



Liebe Gäste ...

...wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“ in unserem Lokal, umgeben von der herrlichen Natur des Albraufs und direkt am Premiumwanderweg Albsteig (HFW1) gelegen.

Seit über 30 Jahren sind wir in der Gastronomie tätig. Es ist uns jeden Tag wieder von neuem eine Freude unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen mit frisch zubereiteten Speisen. Sollten Sie Fragen zu unserer Karte haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.

Lehnen Sie sich entspannt zurück, genießen Sie die gemütliche Atmosphäre und verbringen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Hause.

Viola & Giuseppe Rubulotta und ihr Team.

**Für alle Familienfeiern wie Kommunion, Konfirmation, Hochzeit, Taufe,
Beerdigung bis 80 Personen steht unser Restaurant zur Verfügung.**

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag.
Dienstag bis Samstag 17:00 bis 22:30 Uhr,
Sonntag und Feiertag 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 22:30 Uhr.
Sowie nach Vereinbarung.

Zuppa – Suppe

1	Minestrone – Gemüsesuppe	€	6,50
2	Crema di pomodoro – Tomatensuppe	€	5,50

Antipasti – Vorspeisen

8	Antipasto della casa – Vorspeisenteller ^{2,4,L,O}	€	13,50
9	Caprese – Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella ^{L,1,2}	€	11,00
10	Carpaccio di manzo – Hauchdünne Rindscheiben mit Rucola und Parmesan ^{L,2,4}	€	13,50
11	Bruschetta – Getostete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln und Knoblauch ^{G,2}	€	5,00
12	Antipasto vegetariano – Vegetarischer Vorspeisenteller ^{2,G,L}	€	12,00

Insalata – Salate

16	Insalata verde – Grüner Salat ^{1,2}	€	4,50
17	Insalata mista – Gemischter Salat ^{1,2}	€	5,50
18	Insalata tonno e cipolle Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebel ^{F,1,2}	€	10,00
19	Insalata contadina - Gemischter Bauernsalat mit Ei, Ziegenkäse und Zwiebeln ^{1,2,A}	€	10,50
20	Insalata „Cesare“ Rucolasalat mit Parmesanraspeln, Hähnchenstreifen und geröstetem Toast ^{G,2,L}	€	12,00

Deklarationspflichtige Allergene

A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C) Schalenfrüchte D) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse G) Glutenhaltiges Getreide, hier Weizen, G2) Glutenhaltiges Getreide, hier Weizen- und Gerstenmalz H) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse L) Milch (Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O) Schwefeldioxid und Sulphite P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen oder konserviert, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwärzt, 6 = koffeinhaltig, 7 = mit Alkohol, 8 = mit Hinterschinken, im Schinken: Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E 250), Antioxidationsmittel E 301, Geschmacksverstärker E 621,

9 = chininhaltig

Mit Erscheinen dieser Karte verlieren alle vorherigen Karten Ihre Gültigkeit. (Stand 03/2025). Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung.

Primi Piatti – Nudeln

25	Spaghetti „Aglio – Olio“ – Spaghetti mit Knoblauch-Oliven-Öl und scharfen Peperoncino ^G	€ 8,50
26	Spaghetti „Napoli“ – Spaghetti mit Tomatensoße ^G	€ 9,00
27	Spaghetti „Carbonara“ Spaghetti mit Ei, Parmesan und Pfeffer ^{A,G,L,2}	€ 10,50
28	Spaghetti „Bolognese“ – Spaghetti mit Hackfleisch ^G	€ 10,50
29	Penne „Arrabbiata“ – Kurze Nudeln mit Knoblauch, scharfen Peperoni in Tomatensauce ^G	€ 9,80
30	Penne „Boscaiola“ – Kurze Nudeln mit Erbsen, Champignons, Schinken in Tomaten-Rahm-Sauce ^{G,L}	€ 10,50
31	Penne „Zucchine e Gamberetti“ – Kurze Nudeln mit Zucchini und Shrimps in leichter Tomatensauce ^{B,G}	€ 12,50
32	Tagliatelle „al Salmone“ - Frische Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Rahm-Sauce ^{B,G,L}	€ 13,50
33	Gnocchi „Caprese“ – Kartoffelnudeln in Tomatensauce mit Mozzarella, Basilikum und Kirschtomaten ^{G,L}	€ 11,50
34	Gnocchi „al Pesto“ Kartoffelnudeln mit Basilikumsauce ^G	€ 11,50
35	Rigatoni „Quattro Formaggi“ Kurze Nudeln mit 4 Käsesorten ^{B,G,L}	€ 12,00
36	Tortelloni „Gorgonzola noei Mela“ Tortelloni mit Gorgonzola und Apfel ^{B,G,L}	€ 13,00
37	Spaghetti „Mare“ Spaghetti mit Meeresfrüchten ^{B,G,L}	€ 13,50
38	Spaghetti „al Tonno, Olive e Capperi“ Spaghetti mit Thunfisch, Oliven und Kapern ^{B,G,L}	€ 13,50

Pasta la forno – Nudeln überbacken

44	Lasagne al forno Blattnudeln mit Hackfleischfüllung und Beschamelsauce ^{G,L,2}	€ 13,00
45	Rigatoni al forno – Überbackene Nudeln mit Hackfleisch, Erbsen, Champignons in Tomaten-Rahm-Sauce ^{G,L,2}	€ 12,50
46	Tris di pasta al forno mit 3 verschiedenen Saucen, überbacken ^{G,L,2}	€ 13,00
47	Cannelloni al forno – Gefüllte Rohrnudeln mit Hackfleisch, überbacken ^{G,L,2}	€ 13,00

Carne di maiale, manzo, vitello

Fleisch vom Schwein, Rind, Kalb

52	Cotoletta „Milanese“ Paniertes Schnitzel mit Pommes frites ^{G,L}	€ 12,50
53	Piccata „Milanese“ – Naturschnitzel im Ei-Parmesan-Mantel, mit Spaghetti ^{A,G,L}	€ 17,00
54	Saltimbocca „alla Romana“ Naturschnitzel mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce mit Gemüse ^{L,2,3}	€ 18,00
55	Valdostana Naturschnitzel überbacken mit Schinken, Mozzarella, in Tomaten-Rahm-Sauce mit Gemüse ^{L,2,3}	€ 17,00
56	Bistecca „alla Griglia“ – Rumpsteak gegrillt mit Gemüse	€ 18,50
57	Bistecca „alla Cipolle“ Rumpsteak mit Zwiebeln, Sauce und Spätzle ^{A,G}	€ 19,50
58	Bistecca „al Pepe verde“ – Rumpsteak in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Gemüse	€ 19,00
59	Tagliata di manzo Rumpsteak auf Rucolabett mit Gemüse ^{A,G}	€ 19,00
60	Bistecca „al Gorgonzola“ Rumpsteak mit Gorgonzola und Spätzle ^{A,G,L}	€ 19,50
61	Fegato „alla Griglia“ Kalbsleber gegrillt mit Rosmarinkartoffeln	€ 18,00
62	Fegato „alla Veneziana“ – Kalbsleber „Venezianischer Art“ mit Rosmarinkartoffeln	€ 18,50

Pesce – Fisch

67	Calamari „fritti“ – Frittierte Calamari mit Salat ^{1,2,B,R}	€ 16,50
68	Patagonische Calamari „alla Pizzaiola“ Babycalamari mit Oliven, Kapern, Petersilie in leichter Tomatensauce und Salat ^{1,2,B,R}	€ 18,00
69	Fritto misto di pesce – Gemischte frittierte Fische ^{1,2,F}	€ 19,50
70	Calamari „alla Griglia“ Calamari vom Grill mit gemischtem Salat ^{1,2,B,R}	€ 19,00

Pizze – Pizza

86	Pizza „Margeritha“ – Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum ^{2,G,L}	€ 8,00
87	Pizza „Salami“ – Tomatensauce, Mozzarella, Salami ^{2,G,L}	€ 9,00
88	Pizza „Prosciutto“ – Tomatensauce, Mozzarella, Schinken ^{2,G,L}	€ 9,00
89	Pizza „Prosciutto e Funghi“ – Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons ^{2,G,L}	€ 10,00
90	Pizza „Salami e Funghi“ – Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Champignons ^{2,G,L}	€ 10,00
91	Pizza „Prosciutto, Salami e Funghi“ – Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons ^{2,G,L}	€ 10,50
92	Pizza „Prosciutto e Salami“ – Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Salami ^{2,G,L}	€ 10,00
93	Pizza „Diavola“ – Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami ^{2,G,L}	€ 11,50
94	Pizza „Hawaii“ Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas ^{2,G,L}	€ 10,00
95	Pizza „Quattro Formaggi“ Tomatensauce, Mozzarella, vier Käsesorten ^{2,G,L}	€ 12,00
96	Pizza „Quattro Stagioni“ – Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, frische Paprika ^{2,G,L}	€ 12,00
97	Pizza „Viola“ – Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, frischer Spinat, Knoblauch ^{2,B,F,G,L}	€ 13,00
98	Pizza „Tonno e Cipolla“ – Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven ^{2,B,F,G,L}	€ 12,50
99	Pizza „Romana“ – Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Artischocken ^{2,B,F,G,L}	€ 13,00
100	Pizza „Talheim“ – Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesanraspeln ^{2,G,L}	€ 13,50
101	Pizza „Concetta“ – Tomatensauce, Tiroler Speck, Gorgonzola, Apfelstücke und Zwiebel ^{2,G,L}	€ 13,50
102	Pizza „Parmigiana Melanzane“ – Tomatensauce, Mozzarella, Auberginenscheiben und Parmesankäse ^{2,G,L}	€ 12,50
103	Pizza „Mediterrane con Verdure grigliate“ Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes mediterranes Gemüse ^{2,G,L}	€ 13,00
104	Pizza „Frutti di Mare“ Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte ^{2,F,G,L}	€ 13,50

Für eine Extrazutat berechnen wir 1,00 bis 1,50 Euro.

Dolce – Dessert

76	Tiramisu ^{1,2,4,L}	€	5,50
77	Panna cotta ^{1,2,4,L}	€	5,00
78	Tartufo ^{1,2,4,L}	€	6,50
79	Profiterol ^{1,2,4,L}	€	6,50
175	Kugel Eis ^{1,2,4,L}	€	1,70

Bevande calde – Heißgetränke

150	Espresso ⁶	€	2,20
151	Cappuccino ^{6,L}	€	3,20
152	Latte Macchiato ^{6,L}	€	3,40
153	Tasse Kaffee ⁶	€	2,50
154	Ciocolata Calda ^{6,L}	€	3,50
160	Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€	3,30

Spirituosen

130	Grappa	2 cl	€	4,50
131	Ramazzotti	2 cl	€	4,50
132	Vecchia romagna (Italienischer Weinbrand)	2 cl	€	5,00
133	Averna	2 cl	€	5,00
134	Jägermeister	4 cl	€	5,60
140	Wodka – Red Bull ^{1,6,9}		€	5,50
141	Aperol – Sprizz ^{1,9}		€	5,70
142	Hugo ^{1,9}		€	5,30
143	Campari – Orange ^{1,9}		€	5,70
144	Martini	4 cl	€	5,00
145	Whiskey - Coca Cola ⁶		€	6,80

Bevande - Getränke

107	Aqua Panna	0,20 l	€	3,20
108	Aqua Panna	0,75 l	€	5,20
109	San Pellegrino	0,25 l	€	3,70
110	San Pellegrino	0,75 l	€	5,20
111	Coca Cola ^{1,6}	0,40 l	€	3,80
112	Coca Cola Zero ^{1,6}	0,40 l	€	3,80
113	Coca Cola ^{1,6}	0,33 l	€	3,30
114	Fanta (Orange) ^{1,3,6}	0,40 l	€	3,80
115	Mezzo Mix ^{1,3,6}	0,40 l	€	3,80
116	Johannisbeer-Schorle	0,40 l	€	3,80
117	Apfelsaft-Schorle	0,40 l	€	3,70
118	Orangensaft	0,40 l	€	3,80
119	Wulle (Export) ^{G2,7}	0,33 l	€	3,60
120	Dinkelacker Alkoholfrei ^{G2,7}	0,33 l	€	3,60
121	Sanwald Hefeweizen dunkel ^{G2,7}	0,50 l	€	4,20
122	Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei ^{G2,7}	0,50 l	€	4,20
123	Dinkelacker Privat (Fass) ^{G2,7}	0,50 l	€	4,20
124	Sanwald Kristallweizen ^{G2,7}	0,50 l	€	4,20
125	Sanwald Hefeweizen hell (Fass) ^{G2,7}	0,50 l	€	4,20

Vino - Wein

135	Nero D'Avola – Montepulciano Primitivo – Chardonnay, Pinot Grigio – Lambrusco	Glas 0,20 l	€	5,40
-----	---	-------------	---	------