | 52,90 |

PESCE

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 21 | Dorade vom Grill
verfeinert mit Knoblauch dazu
Salzkartoffeln und Spinat ^d | € | 24,50 |
| 22 | Oktopus vom Grill
mit Salzkartoffeln, Alioli und Spinat ^{d, n} | € | 23,90 |
| 23 | Zanderfilet
auf Weißweinsoße mit
Gemüsereis und Brokkoli ^{d, n} | € | 22,90 |



PESCE

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 24 | Calamari vom Grill
angemacht mit Olivenöl,
dazu Salzkartoffeln, Spinat und Alioli ^{n, g} | € | 23,90 |
| 25 | Lachsfilet
auf Dill-Rahmsoße mit Tagliatelle ^{d, n, g} | € | 23,50 |
| 27 | Fischteller
verschiedene Fisch- und Meeresfrüchte
mit Salzkartoffeln und Spinat ^{d, n} | € | 27,90 |

SCHNITZEL | SCALOPPINE

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 29 | Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Salat ^{a, c} | € | 17,90 |
| 30 | Schnitzel „Crema“
mit Champignon-Rahmsoße,
Pommes und Salat ^{a, c, g} | € | 19,50 |
| 31 | Pollo Caprese
Hähnchenschnitzel Natur, überbacken
mit Tomaten und Mozzarella, dazu
Parmesan-Creme-Soße, Tagliatelle und Salat ^{a, c, g} | € | 20,50 |
| 32 | Cordon Bleu
gefüllt mit Schinken und Käse,
mit Pommes und Salat ^{a, c, g, 2, 3} | € | 20,90 |
| 32a | Cordon Bleu Gorgonzola
gefüllt mit Schinken und Käse, mit
Gorgonzolasoße, Pommes und Salat ^{a, c, g, 2, 3} | € | 22,90 |



PASTA

33	Spaghetti aglio e olio mit Garnelen ^a	€	19,90
33a	Spaghetti di Mare mit Tomaten-Knoblauch-Soße und Meeresfrüchte ^{b, c, d}	€	19,90
34	Spaghetti Bolognese mit Parmesan ^{a, g, 3}	€	15,50
35	Spaghetti Carbonara mit Ei und Parmesan ^{a, g,}	€	14,90
36	Penne all'arrabiata mit pikanter Tomatensoße ^{a, 3}	€	14,50
36a	Penne Käse überbacken mit Brokkoli, Schinken und Sahnesoße ^{a, 3}	€	15,90
37	Rigatoni Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten ^{a, g}	€	14,90
37a	Rigatoni „Giotto“ auf einer Speck-Muskatnuss-Soße	€	15,50
37b	Rigatoni Pesto mit Cherrytomaten und Parmesan ^{a, g,}	€	14,50
38	Tagliatelle Vegetaria mit Gemüse und Sahnesoße ^{a, g}	€	15,90
39	Tagliatelle Pollo mit Sahnesoße, Parmesan und Hähnchenbrustfilet ^{a, g}	€	16,90
40	Tagliatelle al Tartufo mit Sahnesoße, Parmesan und Trüffel ^{a, g}	€	18,50
41	Lasagne ^{a, g, 3}	€	16,50



PIZZA [ø 32 cm]

43	Pizza Pane Knoblauch, Olivenöl, Oregano ^a	€	5,90
44	Margherita Tomatensauce, Mozzarella	€	10,50
45	Salame e Funghi Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons ^{a, c, g, 3}	€	12,50
46	Prosciutto Tomatensauce, Käse, ital. Schinken, Champignons ^{a, c, g, 1, 3}	€	12,50
47	Caprese Tomatensauce, Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum ^{a, c, g, 3}	€	12,50
48	Speziale Tomatensauce, Fenchelsalami, ital. Kochschinken, Champignons ^{a, c, g, 1, 3}	€	14,50
49	Bianco Schmand, Speck und Zwiebeln ^{a, c, g, 1, 3}	€	13,90
50	Diavolo Tomatensauce, Peperoniwurst, Peperoni, Käse ^{a, c, g, 3}	€	13,50
51	Tonno Tomatensauce, Zwiebeln, Thunfisch, Käse ^{a, c, d, g, 3}	€	14,00
52	Veggie Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse ^{a, c, g, 3}	€	13,50



PIZZA [ø 32 cm]

53	Quattro Formaggi Tomaten- oder Sahneseiße, vier verschiedene Käsesorten ^{a, c, g, 1, 3}	€	13,90
54	Parma Tomatensoße, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan ^{c, g, 1, 3}	€	15,50
55	Frutti di Mare Tomatensoße, Mozzarellakäse, Knoblauch, Meeresfrüchte ^{a, b, c, g, n, 3}	€	14,50
56	Salmone Sahneseiße, Spinat, Knoblauch, Käse, Räucherlachs ^{a, c, g, n, 3}	€	14,90
57	Capricciosa Tomatensoße, Champignons, Mozzarella, ital. Kochschinken, Artischocken, Oliven ^{a, c, g, 1, 3}	€	14,50
58	Napoli Tomatensoße, Sardellen, Kapern, Oliven, Käse ^{a, c, g, 1, 3}	€	14,50

BEILAGEN

▪	Rosmarinkartoffeln	€	6,00
▪	Gemüse	€	5,50
▪	Pommes	€	4,50
▪	Süßkartoffelpommes	€	5,00
▪	Spinat	€	6,00
▪	Beilagen-Salat	€	4,90
▪	Gemüsereis	€	4,90
▪	Brot	€	2,00

Für veganes oder vegetarisches Angebot fragen Sie unser Personal.



DESSERT

Tiramisu ^{a, c, g}	€	7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{a, c, g}	€	7,50
Panna Cotta mit Waldfrucht ^{a, c, g}	€	6,50
Tartufo mit Vanillecreme ^{a, c, g}	€	6,50
Pizza Dolce (für zwei Personen) Vanillecreme, Nutella, Amarensaße und Pistaziencreme ^{a, c, g}	€	16,00

SOFTDRINKS

Wasser, sprudel o. still	0,2l	€	3,20
	0,75l	€	7,50
Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Spezi	0,2l	€	3,20
	0,4l	€	4,80
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	€	3,90
Apfel-, Trauben-, Kirsch- oder Orangensaft	0,2l	€	3,50
	0,4l	€	5,20



HEISSGETRÄNKE

Espresso	€	3,00
Espresso Doppio	€	3,90
Espresso Macchiato	€	3,80
Corretto	€	5,90
Affogato al caffè	€	6,50
Café Crema	€	3,20
Cappuccino	€	3,90
Latte Macchiato	€	4,50
Heiße Schokolade	€	4,50
Tee	€	3,00

APFELWEIN VOM FASS

Apfelwein (pur, süß, sauer)	0,3l	€	3,30
	0,5l	€	4,80

BIER

Bitburger Pils (Fass)	0,3l	€	3,50
	0,5l	€	4,80
Bayrisch hell (Fass)	0,3l	€	3,60
	0,5l	€	4,90
Bitburger alkoholfrei	0,3l	€	3,80
Benedikter Hefe hell	0,5l	€	5,20
Benedikter Hefe dunkel	0,5l	€	5,20
Benedikter alkoholfrei	0,5l	€	5,20
Erdinger Kristallweizen	0,5l	€	5,20
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	€	5,20



WEIN IN GLASAUSSCHANK

Weißwein

Pinot Grigio (trocken)	0,2l	€	6,90
Chardonnay (trocken)	0,2l	€	6,90
Rheingauer Riesling (trocken)	0,2l	€	6,50
Rheingauer Riesling (halbtrocken)	0,2l	€	6,50
Rheingauer Riesling (lieblich)	0,2l	€	6,50
Grauburgunder (trocken)	0,2l	€	6,50
Lugana (trocken, mild)	0,2l	€	7,90

Rotwein

Primitivo (trocken)	0,2l	€	7,90
Primitivo (lieblich)	0,2l	€	6,50
Merlot (trocken)	0,2l	€	6,90
Chianti (trocken)	0,2l	€	6,90
Cabernet Sauvignon	0,2l	€	6,90
Valpolicella Classico (halbtrocken)	0,2l	€	6,90
Lambrusco (Perlwein, süß)	0,2l	€	6,50

Roséwein

Rosé (trocken)	0,2l	€	6,90
----------------	------	---	------



FLASCHENWEIN

Weißwein

Lugana (trocken)	€	36,90
Chardonay (trocken)	€	37,00
Pinot Grigio (trocken)	€	26,90
Sauvignon Blanc Grigio	€	29,00

Rotwein

Longo Primitivo (trocken)	€	44,90
Merlot (trocken)	€	34,00
Cabernet Sauvignon	€	35,00

Roséwein

Cá dei Frati Rosé (trocken)	€	32,00
-----------------------------	---	-------

SEKT

Fürst von Metternich	0,75l	€	32,00
Freixenet	0,75l	€	27,00
Mumm	0,75l	€	27,00
Prosecco Piccolo	0,2l	€	8,90

APERETIFS

Martini Bianco	5cl	€	5,50
Aperol Spritz	0,3l	€	8,50
Campari	5cl	€	5,90
Campari Orange Soda	0,2l	€	8,50
Hugo	0,3l	€	7,90
Lillet Wildberry	0,3l	€	8,90



LONGDRINKS

Jack Daniels, Cola	0,2l	€	7,90
Vodka, Red Bull	0,2l	€	8,50
Vodka, Orange	0,2l	€	8,50
Vodka, Lemon	0,2l	€	7,90
Gin Tonic	0,2l	€	8,50
Bacardi Cola	0,2l	€	7,90

DIGESTIFS

Ramazotti	2cl	€	4,50
Averna	2cl	€	4,50
Fernet Branca	2cl	€	4,50
Limoncello	2cl	€	3,90
Sambuca	2cl	€	3,90
Grappa Bianca	2cl	€	3,90
Grappa Barolo	2cl	€	6,00
Williams Birne	2cl	€	4,50
Mirabelle	2cl	€	4,50
Malteser Kreuz	2cl	€	5,50
Ouzo	2cl	€	3,50
Slivovic	2cl	€	3,50



Auch für unsere Gäste, die von Allergien betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMV) verwendeten Allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
(bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse