

DIE WELT
GEHÖRT
DEM, DER SIE
GENIEßT.

Grün Weiss

RISTORANTE PIZZERIA

GrünWeiss

RISTORANTE PIZZERIA

Herzlich Willkommen im Grün-Weiß Ristorante in Mainz Gonsenheim!
Wir laden Sie zu einer kulinarischen Reise durch die geschmackliche Vielfalt Italiens ein. In unserem Restaurant erleben Sie die unverkennbare Leidenschaft der italienischen Küche, gepaart mit herzlicher Gastfreundschaft und einem einladenden Ambiente.

Unsere Speisekarte ist eine Hommage an die reiche Tradition und die modernen Interpretationen der italienischen Küche. Von unseren sorgfältig ausgewählten Antipasti bis hin zu den verlockenden Dolci werden Sie die Liebe zum Detail in jedem Gericht spüren. Jede Zutat wird mit Bedacht gewählt und von unseren erfahrenen Köchen zu Geschmackserlebnissen höchster Qualität verarbeitet.

Hier verstehen wir, dass Essen mehr als nur Nahrungsaufnahme ist – es ist eine Gelegenheit, sich zu verbinden, zu genießen und Erinnerungen zu schaffen. Unser freundliches und aufmerksames Team steht Ihnen zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Besuch bei uns unvergesslich wird.

Sei es ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Treffen mit Freunden oder eine Familienfeier – unser Restaurant bietet den perfekten Rahmen für besondere Anlässe und spontane Genussmomente. Tauchen Sie ein in die Aromen Italiens und lassen Sie sich von unserem authentischen Geschmack verzaubern.

Vielen Dank, dass Sie uns gewählt haben, um Ihre Geschmacksknospen zu verwöhnen. Wir freuen uns darauf, Ihnen eine echte italienische kulinarische Erfahrung zu bieten.

Buon appetito!
Ihr Toni und Team Grün-Weiß

APPERITIVE

01. TONI MELLONI 0,1L	4,20
Sekt mit Grenadine und Mineralwasser	
02. PROSECCO TROCKEN 0,1L	4,00
03. SEKT TROCKEN 0,1L	4,20
04. KIR ROYAL 0,1L	4,50
05. MARTINI BIANCO	4,90
06. HUGO	6,90
07. APEROL SPRITZ	6,90
08. CAMPARI SPRITZ	6,90
09. CAMPARI ORANGE	5,90
10. LILLET WILDBERRY	6,90



Vorspeisen

- | | | | |
|--|------|--|------------|
| 11. TOMATENSUPPE | 7,20 | 16. GAMBERETTI AL FORNO | 14,90 |
| leckere cremige Tomatensuppe nach italienischem Rezept | | Garnelen in Olivenöl, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, Oliven und Knoblauch, im Ofen gratiniert | |
| 12. PIZZABROT „NATURA“ | 5,90 | 17. CARPACCIO DI MANZO | 16,50 |
| mit Olivenöl | | zarte, hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben mit frischem Rucola, Zitrone und Parmesan, dazu Brot | |
| 13. PIZZABROT „ROT“ | 6,50 | 18. FORMAGGIO DI PASTORE AL FORNO | 11,80 |
| mit Tomatensauce und Knoblauch | | gebackener Hirtenkäse mit Salat als Garnitur, dazu Brot | |
| 14. BRUSCHETTA | 7,40 | 19. ANTIPASTI MISTI | p.P. 16,50 |
| 4 knusprig geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Parmesan belegt | | (AB 2 PERS.) | |
| 15. CAPRESE | 9,20 | gegrilltes Gemüse, Melone mit Parmaschinken, Tomaten, Mozzarella, Bruschetta, dazu Brot | |
| Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Basilikum, Olivenöl und Crema di Balsamico | | | |



Salate

- | | |
|--|-------|
| 20. GEMISCHTER SALAT | 8,90 |
| klassischer gemischter Salat mit Joghurt-Dressing | |
| 21. RUCOLASALAT | 10,50 |
| mit cremigem Hirtenkäse natur, Parmesan, Zwiebeln und hausgemachtem Essig-Öl- Dressing | |
| 22. ITALIENISCHER SALAT | 14,50 |
| Gartensalate mit Thunfisch, Schinken, Käse, gekochtem Ei und Joghurt-Dressing | |
| 23. SOMMERSALAT | 15,90 |
| bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, Melone und hausgemachtem Essig-Öl-Dressing | |
| 24. ARGENTINISCHER SALAT | 18,90 |
| bunter Salatteller mit Streifen vom gebratenen Rumpsteak, dazu Oliven, Pepperoni und hausgemachtem Essig-Öl-Dressing | |
| 25. GARNELENSALAT | 18,90 |
| bunter Salatteller mit argentinischen Rotgarnelen und hausgemachtem Essig-Öl-Dressing | |



Nudel-Lexikon

Gnocci: Nocken aus Kartoffel- und Nudelteig gefüllt mit Käse
Mezzelune: gefüllte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat
Tortelloni: gefüllte Teigware gefüllt mit Ricotta und Spinat

Lasagne: dünne Nudelplatten
Rigatoni: röhrenförmige Nudeln
Spaghetti: ca. 25 cm lange dünne Pasta
Tagliatelle: Bandnudeln
Farfalle: Nudeln in Schmetterlingsform

Glutenfreie Nudeln berechnen wir mit einem Aufpreis von 4,20 €

Hausgemachte Nudelgerichte

30. MEZZELUNE CHAMPIGNONS 13,90

in cremiger Sahne-Champignons-Sauce

31. MEZZELUNE SALBEI 12,90

in Salbei-Butter geschwenkt

32. TORTELLONI ALLA PANNA 13,50

klassisch in cremiger Schinken-Sahne-Sauce

33. TORTELLONI SPINACI 14,50

mit frischem Blattspinat, Cherry-Tomaten und Knoblauch in fruchtiger Tomaten-Sauce

34. GNOCCHI GORGONZOLA 14,50

in würziger Gorgonzola-Sahne-Sauce

35. GNOCCHI BARESE 13,50

mit Mozzarella und Basilikum in fruchtiger Tomaten-Sauce



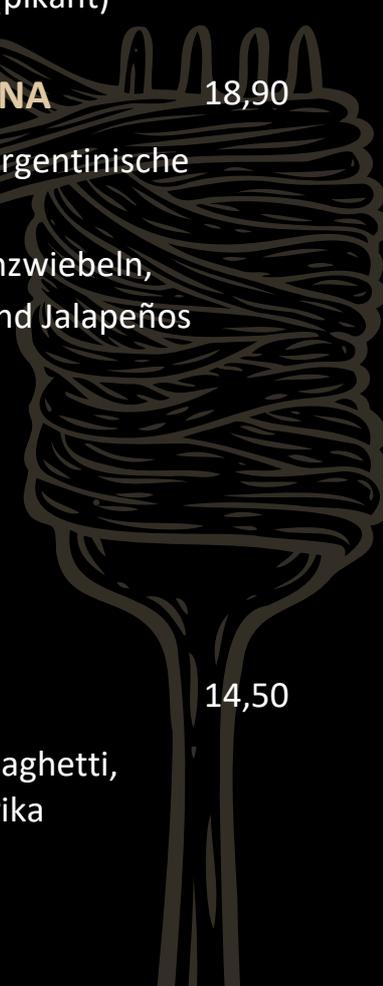


Nudelgerichte

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 36. SPAGHETTI CARBONARA | 11,80 | 42. TAGLIATELLE RABEA | 14,90 |
| mit Schinken und Ei in Sahne-Sauce | | mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und
Champignons in Sahne-Sauce | |
| 37. SPAGHETTI AGLIO E OLIO | 11,80 | 43. TAGLIATELLE SALMONE | 16,50 |
| mit frischen Cherry-Tomaten
Lauchzwiebeln, Knoblauch und
Oliven (scharf!) | | mit Lachsstreifen, frischen
Tomaten, Lauchzwiebeln und
Knoblauch in Tomaten-Sahne-Sauce | |
| 38. SPAGHETTI MARINARA | 14,90 | 44. PASTA VERDURA | 12,90 |
| mit Meeresfrüchten, Knoblauch,
Lauchzwiebeln und Cherry-Tomaten
in leichter Tomaten-Sauce | | mit gebratenem Gemüse der Saison
in Tomaten-Sauce und Knoblauch | |
| 39. RIGATONI ALL' ARRABBIATA | 13,90 | 45. PASTA GAMBA | 16,90 |
| mit Knoblauch, Zwiebeln
Kirschtomaten und scharfe Chilli in
Tomaten-Sahne-Sauce (pikant) | | Farfalle mit gebratenen
argentinischen Rotgarnelen,
Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten,
Knoblauch und Oliven (pikant) | |
| 40. RIGATONI TONI | 14,90 | 46. PASTA ARGENTINA | 18,90 |
| mit würzigen Putenbruststreifen,
gebratenen Zucchini und frischen
Champignons in leichter Tomaten-
Sauce | | Farfalle mit gegrillten argentinische
Rumpsteak-Streifen,
Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln,
Knoblauch, Zwiebeln und Jalapeños
(scharf!) | |
| 41. RIGATONI ALLA CASA | 16,50 | | |
| mit Lachsstreifen, Lauchzwiebeln in
cremiger Sahne-Sauce | | | |

Nudeln aus dem Ofen

- | | | | |
|------------------------------|-------|---|-------|
| 47. LASAGNE BOLOGNESE | 13,90 | 48. COMBINAZIONE | 14,50 |
| mit Bolognese-Sauce | | Rigatoni, Tagliatelle, Spaghetti,
Champignons und Paprika
mit Bolognese-Sauce | |





Pizzen

60. PIZZA MARGHERITA

7,80

61. PIZZA TOSCANA

10,30

mit Salami und frischen Champignons

62. PIZZA HAWAII

10,30

mit Schinkenwürfeln und Ananas

63. PIZZA NALIN

10,30

mit frischen Champignons und Peperoni-Wurst

64. PIZZA ROMANA

11,80

mit Salami, Schinken und frischen Champignons

65. PIZZA 4 STAGIONI

12,80

mit Salami, Schinken, Champignons und Paprika

66. PIZZA KENDAL

10,80

mit Peperoni-Wurst, Jalapeños und Knoblauch (scharf!)

67. PIZZA CAPRICCIOSA

12,80

mit Salami, Peperoni-Wurst, frischen Champignons und Zwiebeln

68. PIZZA CALABRIA

11,80

mit Thunfisch und Zwiebeln





Pizzen

69. PIZZA MAFIOSA 12,80

mit Salami, Zwiebeln, Champignons, Oliven und scharfen Jalapeños (scharf!)

70. PIZZA CALZONE 13,80

mit Salami, Zwiebeln, frischen Champignons und gekochtem Ei

71. PIZZA SPECIAL 13,80

mit Salami, Schinken, Peperoni-Wurst, frischen Champignons, Sardellen und Artischocken

72. PIZZA VEGETARIA 12,80

mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Broccoli, Artischocken und Oliven

73. PIZZA PARMA 15,80

mit frischen Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

74. PIZZA FRUTTI DI MARE 13,80

mit Meeresfrüchten und Knoblauch

75. PIZZA NURI 15,80

mit Hähnchenbrust, Broccoli, Jalapeños und Hollandaise-Sauce (scharf!)

76. PIZZA GRÜN-WEISS 14,80

mit Shrimps, Peperoni-Wurst, Sardellen, Oliven und Artischocken



Fischgerichte

90. CALAMARI	18,90	92. ZANDERFILET	24,90
gegrillte Tintenfischtuben mit Salzkartoffeln und Beilagensalat		Zander auf der Haut gebraten mit Butter-Mandel-Sauce, Salzkartoffeln und Beilagensalat	
91. LACHS VOM GRILL	24,90	93. SAINT PETERSFILET	24,90
Lachs vom Grill mit Salzkartoffeln und Beilagensalat		Filet mit Spaghetti Aglio Olio und Beilagensalat	

Schnitzel vom Schwein, paniert

Glutenfreie Schnitzel berechnen wir mit einem Aufpreis von 4,20 €

100. SCHNITZEL WIENER ART 14,90
mit Pommes und Beilagensalat

- 101. Zwiebel-Schnitzel	16,50	- 105. Gorgonzola-Schnitzel	16,50
- 102. Jäger-Schnitzel	16,50	- 106. Bolognese-Schnitzel	18,50
- 103. Paprika-Schnitzel	16,50	- 107. Cordon Bleu	18,90
- 104. Pfeffer-Schnitzel	16,50	- 108. Glutenfreies Schnitzel	19,10



Filet vom Schwein

120. LENDE CHAMPIGNONS 21,90

mit frischen Champignons und einer hellen Pilzsauce, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

121. LENDE CAPRESE 22,90

mit frischen Tomaten, Basilikum und mit Mozzarella überbacken, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

122. LENDE PFEFFER 21,90

mit Cognac flambierter grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat

123. LENDE GORGONZOLA 21,90

mit würziger Gorgonzolasauce, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

Rumpsteak vom argentinischen Rind

130. RUMPSTEAK GRILL 27,00

mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat

131. RUMPSTEAK ZWIEBEL 28,50

mit geschwenkten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat

132. RUMPSTEAK PFEFFER 28,50

mit Cognac flambierter grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat

133. RUMPSTEAK 29,50

GORGONZOLA

mit würziger Gorgonzolasauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat



Hähnchenbrust

140. HÄHNCHEN GRILL 16,50

mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes und Beilagensalat

142. HÄHNCHEN HAWAII 17,90

mit Ananas belegt in Cognac
flambierter Pfeffer-Sauce, Pommes
und Beilagensalat

**141. HÄHNCHEN
CHAMPIGNONS** 17,90

mit Champignons-Sauce,
Pommes und Beilagensalat

**143. HÄHNCHEN
CAPRESE** 17,90

mit frischen Tomaten, Basilikum und
mit Mozzarella überbacken, dazu
Pommes und Beilagensalat

Für die kleinen Gäste

150. KLEINES PASTA-GERICHT 8,50

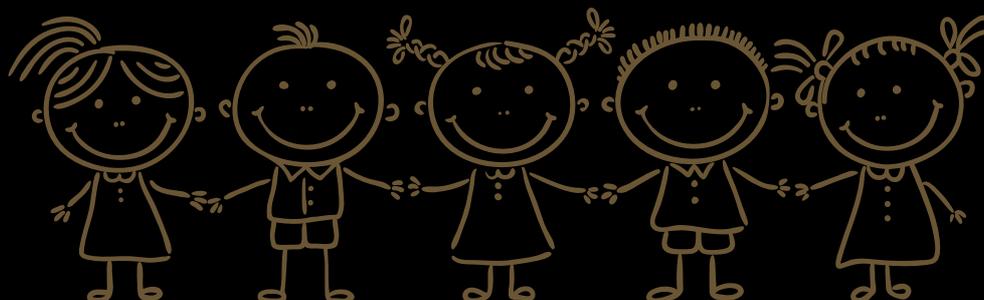
aus den Pasta Gerichten wählbar
Napoli, Bolognese oder Sahneseauce

151. KINDERSCHNITZEL 11,90

kleines Schnitzel Wiener Art,
dazu Pommes

152. CHICKEN NUGGETS 10,90

7 Nuggets mit Pommes



Extra Beilagen

160. Frisch gebackenes Brot	3,90	165. Gemüse	4,90
161. Pommes	3,90	166. Nudeln	4,90
162. Bratkartoffeln	4,90	167. Saucen	3,50
163. Salzkartoffeln	4,90	168. Glutenfrei extra	4,20
164. Beilagensalat	4,90	169. Mayonnaise / Ketchup	1,50

Zusatzbeläge

Basis	1,00	Extra	1,50
170. Champignons		186. Salami	
171. Mais		187. Peperoni-Wurst	
172. Zwiebeln		188. Schinken	
173. Oliven		189. Sardellen	
174. Broccoli		190. Parmesan	
175. Blattspinat		Deluxe	3,00
176. Paprika		195. Parmaschinken	
177. Knoblauch		196. Gambas	
178. Artischocken		197. Thunfisch	
179. Mozzarella		198. Lachsfilet	
180. Käse		199. Hähnchenbrust	
		200. Meeresfrüchte	

Sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, so sprechen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen, unsere separate Karte mit den Inhaltsstoffen, die in den Speisen enthalten sind.



Dessert

210. PANNA COTTA

7,90

hausgemachtes cremiges italienisches Dessert aus Sahne, Zucker und Gelatine

211. TIRAMISU

7,90

hausgemachtes italienisches Dessert, aus geschichteten Kaffee-getränkten Löffelbiskuits und einer samtigen Mascarpone-Creme

212. TARTUFO

7,90

eine elegante Kombination aus Schokoladen- und Vanilleeis mit einer Trüffelkernfüllung

216. EINZELNE KUGEL EIS

2,50

213. CASSATA

7,90

eine reichhaltige italienische Eissorte, die kandierte Früchte, Nüsse und süße Ricottacreme vereint

214. SCHOKO SOUFFLÉ

7,90

köstliches Dessert, bei dem ein zarter, schokoladiger Kuchen mit einer verlockenden, geschmolzenen Schokoladenmitte verschmilzt

215. GEMISCHTES EIS

7,50

Kombination aus Erdbeer-, Schokoladen- und Vanilleeis, serviert mit luftiger Sahne

217. PORTION SAHNE

1,50



Offene Weine 0,2l

Weißwein

225. PINOT GRIGIO	4,90	228. WEISSBURGUNDER	4,20
226. CHARDONNAY	4,90	229. WEISSWEINSCHORLE 0,4L	4,50
227. RIESLING TROCKEN	4,50	230. KLEINE WEINSCHORLE 0,2L	3,80
		231. PIFFCHEN	3,20

Rotwein

236. VALPOLICELLA	5,40	239. MONTEPULCIANO	5,20
237. CHIANTI	4,90	240. ROTWEINSCHORLE	4,50
238. LAMBRUSCO	4,80		

Rosé

245. BARDOLINO CHIARETTO	5,40
246. ROSÉ SCHORLE (0,4L)	4,50

Fragen Sie auch nach unserer Flaschenweinkarte

Bier vom Fass

251. RADEBERGER 0,4L	4,40	255. RADLER 0,4L	4,40
252. RADEBERGER 0,3L	3,80	256. RADLER 0,3L	3,80
253. COLABIER 0,4L	4,40	257. BÜBLE HEFEWEIZEN 0,5L	4,50
254. COLABIER 0,3L	3,80	258. WEIZENRADLER 0,5L	4,50

Alkoholfreies Bier

260. RADEBERGER ALKOHOLFREI 0,33L	3,80	262. RADLER ALKOHOLFREI 0,4L	4,40
261. BÜBLE HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5L	4,50	263. WEIZENRADLER ALKOHOLFREI 0,5L	4,50

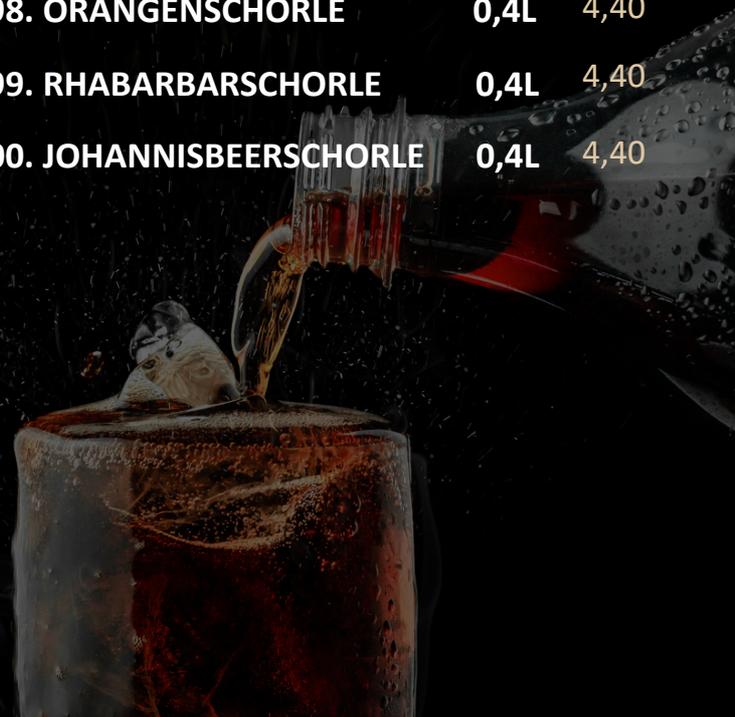


Softdrinks

270. STILL	0,25L	2,80	279. STILL	0,75L	6,20
271. SPRUDEL	0,25L	2,80	280. SPRUDEL	0,75L	6,20
272. COCA-COLA	0,2L	3,20	281. COCA-COLA	0,4L	4,20
273. COCA-COLA ZERO	0,2L	3,20	282. COCA-COLA ZERO	0,4L	4,20
274. FANTA	0,2L	3,20	283. FANTA	0,4L	4,20
275. SPRITE	0,2L	3,20	284. SPRITE	0,4L	4,20
276. SPEZI	0,2L	3,20	285. SPEZI	0,4L	4,20
277. APFELSAFTSCHORLE	0,2L	3,20	286. APFELSAFTSCHORLE	0,4L	4,20
278. BITTER LEMON	0,2L	3,40	287. BITTER LEMON	0,4L	4,40

Säfte

291. WEISSE TRAUBENSCHORLE	0,2L	3,40	296. WEISSE TRAUBENSCHORLE	0,4L	4,40
292. ROTE TRAUBENSCHORLE	0,2L	3,40	297. ROTE TRAUBENSCHORLE	0,4L	4,40
293. ORANGENSCHORLE	0,2L	3,40	298. ORANGENSCHORLE	0,4L	4,40
294. RHABARBARSCHORLE	0,2L	3,40	299. RHABARBARSCHORLE	0,4L	4,40
295. JOHANNISBEERSCHORLE	0,2L	3,40	300. JOHANNISBEERSCHORLE	0,4L	4,40



Spirituosen 2 cl



310. HAUSGRAPPA	4,70	317. AMARETTO	3,50
311. RARA DIE PROSECCO	6,50	318. OUZO	3,50
312. BERTA ELISI	8,00	319. SAMBUCA	4,20
313. MARSALA	3,50	320. MALTESA	3,50
314. RAMAZOTTI	3,50	321. WILLIAMS CHRIST	4,00
315. AVERNA	3,50	322. JACK DANIELS	5,90
316. FERNET BRANCA	3,50		

Warme Getränke

330. TASSE KAFFEE	2,50	334. TASSE CAPPUCINO	3,80
331. TASSE ESPRESSO	2,20	335. MILCHKAFFEE	3,80
332. TASSE ESPRESSO DOPPIO	3,50	336. LATTE MACCHIATO	4,50
333. TASSE ESPRESSO	5,20	337. TASSE TEE	2,50
CORRETTO		Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, Grüner-, Schwarzer-Tee	
mit Grappa, Cognac oder Amaretto			



Grün Weiss

RISTORANTE PIZZERIA

"Vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Restaurant. Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen. Auf Wiedersehen und eine angenehme Zeit!"



Facebook

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Dienstag bis Sonntag (inkl. Feiertage)

11:00 -14:30 / 17:00 - 23:00



Instagram

06131 - 1431968

