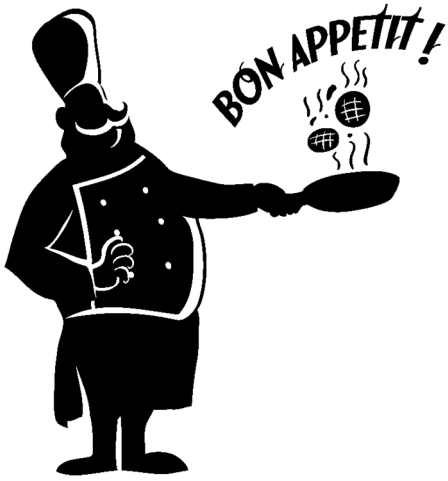
Speisekarte

Brasserie am Markt



Speisekarte

Zuppe – Suppen

10. **Crema di Pomodoro** G,L,O — 5,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum

11. **Stracciatella alla Romana** A,C,E,F,G,H,L,N,O,P, 2,3,4,8 — 5,50 €
Vegetarische Brühe mit Eiern und Parmesan

12. **Knoblauchsuppe** A,C,E,F,G,H,L,N,O,P, 2,3,4,8 — 5,50 €
Vegetarische Brühe mit Tomatengeschmack und Knoblauch

Antipasti-Vorspeisen

20. **Bruschetta** A,3,5,6 — 5,50 €
geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Rucola, Parmesan und Gewürzen

21. **Focaccia Classica** A — 6,00 €
Pizzabrot mit Olivenöl und Rosemarin

22. **Focaccia al Gorgonzola** A, G — 7,50 €
Pizzabrot mit Gorgonzola

23. **Mozzarella Caprese** G, 2 — 8,00 €
Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum

24. **Pecorino al Forno** G, 2,6,7,9,12 — 9,00 €
gebackene Schafskäse mit Champignons, Zwiebeln, Peperoni

25. **Funghi Ripiene** A,G,H, 2,8 — 9,50 €
Gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzola-Sauce

26. **Mista Antipasti** A,G,H,O,P,N,M 2,3,5,6,7,8,9,12 — 10,50 €
Gemischter Vorspeisenteller

27. **Carpaccio di Manzo** M,G,H, 6,7 — 12,00 €
hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen Champignons, Rucola und Parmesan

28. **Frutti di Mare** D,M,O,P,R 6,7,9,12 — 12,50 €
Meeresfrüchtesalat

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Speisekarte

Insalata – Salate

30. **Insalata Mista** H,L,M,O, 3,6,7,8 — 7,50 €
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

31. **Insalata Peccorino** G,H,L,M,O, 3,6,7,8 — 8,50 €
gemischter Salat mit Schafskäse und hausgemachtem Dressing

32. **Insalata Tonno** D,H,L,M,O, 3,4,6,7,8,12 — 9,50 €
gemischter Salat mit Thunfisch und hausgemachtem Dressing

33. **Insalata Pollo** H,L,M,O, 3,6,7,8,9,12 — 11,50 €
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Champignons

Pizze – Pizza

40. **Pizza Margherita** A,G, 2,3,8 — 7,50 €

41. **Pizza Salami e Prosciutto** A,G, 2,3,4,5,8,9 — 8,50 €
Mit Salami und Schinken

42. **Pizza Funghi** A,G, 2,3,8 — 8,50 €
Mit Champignons

43. **Pizza Hawaii** A,G, 2,3,4,5,8,9 — 9,00 €
Mit Schinken und Ananas

44. **Pizza Tonno e Cipolle** A,D,G, 2,3,8 — 9,50 €
mit Thunfisch und Zwiebeln

45. **Pizza Capricciosa** A,G, 2,3,4,5,8,9 — 9,50 €
mit Salami, Schinken Champignons und Peperoni

46. **Pizza Verdure** A,D,G,R, 2,3,8 — 11,00 €
mit frischem Gemüse

47. **Pizza Mare** A,D,G,R, 2,3,8 — 12,00 €
mit Meeresfrüchten

48. **Pizza Brasserie** A,G, 2,3,5,8,9 — 12,50 €
mit Bresaola, Rucola und Parmesan

Alle unsere Pizzen werden ohnehin schon mit Tomatensauce und Käse serviert.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Speisekarte

Pasta – Nudeln

50.	**Spaghetti Pomodoro** A,C,H, 8 mit Tomaten und Basilikum	8,00 €
51.	**Spaghetti Aglio e Olio** A,C,H mit Knoblauch und Chili	8,00 €
52.	**Spaghetti Carbonara** A,C,G,H, 2,3,5,8,9 mit Ei, Parmesankäse und Schinken	8,50 €
53.	**Spaghetti Mare** A,B,C,D,H,R, 8 Mit Meeresfrüchten	12,00 €
54.	**Penne Bolognese** A,C,H, 8,9 mit Hackfleischsauce	9,00 €
55.	**Penne Gorgonzola** A,C,H,G, 2,3,8 mit Gorgonzolasauce	10,00 €
56.	**Penne Siciliana** A,C,H, 8,9 mit Filetspitzen und Champignons in pikanter Tomatensauce (scharf)	10,50 €
57.	**Tagliatelle Pollo** A,C,G,H, 2,3,4,8,9,12 mit Champignons und Hähnchenbruststreifen in Sahnesauce	10,00 €
58.	**Tagliatelle Salmone** A,C,D,G,H, 2,3,8 Mit Lachs in Hummersahnesauce	12,00 €
59.	**Tagliatelle Brasserie** A,C,H, 3,8,9 Mit Rucola, Cherrytomaten, Bresaola und Parmesan	12,50 €
60.	**Lasagne** A,C,H,G, 2,8 Nudelteigblätter mit Hackfleischsauce	9,50 €
61.	**Gnocchi Pomodoro** A,C,H, 2,3,8 mit Tomaten und Basilikum	9,00 €
62.	**Gnocchi Gorgonzola** A,C,G,H, 2,3,8 mit Gorgonzolasauce	10,00 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Speisekarte

Carne – Fleisch

Rind

70. Bistecca alla Griglia G,H — 19,50 €
gegrilltes Rumpsteak mit Kräuter-Butter

71. Filetto alla Griglia G,H — 24,50 €
gegrilltes Rinderfilet mit Kräuter-Butter
mit:
* Funghi-Sauce G,H, 2,3,4,8,9,12 — 3,00 €
* Pepe-Sauce G,H, 2,3,4,8,9,12 — 3,00 €
* Gorgonzola-Sauce G,H, 2,3,8 — 3,00 €

Kalb

75. Fegato di Vitello ala Griglia — 15,50 €
gegrillte Kalbsleber
mit:
* Butter und Salbei G,H — 2,50 €
* gebratene Zwiebeln H — 2,50 €

Lamm

80. Costoletta d'agnello ala Griglia — 22,50 €
gegrilltes Lammkotelett
mit:
* Braten-Sauce A,E,F,G,H,L,M,N,O,P — 3,00 €
* Rotwein-Sauce G,H,O — 3,00 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Speisekarte

Geflügel

85. Pollo ala Griglia — 14,50 €
gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit:
* Funghi-Sauce G,H, 2,3,4,8,9,12 — 3,00 €
* Pepe-Sauce G,H, 2,3,4,8,9,12 — 3,00 €
* Gorgonzola-Sauce G,H, 2,3,8 — 3,00 €

Pesce – Fisch

90. Zander D,G,H — 18,00 €
gegrilltes Zanderfilet

91. Salmone ala Griglia D,G,H — 18,50 €
gegrilltes Lachsfilet
mit:
* Zitronen-Sauce G,H, 2,3,4 — 2,50 €
* Weißwein-Sauce B,D,G,H, 2,3,4,8 — 2,50 €
* Knoblauch-Sauce (kalt) — 2,50 €

92. Calamari ala Griglia D,G,H,R, 2,4,8 — 18,00 €
gegrillte Calamaris (überbacken)

93. Scampi ala Griglia D,G,H,R, 2,4,8 — 23,00 €
gegrillte Garnelen (überbacken)

Alle unsere Fleisch- und Fischgerichte werden mit Rosemarinkartoffeln, dem Tagesgemüse und einem Beilagensalat serviert.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Speisekarte

Kindergerichte

100.	Pommes 2,3,4,5,8,9	3,50 €
101.	Kartoffelecken 2,3,4,5,8,9	3,50 €
102.	Pizza Bambini A,G, 2,3,4,5,8,9 Mit Tomatensauce, Salami und Käse	5,50 €
103.	Penne Bambini A,C,H, 8 Makkaroni mit Tomatensauce	5,50 €

Desserts

110.	Tiramisu A,C,E,G,H,O,P, 2,3,5,8,9	6,50 €
111.	Panna cotta A,C,E,G,H,O,P, 2,3,5,8,9	6,50 €
112.	Creme brulee A,C,E,G,H,O,P, 2,3,5,8,9	6,50 €
113.	Tartufo Eis A,C,E,G,H,O,P, 2,3,5,8,9	6,50 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Brasserie am Markt

Getränke

Apperitivo – Aperitifs

120.	Prosecco [13]	0,1 l	5,00 €
121.	Aperol Spritz [13]	0,25 l	5,50 €
122.	Campari Orange (Soda) [13]	0,25 l	5,50 €
123.	Hugo [13]	0,25 l	5,50 €
124.	Martini Bianco [13]	0,05 l	5,50 €
125.	Martini Rosso [13]	0,05 l	5,50 €
126.	Martini extra dry [13]	0,05 l	5,50 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

130.	Coca-Cola [1,2,8,10]	0,2 l	2,50 €
131.		0,4 l	4,10 €
132.	Fanta [1,2,8]	0,2 l	2,50 €
133.		0,4 l	4,10 €
134.	Sprite [1,2,8]	0,2 l	2,50 €
135.		0,4 l	4,10 €
136.	Spezi [1,2,8,10]	0,2 l	2,20 €
137.		0,4 l	3,80 €
138.	Bitter Lemon [8,11]	0,2 l	2,60 €
139.		0,4 l	4,40 €
140.	Ginger Ale [1,8]	0,2 l	2,60 €
141.		0,4 l	4,40 €
142.	Tonic Water [3,8,11]	0,2 l	2,60 €
143.		0,4 l	4,40 €
144.	Fassbrause – rot [1,8]	0,2l	2,50 €
145.		0,4 l	4,10 €
146.	Bad Liebenwerda (still / med.)	0,2 l	2,20 €
147.		0,4 l	3,80 €
148.	Bad Liebenwerda (still / med.) FL.	0,75 l	5,00 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Getränke

Fruchtsäfte

150.	Orangensaft [2,4,8]	0,2 l	2,60 €
151.		0,4 l	4,40 €
152.	Apfelsaft [2,4,8]	0,2 l	2,60 €
153.		0,4 l	4,40 €
154.	Kirschnektar [1,2,4,8]	0,2 l	2,60 €
155.		0,4 l	4,40 €
156.	Bananennektar [2,4,8]	0,2 l	2,60 €
157.		0,4 l	4,40 €
158.	KiBa [1,2,4,8]	0,2 l	2,60 €
159.		0,4 l	4,40 €
160.	Rhabarbersaft [1,2,4,8]	0,2 l	2,60 €
161.		0,4 l	4,40 €

Warme Getränke

170.	Espresso [10]	Tasse	2,40 €
171.	Espresso doppelt [10]	Tasse	3,60 €
172.	Kaffee [10]	Tasse	2,90 €
173.	Cappuccino [10]	Tasse	3,20 €
174.	Latte Macchiato [10]	Glas	3,80 €
175.	Tee	Glas	2,50 €
176.	Kakao / Schokolade	Glas	2,80 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Getränke

Biere

180.	Krombacher Pils [13]	0,3 l	2,90 €
181.		0,4 l	3,50 €
182.	Krombacher Radler [13]	0,3 l	2,90 €
183.		0,4 l	3,50 €
184.	Krombacher Diesel [13]	0,3 l	2,90 €
185.		0,4 l	3,50 €
186.	Krombacher Weizen [13]	0,3 l	3,10 €
187.		0,5 l	3,80 €
188.	Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
189	Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
190.	Krombacher Dunkel	0,5 l	3,80 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Getränke

offene Weine 0, 11,13,

Vino Bianco - Weißwein

200.	Pinot Grigio	0,25 l	5,50 €
201.	Chardonnay	0,25 l	6,00 €
202.	Frizzantino (Perlwein)	0,25 l	5,00 €

Vino Rosso - Rotwein

205.	Montepulciano Chianti	0,25 l	5,50 €
206.	Montepulciano	0,25 l	6,00 €
207.	Lambrusco (Perlwein)	0,25 l	5,00 €

Vino Rosato – Rose

210.	Rosato Bardolino	0,25 l	5,50 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Getränke

Liköre [13]

220.	Amaretto	2 cl	2,70 €
221.	Sambuca	2 cl	2,70 €
222.	Amaro Averna	2 cl	2,90 €
223.	Ramazotti	2 cl	2,90 €
224.	Limoncello	2 cl	3,00 €
225.	Baileys	2 cl	3,50 €
226.	Jägermeister	2 cl	3,50 €

Schnäpse [13]

230.	Grappa	2 cl	3,50 €
231.	Fernet Branka	2 cl	3,50 €
232.	Vodka	2 cl	3,50 €
233.	Jim Beam	2 cl	3,50 €
234.	Malteser Aquavit	2 cl	3,50 €
235.	Vecchia Romagna	2 cl	4,50 €
236.	Jack Daniels	2 cl	4,50 €
237.	Remy Martin	2 cl	5,50 €

Long Dinks [13]

240.	Cuba Libre [1,3,8,10]	0,2 l	6,50 €
241.	Gin Tonic [3,8,11]	0,2 l	6,50 €
242.	Southern Ginger [1,3,8,10]	0,2 l	6,50 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen bitte Beiblatt beachten.

Allergene und Zusatzstoffe…

Buchstaben Code	Name	steht für
A	Gluten	Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizen Abkömmlinge, die in Osterreich zusätzlich zu den genannten Gluten A Namen Dinkel und Chorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn, und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstamme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	Milch von Saugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Nüsse	Schalenfruchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als lOmg / kg oder 10 mg/ 1 als insgesamt vorhandenes 502, die fur verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff,
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacks Verstärker
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) gewachst
8) mit Süßungsmittel
9) mit Phosphat
10) Koffein-haltig
11) chininhaltig
12) enthalt Phenylalaninquelle
13) enthält Alkohol

➔ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

➔ Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169 / 2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können.

➔ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Produktionsprozess in der Küche verwenden.