

Ristorante - Pizzeria
La Posta



Speisekarte

Immer neue hausgemachte Pasta - Kreationen



Lasagne
Tagliatelle
Tortelloni *Rondelle*
Pasta
Spaghetti alla chitarra *Cannelloni*
Makkaroni
Strozzapreti
Ligatoni



Fragen Sie bitte unser Team nach der Karte!

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer - Preise Stand 02/2026

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Ristorante

*Wir freuen uns auf Sie und möchten Sie mit unserer Küche
nach Italien entführen, dem Land der Sonne, Wärme,
Gastfreundschaft, der netten Menschen ...*

*Wir backen unser Brot selbst nach altem Familienrezept;
auf unsere handgefertigten Nudeln sind wir besonders stolz,
denn sie entstehen nach alter Tradition vom Teig bis zum
Endprodukt in unserer Küche.*

*Wir hoffen, dass Sie diese Liebe und Kreativität beim Kochen
spüren können und Sie die Wärme und Gastfreundschaft Italiens
in unserem Essen wiederfinden.*

*Entfliehen Sie dem Alltag und genießen Sie ein paar
italienische Momente bei uns und mit uns.*

*Buon Appetito und eine tolle Zeit bei uns
Ihre Familie Giomo und das La Posta-Team*

Insalata - Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 0. | Salat piccolo Beilagensalat; Essig-Öl-Dressing | 4,50 € |
| 1. | Frühlingssalat ^{1, 6, d, g}
Salat der Saison mit Rucola, frischen Champignons,
Thunfisch, Cherrytomaten, Oliven und Grana Padano mit Balsamicodressing | 10,50 € |
| 2. | Caprese ^g
Salatbett mit Tomaten, Mozzarella, Oregano und Olivenöl | 10,00 € |
| 3. | Thunfischsalat ^d
mit Thunfisch in Öl, leckeren Zwiebelringen auf gemischtem grünen Salat mit Senfdressing | 9,00 € |
| 4. | Salat mista
gemischter Salat; Essig-Öl-Dressing | 8,00 € |
| 5. | Salat Parma ^{b, h1-h9}
Salat der Saison mit Rucola, frischem Spinat, gegrillten Paprika, Garnelen,
Champignons, Cherrytomaten, gerösteten Nüssen und Balsamicodressing | 14,00 € |
| 6. | Salat Pera ^{2, 3, g, h3}
Salat der Saison mit Rucola, Birne, frischem Spinat, Gorgonzola,
Walnüssen, Mozzarella und Prosciutto crudo mit Balsamico-Honig-Dressing | 12,50 € |
| 7. | Salat Mare: schmeckt nach mehr ... ^{a1, b, c}
1 Garnelenspieß auf Salatbett mit frischen Tomaten und Rucola; Balsamicodressing,
dazu reichen wir unser hausgemachtes Focciabrot | 11,50 € |
| 8. | Salat ricca: mehr als nur Salat - in der Pfanne serviert - ^{a1, c, g, h3}
Salatbett mit Rucola, Radicchio, Kirschtomaten, saisonal frische Erdbeeren oder
Birne, drei Schweinemedallions, Walnüssen, aromatischem Ziegenkäse fein abgerundet
mit Balsamicodressing, dazu reichen wir unser hausgemachtes Focciabrot | 16,50 € |
| 9. | Italienischer Salat ^{c, d}
Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Ei und Radicchio;
Senfdressing | 10,50 € |
| 10. | Salatkreation Spezial ^{2, 3, g}
mit Rucola, Radicchio, gemischter Salat, Grana Padano, Prosciutto crudo und
Balsamicodressing | 10,00 € |
| 11. | Salatvariation alla Chef ^{1, 2, 3, 6, c d, g}
Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Mais, Oliven, Zwiebel,
frische Paprika, Kuhmilchkäse, Vorderschinken und Radicchio; Senfdressing | 13,00 € |
| 12. | Salat Casa nach Art des Hauses ^{h1-h9}
Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust, frische Paprika, frische Champignons,
Radicchio, Cherrytomaten, Rucola und verschiedenen Nüssen; Balsamicodressing | 13,50 € |

Alternativ können Sie zwischen folgenden Dressings wählen:

- Essig-Öl-Dressing
- Balsamico-Dressing
- Senf-Dressing

*Gib jedem Tag die Chance,
der schönste deines Lebens zu werden.*
Mark Twain

Antipasti – Vorspeisen

14. **Meeresfrüchtesalat** ^{a1, b, c, d, n, 1, 3} 15,00 €
dazu reichen wir unser hausgemachtes Focacciabrot
16. **Gorgonzola warm** ^{a1, c, g} 10,00 €
aus dem Ofen mit Rucola, Cherrytomaten und hausgemachtem Focacciabrot
17. **Gebratene frische Champignons** ^{a1, c} 10,00 €
auf Rucolabett, mit Balsamicodressing, dazu reichen wir unser hausgemachtes Focacciabrot
18. **Bruschetta** ^{a1, c} 6,50 €
Hausgemachtes Focacciabrot aus dem Ofen mit frischen gehackten Tomaten, Oregano u. Knoblauch
19. **Antipasto calabrese** ^{a1, 2, 3, c, g} 19,50 €
eine kleine Reise durch Italien mit gegrilltem frischem Gemüse, Salsiccia, Spianata, Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Focacciabrot
20. **Zwiebelsuppe** ^{a1, c, g} 8,00 €
ein Klassiker aus dem Ofen; mit Käse lecker überbacken
21. **Minestrone** 7,50 €
Ital. Gemüsesuppe – hausgemacht, mit viel frischem Marktgemüse
22. **Italienische Tomatensuppe** ^{a1, c, g} fruchtig im Geschmack 6,00 €
23. **Aus dem Ofen** ^{a1, 1, b, c, g} 8,50 €
überbackene Champignons, gefüllt mit Krabben und Gorgonzola;
dazu reichen wir unser hausgemachtes Focacciabrot
24. **Fischsuppe nach Art des Hauses** ^{a1, b, c, d} 12,50 €
auf hausgemachtem Focacciabrot
25. **Rindercarpaccio** ^{a1, 1, b, c, g} 13,00 €
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet auf Rucolabett und Grana Padano,
dazu reichen wir unser hausgemachtes Focacciabrot
26. **Käsecreation** ^{a1, 2, 11, g, h1-h9} 13,00 €
Auswahl verschiedener Käse, kleiner Salat, verschiedene Nüsse,
dazu hausgemachte Brotstängli und Balsamicogele
27. **Ziegenkäse** ^{a1, 2, 11, e, g, h1-h9} 13,00 €
Ziegenkäsetaler, kleiner Salat, verschiedene Nüsse,
dazu hausgemachte Brotstängli und Balsamicocrema



Pizze - Pizzen

Auf Wunsch backen wir Ihnen jede Pizza auf Stein (Aufpreis 3,00 €)

	Ø 22 cm	Ø 28 cm
30. Vorderschinken ^{a1, 2, g}	7,50 €	9,60 €
31. Vorderschinken - Salami ^{a1, 2, 3, g}	7,80 €	9,90 €
32. Vorderschinken - Ananas ^{a1, 2, g}	7,80 €	9,90 €
33. Vorderschinken - Tomaten - Zwiebeln - Salami Milano ^{a1, 2, 3, g}	9,30 €	11,40 €
34. Frische Champignons - Gorgonzola - Tomate - Mozzarella - Grana Padano ^{a1, g}	9,50 €	11,40 €
35. Vorderschinken - frische Champignons ^{a1, 2, g}	7,80 €	9,90 €
36. Vorderschinken - frische Champignons - Tomaten - Sardellen - Knoblauch - scharf ^{a1, 2, d, g}	8,70 €	10,80 €
37. Vorderschinken - Gorgonzola - Krabben ^{a1, 2, b, g}	8,60 €	10,50 €
38. Pizza Venezia - nur auf Stein ^{a1, g, 1, 2, e} Rucola, Cherrytomaten, Knoblauch, Balsamicocrema, Grana Padano		15,00 €
39. Vorderschinken - Salami - Paprika - Peperoni ^{a1, 2, 3, g}	8,40 €	10,50 €
40. Vorderschinken - frische Champignons - Artischocken - Thunfisch - Knoblauch - Kapern ^{a1, 2, d, g}	9,00 €	11,10 €
41. Salami ^{a1, 2, 3, g}	7,50 €	9,60 €
42. Salami Milano - frische Champignons ^{a1, 2, 3, g}	8,80 €	10,90 €
43. Salami - Vorderschinken - Zwiebeln ^{a1, 2, 3, g}	8,10 €	10,20 €
44. Salami - Vorderschinken - frische Champignons ^{a1, 2, 3, g}	8,10 €	10,20 €
45. Salami - Vorderschinken - Artischocken ^{a1, 2, 3, g}	8,10 €	10,20 €
46. Salami - Vorderschinken - Thunfisch ^{a1, 2, 3, g}	8,10 €	10,20 €
47. Salami - Vorderschinken - frische Champignons - Thunfisch ^{a1, 2, 3, d, g}	8,40 €	10,50 €
48. Salami - Zwiebeln - Peperoni - scharf ^{a1, 2, 3, g}	8,10 €	10,20 €
49. Salami - Zwiebeln - Peperoni - Mozzarella ^{a1, 2, 3, g}	8,40 €	10,50 €
50. Salami - Vorderschinken - frische Champignons - Zwiebeln ^{a1, 2, 3, g}	8,40 €	10,50 €
51. Frische Champignons - Salami Milano - Kapern - Oliven - Knoblauch ^{a1, 2, 3, 4, 6, g}	9,50 €	11,60 €
52. Salami - Peperoni - Sardellen - Oliven - Knoblauch ^{a1, 1, 2, 3, 6, d, g}	8,70 €	10,80 €
53. Salami - Vorderschinken - frische Champignons - Thunfisch - Zwiebeln ^{a1, 2, 3, d, g}	8,70 €	10,80 €
54. Peperoni - Knoblauch - scharf ^{a1, 3, g}	7,80 €	9,90 €
55. Vegetarisch - Peperoni - frische Champignons - Zwiebel - Artischocken - Oliven ^{a1, 2, 6, g}	8,70 €	10,80 €
56. Pizza Meeresfrüchte ^{a1, 1, b, d, g, n}	10,50 €	12,50 €
57. Pizza Meeresfrüchte in Sahnesoße ^{a1, 1, b, d, g, n}	10,50 €	12,50 €
58. Nudelpizza: Vorderschinken in Sahnesoße und Rucola ^{a1, 2, g}	10,00 €	12,00 €
59. Nudelpizza: Vorderschinken, Erbsen, Bolognesesoße ^{a1, 2, 3, g}	10,00 €	12,00 €
60. Napoli: Sardellen - Oliven - Kapern - Knoblauch ^{a1, 6, d, g}	8,40 €	10,50 €
61. Margherita: Tomaten-Käse ^{a1, 2, g}	7,50 €	9,60 €
62. Margherita Spezial: Oliven - Mozzarella ^{a1, 1, 6, g}	8,10 €	10,20 €
63. Margherita mit Prosciutto crudo ^{a1, 2, 3, g}	8,70 €	10,80 €

Auf Wunsch backen wir Ihnen jede Pizza auf Stein (Aufpreis 3,00 €)

Ø 22 cm

Ø 28 cm

64.	Margherita mit Prosciutto crudo - Tomaten - Mozzarella ^{a1, 2, 3, g}	9,00 €	11,10 €
65.	Frischer Spinat - Lachs - Mozzarella ^{a1, 1, 2, 6, d, g}	8,60 €	11,00 €
66.	Frischer Spinat - Gorgonzola - Knoblauch ^{a1, g}	8,60 €	11,00 €
67.	Frischer Spinat - Gorgonzola - Knoblauch - frische Champignons - ital. Salsiccia ^{a1, 2, 3, g}	9,70 €	11,80 €
68.	Frischer Spinat - Gorgonzola - Salami Milano ^{a1, 2, 3, g}	9,10 €	11,20 €
69.	Rucolapizza: Rucola - Gorgonzola - Knoblauch - Prosciutto crudo ^{a1, 2, 3, g}	9,10 €	11,20 €
70.	Pizza Spezial: Salami - Vorderschinken - Paprika - frische Champignons - Spargel - Grana Padano ^{a1, 2, 3, g}	9,00 €	11,10 €
71.	Pizza 4 Käsesorten ^{a1, 2, g}	8,70 €	10,80 €
72.	Pizza alla Chef: Vorderschinken - frische Champignons - Paprika - Artischocken - Thunfisch - scharf ^{a1, 2, 3, g}	8,70 €	10,80 €
73.	Art des Hauses: Salami - Vorderschinken - frische Champignons - Paprika - Peperoni - Artischocken - Thunfisch - Zwiebeln - Oliven ^{a1, 2, 3, 6, g}	9,20 €	11,30 €
74.	Pizza 4 Jahreszeiten ^{a1, 2, 3, 6, g}	8,40 €	10,50 €
75.	Pizza la Mamma: ital. Salsiccia - frische Champignons - Mozzarella ^{a1, 2, 3, g}	9,10 €	11,20 €
76.	Calzone: Salami - Vorderschinken - frische Champignons - ^{Ei a1, 2, 3, g}	8,80 €	10,90 €
77.	Calzone: Salami - Vorderschinken - Peperoni - Knoblauch - scharf ^{a1, 2, 3, g}	8,80 €	10,90 €
78.	Pizzabrot ^{a1, g}	5,00 €	6,00 €
79.	Pizza la Nonna: Gambas - frische Champignons - Knoblauch - scharf ^{a1, b, g}	10,00 €	12,50 €
15.	Pizza pera - nur auf Stein ^{a1, g, 2, 3, h1-h9} Rirne, Gorgonzola, Walnüsse, Prosciutto crudo		15,00 €

Auf Wunsch können Sie Ihre Pizza auch mit glutenfreiem Pizzateig aus eigener Produktion bestellen (Aufpreis 3,00 €)

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.*
Johann Wolfgang von Goethe



Pasta - Nudeln

Auf Wunsch können Sie die Pastagerichte auch mit glutenfreien Nudeln aus eigener Produktion bestellen

Spaghetti - aus eigener Herstellung -

82. Spaghetti „Napoli“ ^{a1, g} 10,00 €
mit fruchtiger Tomatensoße
83. Spaghetti Bolognese ^{a1, g} 11,00 €
mit hausgemachter Hackfleischsoße
84. Spaghetti alla Carbonara - ein Klassiker - ^{a1, 3, c, g} 12,00 €
mit Speck und einer Sosse aus Ei, Sahne und Grana Padano
85. Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^{a1, g} 10,50 €
der Klassiker mit Öl und Knoblauch - scharf
86. Spaghetti alla Chef ^{a1, b, g} 14,00 €
Kreation des Küchenchefs mit frischem Spinat, Gambas, Öl und Knoblauch
87. Spaghetti la Posta ^{a1, g} 12,50 €
aus dem Ofen; mit frischen Tomaten und Rucola, Knoblauch mit Mozzarella überbacken
88. Spaghetti piccante ^{a1, g, 4} 12,50 €
eine besondere Kreation mit frischem Rucola, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Schafskäse - scharf
89. Spaghetti alla Romana ^{a1, 3, g, 1, 4} 12,50 €
aus dem Ofen; lecker würzig mit Paprika, Peperoni, Vorderschinken, frischen Champignons, Bolognesesahnesoße; mit Käse⁴ überbacken
90. Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ^{a1, b, d, g, n} 15,50 €
91. Spaghetti verdura ^{a1, c, g, 2, h1-h9} 13,00 €
mit frischem Gemüse in Pesto-Sahnesoße und Knoblauch

Rigatoni - aus eigener Herstellung -

92. Rigatoni ^{a1, c, g} 12,00 €
aus dem Ofen; mit hausgemachter Bolognesesoße und Käse überbacken
93. Rigatoni formaggio ^{a1, c, g} 12,00 €
Kreation mit einer leckeren Soße aus verschiedenen Käsesorten
94. Rigatoni alla Romana ^{a1, 2, 3, c, g} 12,50 €
für Liebhaber würziger Küche; mit Paprika, Peperoni, Vorderschinken, frischen Champignons, Bolognesesahnesauce; im Ofen lecker mit Käse überbacken
95. Rigatoni proschiutto ^{a1, 2, c, g} 12,00 €
mit leckerem Vorderschinken und Zwiebeln in Sahnesoße

Penne

96. Penne ai Porcini ^{a1, 2, 4, g} 13,00 €
mit Steinpilzen und Vorderschinken in Tomatensoße
97. Penne gusto ^{a1, g} 13,00 €
Kreation des Küchenchefs; mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesoße; im Ofen lecker mit Käse überbacken
98. Penne all'arrabiata ^{a1, g, 2} 11,00 €
mit feurig scharfer Tomatensoße und Kapern mit Knoblauch verfeinert

Tortellini

- | | | |
|------|---|---------|
| 99. | Tortellini funghi ^{a1, 2, c, g}
mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer leckeren Sahnesoße; im Ofen mit Käse überbacken | 12,00 € |
| 100. | Tortellini prosciutto ^{a1, 2, 3, c, g}
mit Vorderschinken und Zwiebeln in Sahnesoße | 11,00 € |
| 101. | Tortellini al Gorgonzola ^{a1, c, g}
für Liebhaber einer würzigen Gorgonzolasahnesoße mit Zwiebeln | 11,50 € |

Lasagne - aus eigener Herstellung -

- | | | |
|------|--|---------|
| 102. | Lasagne Bolognese ^{a1, c, g}
mit hausgemachter Hackfleischsoße | 12,00 € |
| 103. | Lasagne Bolognese ^{a1, c, g, 2}
mit hausgemachter Hackfleischsoße; mit Vorderschinken und Champignons | 13,00 € |
| 104. | Lasagne Bolognese ^{a1, c, g, 2, 3}
Spezialität mit Salami Milano und Ei – feurig scharf | 14,00 € |

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*
Winston Churchill



Nudelspezialitäten alla Posta

105. **Tagliatelle Pollo** ^{a1, 3, b, c, d, g} 17,00 €
Bandnudeln mit Hähnchenbrust, Gambas, Lachs, Cherrytomaten, Tomatensoße, Basilikumpesto, garniert mit Grana Padano und frischem Rucola, pikant
106. **Tagliatelle al Filetto** ^{a1, c, g} 16,50 €
Bandnudeln mit Schweinelendchen, frischen Champignons, Cherrytomaten, in einer scharfen Tomatensahnesoße, Basilikumpesto, garniert mit Grana Padano und frischem Rucola
107. **Tagliatelle Gambas** ^{a1, b, c, g} 16,50 €
Bandnudeln mit Tomatensoße, Gambas, Basilikumpesto, garniert mit Grana Padano und frischem Rucola – für Liebhaber pikanter Küche
108. **Tagliatelle al prosecco** ^{a1, c, g, l, h1-h9} 14,50 €
Bandnudeln mit Birne, Radicchio, Cherrytomaten, Nüssen, Grana Padano, Gorgonzola in einer Prosecco-Sahnesoße
109. **Tagliatelle il sole** ^{a1, b, c, g, 2, h1-h9} 14,00 €
Bandnudeln mit Zucchini, Krabben, Cherrytomaten, Grana Padano in Pesto-Sahnesoße
110. **Tagliatelle al Salmone** ^{a1, c, d, g} 15,00 €
in einer Lachs-Tomatensoße, fein abgerundet mit Sahne
111. **Rondelle** ^{a1, c, g} 12,50 €
Frischteignudeln gefüllt mit Spinat, Ricotta, in Tomatensahnesoße mit Käse überbacken
112. **Cannelloni** ^{a1, c, g} 13,00 €
gefüllt mit Hackfleisch, im Ofen mit Käse knusprig überbacken
113. **Spaghetti alla Chitarra** ^{a1, c, g} 15,00 €
mit frischen Tomaten, Rucola, Knoblauch, Kirschtomaten, im Ofen mit Mozzarella überbacken, garniert mit Grana Padano und frischem Rucola
114. **Spaghetti Goloso** ^{a1, b, c, n} 17,00 €
Spaghetti Chitarra mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensoße mit Kirschtomaten, fein abgerundet mit Knoblauch
115. **Linguine al Limone** ^{a1, 2, c, g} 15,00 €
zarte Bandnudeln mit feinem Zitronenaroma in Steinpilzsahnesosse mit Kirschtomaten, Grana Padano, fein abgeschmeckt mit Prosecco
116. **Strozzapreti** ^{a1, 2, b, c, g, h1-h9} 14,00 €
Art Maccheroni – in einer Tomaten-Sahnesoße mit Pesto und Krabben, aromatisch abgeschmeckt mit viel frischem Knoblauch
117. **Strozzapreti toscani – pikant** ^{a1, 2, 3, c, g} 14,50 €
Art Maccheroni – in einer Sahnesoße mit frischem Paprika, Hühnerbrust und Salsiccia
118. **Strozzapreti calabresi – pikant** ^{a1, 2, 3, c, g} 14,50 €
Art Maccheroni – mit Hühnerbrust, frischer Paprika in einer Nduja-Sahnesoße
119. **Pasta surprise** ^{a1, c, g} 17,00 €
lassen Sie sich überraschen von 2 Kreationen unseres Küchenchefs

Besonders stolz sind wir auf die Nudelspezialitäten auf dieser Seite, die vom Nudelteig bis zur fertigen Nudel mit viel Liebe in eigener Produktion entstehen.

Kinderkarte für unser kleines Bambinis bis 10 Jahre

Kleine Lasagne ^{a1, c, g}

mit Hackfleischsoße und Käse überbacken

5,50 €

Kleines Schnitzel Wiener Art ^{a1, c, g}

mit Pommes frites

6,00 €

Spaghetti mit Hackfleischsoße ^{a1, g}

4,50 €

Rigatoni prosciutto ^{a1, 2, 3, c, g}

Hausgemachte Röhrennudeln mit Schinken-Sahnesoße

5,00 €

Kinderpizza ^{a1, g}

den Belag dürft ihr selbst zusammenstellen

5,00 €

Salat für starke Bambinis ^g

Salat der Saison mit Gurke, kleinen Miniotomaten und Mais; Senfdressing

3,50 €



*Drei Dinge sind aus dem Paradies geblieben:
Die Sterne der Nacht, die Blumen des Tages
und die Augen der Kinder.*

Dante Alighieri

Bibite – alkoholfreie Getränke

Pellegrino Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
Tafelwasser still	0,2 l	1,70 €
Tafelwasser still	0,4 l	2,50 €
Tafelwasser spritzig	0,2 l	1,70 €
Tafelwasser spritzig	0,4 l	2,50 €
Orangenlimonade ^{2,3} , Zitronenlimonade 3	0,2 l	2,10 €
Orangenlimonade ^{2,3} , Zitronenlimonade 3	0,4 l	3,50 €
Cola ^{1,9} , Cola light ^{1,9,11}	0,2 l	2,10 €
Cola ^{1,9} , Cola light ^{1,9,11}	0,4 l	3,50 €
Cola Mix ^{1,2,3,9}	0,2 l	2,10 €
Cola Mix ^{1,2,3,9}	0,4 l	3,50 €
Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,40 €
Tonic Water ¹⁰	0,4 l	3,60 €
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,40 €
Ginger Ale ¹	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,40 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,4 l	3,60 €

Succhi – Säfte

Apfelnektar	0,2 l	2,40 €
Apfelnektar	0,4 l	3,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Orangensaft	0,4 l	3,90 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,70 €
Johannisbeersaft	0,4 l	3,90 €
Apfelschorle	0,5 l	3,60 €
Holunderschorle	0,5 l	3,60 €
Orangensaftschorle	0,5 l	3,90 €
Johannisbeersaftschorle	0,5 l	3,90 €
Schorle klein	0,2 l	2,40 €

Birre – Biere

vom Fass

Pils ^{a2}	0,2 l	2,00 €
Pils ^{a2}	0,4 l	3,20 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{a2}	0,5 l	3,80 €
Hefeweizen ^{a1, a2}	0,3 l	3,00 €
Hefeweizen ^{a1, a2}	0,5 l	3,80 €
Colaweizen ^{a1, a2, 1, 6}	0,5 l	3,80 €
Radler ^{a2}	0,4 l	3,20 €

aus der Flasche

Hefeweizen light ^{a1, a2}	0,5 l	3,80 €
Hefeweizen dunkel ^{a1, a2}	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Pils ^{a2}	0,5 l	3,80 €
Dunkelbier ^{a2}	0,5 l	3,80 €
Zoigl ^{a2}	0,5 l	4,00 €
Blutorangenradler ^{a2}	0,5 l	3,80 €
alkoholfreies Radler ^{a2}	0,5 l	3,80 €

Caffè – Kaffee

Espresso ⁹	2,50 €
Espresso doppio ⁹	3,50 €
Espresso macchiato ^{9, g}	2,50 €
Espresso coretto mit Schuß ⁹	3,00 €
Cappuccino mit Milchschaum ^{9, g}	3,50 €
Latte macchiato ^{g, 9}	4,00 €
Caffè americano ⁹	3,00 €
Glas Tee	3,00 €
Tee mit Rum	4,50 €
Tasse Schokolade	3,50 €

Kleine Weinreise durch Italien

Vino Rosso – Rotwein in der Flasche 0,7 l

Lambrusco ¹	Emilia Romagna	15,00 €
Barbera D'Asti ¹	Piemont	21,00 €
Bardolino classico ¹	Garda	20,00 €
Valpolicella classico ¹	Venetien	21,00 €
Chianti ¹	Toskana	21,00 €
Nero d'Avola ¹	Sizilien	22,00 €
Montepulciano ¹	Abruzzen	22,00 €
Negroamaro ¹	Apulien	22,00 €
Sangue di Giuda ¹	Venetien	22,00 €
Primitivo ¹	Apulien	24,00 €

Vino Rosso – Rotwein offen

Lambrusco ¹	Emilia Romagna	0,20 l	5,00 €
Merlot ¹	Venetien	0,20 l	6,00 €
Primitivo ¹	Apulien	0,20 l	6,00 €
Hauswein ¹	Cuvéewein	0,20 l	5,50 €
Weinschorle ¹		0,20 l	3,50 €
Weinschorle ¹		0,50 l	7,00 €
Cabernet sauvignon	Venetien	0,20 l	6,50 €

Vino Bianco – Weißwein in der Flasche 0,7 l

Chardonnay ¹	Venetien	19,50 €
Pinot Grigio ¹	Venetien	20,00 €
Frascati ¹	Latium	19,00 €
Frizzantino ¹	Emiglia Romagna	14,00 €
Lambrusco weiß ¹	Emiglia Romagna	16,00 €

Vino Bianco – Weißwein offen

Frascati ¹	Latium	0,20 l	5,50 €
Pinot Grigio ¹	Venetien	0,20 l	6,00 €
Lambrusco ¹	Emilia Romagna	0,20 l	5,00 €
Hauswein ¹ (Chardonnay)		0,20 l	5,50 €
Weinschorle ¹		0,20 l	3,50 €
Weinschorle ¹		0,50 l	7,00 €

Aperitivi – Aperitiv

Martini bianco	5,00 €
Martini rosso	5,00 €
Aperol spritz ³	7,50 €
Hugo	6,00 €
Lillet Wild Berry	7,50 €
Limoncello Spritz	7,50 €
Campari ¹ orange	5,50 €

Spumante - Sekt

Prosecco ¹ (1 Glas)	0,1l	3,50 €
Prosecco ¹	0,7l	17,00 €
Henkell trocken ¹	0,7l	17,50 €

Brandy - Whisky

Stock 84		4,00 €
Vecchia Romagna		4,50 €
Jonny Walker		4,00 €
Jack Daniels		4,20 €

Digestivi - Ein guter Abschluss

Ramazotti		3,50 €
Averna		3,50 €
Fernet branca		4,00 €
Sambuca		3,50 €
Grappa stravecchia zart goldgelbe Farbe, würziges Destillat, kraftvoller Körper; 18 Monate gereift. Region: Piemont		4,50 €
Grappa di Amarone barricata goldene Farbe; eleganter Tresterbrand, der bei der Amaronenherstellung übrig bleibt. Region: Veneto		4,80 €
Grappa il Tocai di Nonino aus Tocai-Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden; süß und frisch auf dem Gaumen. Destillation besteht schon seit 1897. Region: Friuli		6,00 €
Grappa maxam goldene Farbe		6,00 €

Dessert

- | | | |
|------|--|--------|
| 302. | Tiramisu ^{9, a1, c}
hausgemacht & nach original italienischem Rezept | 5,10 € |
| 321. | Tiramisu Spezial ^{9, a1, c}
hier entstehen immer wieder neue Kreationen mit neuen Zutaten
aus eigener Herstellung. Fragen Sie unser Team! | 6,50 € |
| 322. | Panna Cotta ^{9,}
hausgemachtes italienisches Sahnedessert mit Caramel- oder Fruchtsoße | 4,50 € |
| 323. | Panna Cotta Spezial ^{9, h1 - h9}
hier entstehen immer wieder neue Kreationen mit neuen Zutaten
aus eigener Herstellung. Fragen Sie unser Team! | 5,50 € |
| 324. | Schokoladensouffle aus eigener Herstellung ^{9, h1 - h9}
kleine Sünde mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis und Sahne | 6,00 € |
| 325. | Tartufo ⁹
in Kakao gewälzte italienische Eisspezialität | 5,50 € |





- | | |
|--------------------------|--|
| 1 = Farbstoff | a1 = enthält glutenhaltiges Getreide Weizen |
| 2 = Konservierungsstoff | a2 = enthält glutenhaltiges Getreide Gerste |
| 3 = Antioxidationsmittel | b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 4 = Geschmacksverstärker | c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 5 = geschwefelt | d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 6 = geschwärzt | e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 7 = gewachst | f = Sojabohnen und und daraus hergestellte Erzeugnisse (ausser Sojaöl) |
| 8 = Phosphat | g = Milch und und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) |
| 9 = koffeinhaltig | h1-h9 = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Pistazien) und Erzeugnisse daraus |
| 10 = chininhaltig | i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 11 = Süßungsmittel | j = Senf, Senfkörner und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| | k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| | l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg (kg oder l) |
| | m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| | n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse |

Schlusswort

*Sie befinden sich gerade im ehemaligen Postgebäude Bad Stebens
aus dem Jahr 1917,
welches wir mit viel Liebe zum Detail
2011 restauriert haben.*

*Dabei haben wir versucht, viele Elemente des Jugendstils
zu wahren, wie z.B. den originalgetreuen Nachbau
der Fenster, die hohen Decken oder die Restauration
der beiden Eingangstüren.*

*Wir versuchen sehr kreativ und mit besten Zutaten für Sie zu kochen.
Unsere Ware beziehen wir sowohl aus dem schönen Italien,
wie z.B. Weine, Parmaschinken, Parmesan etc., Fleisch
und Gemüse jedoch immer regional
und somit ganz frisch und von bester Qualität.*

*Unser gesamtes Team versucht immer das Beste für Sie zu geben.
Wir hoffen, Sie konnten dem Alltagstress bei uns entfliehen
und die Zeit in unserem Restaurant genießen.
Wir würden uns sehr freuen, Sie bald wieder zu sehen.*

Ihre Fam. Giomo



Nur wer ganz genießt, der lebt wirklich.

Aus Liebe zur Leidenschaft

Auf unsere handgefertigten Nudeln sind wir besonders stolz, denn sie entstehen nach alter Tradition vom Teig bis zum Endprodukt in unserer Küche.

Auch glutenfreie Nudeln sind von uns hausgemacht.
Fragen Sie einfach unser Team!

Entfliehen Sie dem Alltag und genießen Sie ein paar italienische Momente bei uns und mit uns!

