

ANTIPASTI – VORSPEISEN

- 1 **Antipasto misto all ´ italiana** *(auch als Hauptgang geeignet)*
mit saftigem Trockenschinken, verschiedener aromatischer Salami^{1,2,3}
Provolone, verschiedenes eingelegtes Gemüse, Hirtenkäse,
Lombardi¹¹(milde Peperoni), sowie gegrilltem mediterranem Gemüse
und Olivenöl verfeinert 17,90 €
- 2 **Antipasto di verdure** *(auch als Hauptgang geeignet)*
Verschiedenes gegrilltes Gemüse mit Olivenöl beträufelt, Provolone,
Hirtenkäse, Lombardi¹¹, gemischtes eingelegtes Gemüse, Mozzarella
und saftigen Cocktailtomaten 17,40 €
- 3 **Mozzarella e pomodoro „Caprese“**
Mozzarella an Tomaten, Olivenöl und mit Basilikum garniert 8,60 €
- 6 **Vitello Tonnato**
Zarte Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce¹¹, mit Salat
und frischen Früchten garniert 17,90 €
- 7 **Carpaccio di polpo Rucicola e Parmigiano**
Zarte Oktopusscheiben in Pinot-Grigio-Gemüsefond gekocht, auf Rucola,
Kirschtomaten und Parmesanspänen, mit einem Schuss Zitronensaft
und Olivenöl verfeinert, sowie mit frischen Früchten garniert 17,90 €

INSALATE – SALATE

- 30 Insalata mista piccola**
Kleiner gemischter Salat der Saison mit Thunfisch 6,20 €
- 31 Insalata mista grande**
Gemischte Salatvariation in großer Schale mit Thunfisch 9,90 €
- 33 Insalata verde**
großer grüner Salatteller an Essig- und Öl Dressing 6,40 €
- 35 Insalata Contatino**
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln, Blaukraut, Eier
Kochschinken^{1,2,7,11}, schwarze Oliven⁶, Mais, Lombardi (milder Peperoni)¹¹
und Hirtenkäse¹ 15,90 €
- 36 Insalata alla marinara**
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat auf einem Salatbeet, mit verschiedenen
mediterranen Kräutern und Gewürzen mariniert und Olivenöl beträufelt 17,90 €

LE PIZZE – PIZZA

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 50 | Panini
Kleine Pizzabrötchen | 3,90 € |
| 51 | Pane di Pizza
Pizzabrot mit feinem Olivenöl, Knoblauch und Oregano | 4,90 € |
| 52 | Pizza Napoletana
mit Tomaten Oregano und Knoblauch | 7,90 € |
| 53 | Pizza Bruschetta
Pizzabrot mit frischen Tomatenstücken, feinem Olivenöl und mediterranen Gewürzen verfeinert | 9,20 € |
| 54 | Pizza Margherita
mit Tomaten und Käse | 8,90 € |
| 55 | Pizza Romana
mit Tomaten, Käse und Sardellen | 9,90 € |
| 56 | Pizza con Paprika
mit Tomaten, Käse, frischen Paprikastreifen und schwarzen Oliven ⁶ | 9,10 € |
| 57 | Pizza Rustica
mit Tomaten, Käse, Zwiebelringen und Ei | 8,90 € |
| 58 | Pizza al Salame – wahlweise auch mit scharfer Salami -
mit Tomaten, Käse und feiner italienischer Salami ^{1,2,3,7} | 9,30 € |
| 59 | Pizza con Prosciutto
mit Tomaten, Käse und Hinterschinken ^{1,2,7,11} | 9,30 € |
| 60 | Pizza ai Funghi
mit Tomaten, Käse und frischen Champignons | 9,30 € |
| 61 | Pizza Spinaci
mit Tomaten, Käse und Spinat
wahlweise auch mit Lachs ¹¹ +2,50 € | 9,30 € |

- 62 Pizza Caprese**
mit Tomaten, Käse, frischen Tomaten- und Mozzarellascheiben, Oregano
und frischem Basilikum garniert 11,30 €
- 63 Pizza con Rucola**
mit Tomaten, Rucola und geschabter Parmesan
wahlweise auch mit Parmaschinken +2,80 € 9,80 €
- 64 Pizza Hawaii**
mit Tomaten, Käse, Ananas¹¹, Hinterschinken^{1,2,7,11} und Curry verfeinert 9,80 €
- 65 Pizza al Tonno**
mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebelringen 10,80 €
- 66 Pizza con Prosciutto e Funghi (PF)**
mit Tomaten, Käse, Hinterschinken^{1,2,7,11} und frischen Champignons 9,90 €
- 67 Pizza con Prosciutto e Salame (PS)**
mit Tomaten, Käse Hinterschinken^{1,2,7,11} und Salami^{1,2,3,7} 9,90 €
- 68 Pizza con Funghi e Salame (FS)**
mit Tomaten, Käse, frischen Champignons und Salami^{1,2,3,7} 9,90 €
- 69 Pizza Vegetale – vegetarisch -**
mit Tomaten, Käse, Artischocken, frischen Paprikastreifen, schwarzen Oliven⁶
und frischen Champignons
wahlweise auch mit Auberginen- oder Zucchinischeiben +1,50 € 10.30 €
- 87 Pizza Erona**
mit Tomaten, Käse, Mozzarella, frischen Zucchinischeiben, Zwiebelringe,
Cocktailtomaten und Knoblauch, wahlweise mit Chili 11,30 €
- 71 Pizza quattro stagioni**
mit Tomaten, Käse, frischen Champignons, Salami^{1,2,3,7}, schwarzen Oliven⁶
und Sardellen 10,60 €
- 72 Pizza Gorgonzola**
mit Tomaten und würzigem Gorgonzola 10,80 €
- 73 Pizza alla Capricciosa**
mit Tomaten, Käse, Artischocken, frischen Champignons und Salami^{1,2,3,7} 10,40 €

- 74 Pizza Prosciutto, Funghi e Salame (PFS)**
mit Tomaten Käse, frischen Champignons, Hinterschinken^{1,2,7,11}
und Salami^{1,2,3,7} 10,60 €
- 75 Pizza bella Napoli**
mit Hackfleischsauce, Käse, Hinterschinken^{1,2,7,11}, schwarzen Oliven⁶ 10,80 €
- 76 Pizza quattro formaggi**
mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten 10,90 €
- 77 Pizza alla Capone - scharf -**
mit Tomaten, Käse, Salami^{1,2,3,7}, frischen Champignons
und Hinterschinken^{1,2,7,11} 10,60 €
- 78 Pizza Vulcano**
mit Tomaten, Käse, Hinterschinken^{1,2,7,11}, frischen Champignons, Ei
Zwiebelringen und Lombardi (milde Peperoni)¹¹ 11,20 €
- 79 Pizza Frutti di mare**
mit Tomaten, Käse, verschiedenen Meeresfrüchten mit Surimi und Muscheln 12,80 €
- 80 Pizza Markus - scharf -**
mit Tomaten, Käse, Hinterschinken^{1,2,7,11}, Salami^{1,2,3,7}, frischen Champignons,
Hackfleisch, Thunfisch, Knoblauch, und Zwiebelringen 12,90 €
- 81 Pizza Speciale – nach Art des Hauses -**
mit Tomaten, Käse, Hinterschinken^{1,2,7,11}, Salami^{1,2,3,7}, frischen Champignons,
Artischocken, Sardellen, panierte Calamariringe¹, Oliven⁶ 13,20 €
- 82 Pizza Bernd I**
mit Tomaten, würzigem Gorgonzola, Blattspinat, Parmesanspänen
und Parmaschinken 12,10 €
- 83 Pizza Bernd II**
mit Tomaten, Käse, Hinterschinken^{1,2,7,11}, Champignons, Salami^{1,2,3,7}, schwarzen
Oliven⁶, Sardellen, Kapern und Lombardi (süßer Peperoni)¹¹ 12,90 €
- 84 Pizza Fredi**
mit Tomaten, Käse, Hinterschinken^{1,2,7,11}, frischen Champignons, Salami^{1,2,3,7},
Zwiebelringen, würzigem Gorgonzola, frischen Paprikastreifen, schwarzen Oliven⁶,
Knoblauch, saftige marinierte Schweinefleischstückchen 15,80 €

LE PASTE – TEIGWAREN

- 100 Spaghetti aglio olio e peperoncino**
mit Knoblauch, frischer Petersilie, Olivenöl und Peperoncini 8,90 €
- 101 Spaghetti alla Napoletana**
mit Tomatensauce und frischem Basilikum 9,30 €
- 102 Spaghetti all ´ Arrabiata- *scharf*-**
in Tomatensauce, Knoblauch, schwarzen Oliven⁶ und Zwiebeln 9,50 €
- 103 Spaghetti alla Bolognese**
mit Hackfleischsauce 9,90 €
- 104 Spaghetti Rosé**
in Tomaten-Sahnesauce mit Hackfleisch 9,90 €
- 105 Spaghetti con Panna é Prosciutto**
in Sahnesauce und Hinterschinken^{1,2,7,11} 9,90 €
- 106 Spaghetti Carbonara**
mit Sahnesauce, Eier, Hinterschinken^{1,2,7,11} und Parmesankäse 9,90 €
- 108 Spaghetti con verdure**
frisch gebraten Paprika, Zucchini, Karotten, Champignons
und Zwiebeln, mit Olivenöl und mediterranen Gewürzen verfeinert 11,40 €
- 111 Spaghetti bella Donna**
in Tomatensauce, mit frischen Champignons, schwarzen Oliven⁶, Sardellen,
Knoblauch, Zwiebeln und Kapern ergänzt 12,10 €
- 112 Spaghetti al Salmone é Spinaci**
in Sahnesauce an Lachs- und Räucherlachs, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch
und mit Muskatnuss verfeinert
wahlweise auch ohne Spinat oder Lachs 14,20 €
- 113 Spaghetti frutti di mare**
mit Tomatensauce, verschiedenen Meeresfrüchten mit Surimi und Muscheln 15,90 €

- 114 Spaghetti con Scampi** mit Scampis, frischem Knoblauch in Tomatensauce,
und mediterranen Gewürzen verfeinert 16,30 €

*alle Gerichte erhalten Sie auch wahlweise mit
Rigatoni und Penne*

BARILLA-GLUTENFREI + 3,00 €
*(Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Lasagne
Wartezeit 20 Minuten)*



Spaghetti



Penne rigate



Rigato

AL FORNO – ÜBERBACKEN

- 140 Penne al forno**
mit Hackfleischsauce, Hinterschinken^{1,2,7,11}, Erbsen sowie Ei und Käse überbacken 10,60€
- 141 Spaghetti al forno**
mit Hackfleischsauce, Hinterschinken^{1,2,7,11}, Erbsen sowie Ei und Käse überbacken 10,60 €
- 142 Rigatoni al forno**
mit Hackfleischsauce, Hinterschinken^{1,2,7,11}, Erbsen sowie Ei und Käse überbacken 10,60 €
- 143 Lasagne al forno**
mit Hackfleischsauce sowie Hinterschinken^{1,2,7,11} geschichtet
und mit Käse überbacken 10,90 €

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt

KINDER MENUE

- 150 Ich weiss nicht**
Pasta Bolognese
mit Hackfleischsauce wahlweise auch mit Rigatoni oder Penne 6,90 €
- 151 Ich bin satt**
Pasta Napoletana
mit Tomatensauce 6,90 €
- 152 Hab keinen Hunger**
Pasta Rosé
in Tomaten-Sahnesauce mit Hackfleisch 6,90 €
- 153 Ist mir egal**
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 7,90 €
- 154 Ich will das nicht**
Chicken Nuggets
mit Pommes Frites, wahlweise Ketchup^{1,2,3} und Mayonnaise^{1,2} 6,90 €
- 155 Irgendwas**
Portion Pommes Frites
wahlweise mit Ketchup^{1,2,3} oder Mayonnaise^{1,2} 4,90 €

CARNI – FLEISCHGERICHTE

- - *Maiale – vom Schwein* - -

170 **Schnitzel alla italiana „by Uwe“**

Paniertes Schweineschnitzel mit Spaghetti und sugo di pomodoro
wahlweise auch mit

Bolognese- oder aglio é ogliosauce, sowie Penne oder Rigatoni 18,30 €

171 **Schnitzel paniert**

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und Beilagensalat

16,30 €

172 **Parmiggiana „Quattro formaggi“**

Paniertes Schweineschnitzel in Tomatensauce
mit 4 verschiedenen Käsesorten und Schinken^{1,2,7,11} überbacken,
dazu wahlweise mit Spaghetti, Penne, Rigatoni oder Pommes Frites

19,90 €

173 **Parmiggiana**

Paniertes Schweineschnitzel in Tomatensauce mit
Schinken^{1,2,7,11} und Käse überbacken, dazu wahlweise mit
Spaghetti, Rigatoni, Penne, oder Pommes Frites

19,40 €

- - *Vitello – vom Kalb* - -

180 **Wiener Schnitzel**

Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites,
dazu ein Beilagensalat

21,90 €

- - *Manzo – vom Rind* - -

201 **Bistecca ai ferri**

auf Steingrill gegrilltes Rindersteak mit Pommes frites und Salat

27,40 €

202 oder mit mediterranem gegrilltem Gemüse und Olivenöl verfeinert

28,90 €

PESCI – FISCHGERICHTE

210 Calamari fritti

Gebackene panierte Tintenfischringe auf einem Salatbeet,
mit hausgemachter Cocktailsauce^{1,2}

20,10 €

211 Calamari alla Griglia

Calamari vom Steingrill, dazu hausgemachte Cocktailsauce^{1,2}
und ein kleiner Salatmix

20,10€

213 Scampi alla griglia

Gegrillte Garnelen auf einem Salatbeet mit frischen Früchten,
dazu hausgemachte Cocktailsauce^{1,2}

24,70 €

214 Salmone alla griglia^{1,2}

Lachs vom Steingrill an mediterranem Gemüse und Olivenöl verfeinert,
dazu ein Salat frisch vom Markt

24,80€

**Zu allen unseren Fischtellern servieren wir Ihnen
hausgemachte Pizzabrötchen**

I DESSERT – NACHTISCH

-alle Produkte vegetarisch, enthalten keine tierische Gelatine-

- 260 Tiramisu**
hausgemachte geschichtete Mascarponecreme mit Kaffee⁹
und Weinbrand beträufelter Löffelbiskuit und frischen Früchten garniert 7,90 €
- 261 Panna cotta**
gekochte Sahne-Creme an hausgemachter Waldfruchtsauce 7,30 €
- 263 Gelato al Tartufo classico**
Eine italienische Versuchung aus einer halbgefrorenen Schokoladencreme
mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und kleinen kandierten
Haselnusstücken und Kakao bestäubt 7,90 €
- 264 Coppa Cheesecake alle Fragole**
Saftiger Cheesecake-Biskuitboden mit einer Käsekuchencreme
und fruchtiger Erdbeersauce.
Der frisch-fruchtige Geschmack wird nicht nur im Sommer begeistern. 7,90 €
- 265 Tartufo Limoncello**
Schmeckt unwiderstehlich nach Urlaubstagen in Italien. Das Halbgefrorene aus
Limonencreme und einem Kern aus Limonenlikör ist umhüllt von
knusprigen Limonen-Baiserstückchen 7,90 €
- 266 Cassata al Pistacchio**
Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus einer Lage Zabaione-Eiscreme⁴,
einer Lage Eiscreme mit Pistaziengeschmack⁴ und einer Eiscreme mit
kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnusstückchen 7,90 €
- 268 Soufflé al Cioccolato**
zartes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern
warm serviert, dazu Vanillesauce - *egal ob als Dessert oder zum Kaffee* 7,90 €

auf Wunsch auch mit Sahne + 1,50€

APERITIVI – APERITIVS

300	Aperol⁴ Spritz 0,2l (15,0%)	6,20 €
	Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheiben, Eis	
301	Martini Fiero⁴ Spritz 0,2l (15%)	6,20 €
	Martini Fiero, Prosecco, Soda, Orangenscheiben, Eis	
302	Martini Fiero⁴ Tonic¹¹ 0,2l (11%)	6,20 €
	Martini Fiero, Schweppes Tonic Water, Orangenscheiben, Minze, Eis	
303	Lillet Wild Berry¹¹ 0,2l (11%)	6,20 €
	Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Waldbeeren, Eis	
304	Lillet Watermelon^{1,4,11} 0,2l (11%)	6,20 €
	Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, Wassermelonensirup, Minze, Eis	
305	Limoncello Spritz 0,2l (15%)	6,20 €
	Limoncello Likör, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze, Eis	
306	Ramazzotti Rosato 0,2 l (15,0%)	6,20 €
	Ramazzotti Rosato, Schweppes Tonic Water, Zitrone, Minze, Eis	
307	Hugo¹¹ 0,2 l (11,0%) (wahlweise auch alkoholfrei)	6,20 €
	Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze, Eis	
308	Campari⁴ Orange 0,2l (11,0%)	6,20 €
	Campari, Orangensaft, Orangenscheiben, Eis	
319	Martini Bianco 5cl (14,4%)	4,90 €
	mit grüner Olive am Spieß serviert	
310	Prosecco - SCAVI & RAY Ice Prestige DOC - 0,1l (10,5%)	4,90 €
311	(wahlweise auch mit Holunderblütensirup ^{1,11})	5,30 €
312	Sanbitter⁴ Soda 0,2l - alkoholfrei -	4,20 €

Spumante / Sekt / Champagner - - Flasche - -

- 803 SCAVI & RAY Prosecco Frizzante DOC 10,5% 0,75l**
SCAVI & RAY Prosecco Frizzante DOC verwöhnt mit seiner Frische, seinem zarten Duft und einer fruchtigen Perlage aus Nuancen von Apfel, Zitrusfrucht und floralen Noten. 28,50 €
- 804 SCAVI & RAY Ice Prestige Spumante DOC 10,5% 0,75l**
SCAVI & RAY Ice Prestige DOC ist eine erstklassige Cuvée für edlen Geschmack. Die handverlesene Auswahl an weißen in Italien gereiften Geratrauben, überzeugt mit ihrem aromatischen Charakter aus Apfel, Birne sowie einem leicht floral süßen Unterton. 29,50 €
- 805 SCAVI & RAY Prosecco Rosé Spumante DOC 11,0% 0,75l**
SCAVI & RAY Rosé Spumante DOC ist ein einzigartiger Schaumwein mit Ursprung aus Venetien und besticht im Aroma mit einer fruchtigen Frische aus reifer Birne, Granatapfel, Himbeere sowie Zitrusfrüchten. 28,50€
- 806 Champagne Monopole Heidsieck Blue Top Brut 12,0% 0,75l**
Der fruchtbetonte Champagner mit einer lebhaften Perlage duftet intensiv nach tropischen Früchten. Am Gaumen ist er sehr gut strukturiert und voluminös. Die Aromen erinnern an einen Obstkorb, prall gefüllt mit Ananas, Maracuja, Pfirsich, Orange, Apfel und Birne. 78,00 €
- 807 Champagne POMMERY Brut Royal 12,5% 0,75l**
Der POMMERY Brut Royal ist das Herzstück des Hauses POMMERY. In diesem vollen, runden und zarten Champagner sind 40 verschiedene Lagen der Champagne vereinigt. Er wird aus Chardonnay-, Pinot Meunier-Trauben gewonnen. Der Mousseux ist unübertrefflich feinperlend und ein betörender Strauß an intensiven Aromen eröffnet sich dem Genießer. Auch am Gaumen präsentiert er sich leicht und frisch mit klaren Fruchtaromen. 115,50 €
- 808 Champagne Veuve Clicqout Brut 12,0% 0,75l**
Einer der berühmtesten Champagner der Welt, dessen orangefarbenes Etikett zum unverwechselbaren Markenzeichen für feinste Genussskultur wurde. Er ist vom Pinot Noir geprägt, zeigt Komplexität und Fülle, die durch einen Anteil Chardonnay die perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse findet. Elegante nuancierte Aromen und ein angenehmer Mousseux kennzeichnen diesen Allzeit-Klassiker. 125,00 €

ANALCOLICI – ALKOHOLFREI

– im Glas –



- Mixgetränke –

320	Coca Cola ^{4,9} 0,2 l	2,50 €
321	Coca Cola ^{4,9} 0,4 l	3,90 €
322	Coca Cola zero ^{4,9,11} 0,2 l	2,50 €
323	Coca Cola zero ^{4,9,11} 0,4 l	3,90 €
324	Mezzo Mix ^{4,9} 0,2l	2,50€
325	Mezzo Mix ^{4,9} 0,4l	3,90 €
326	Fanta Orange ⁴ 0,2 l	2,50 €
327	Fanta Orange ⁴ 0,4 l	3,90 €
328	Sprite 0,2l	2,50 €
329	Sprite 0,4l	3,90 €

- Saftschorlen –

340	Orangensaft 0,2 l	3,20 €
341	Orangensaftschorle 0,2 l	2,60 €
342	Orangensaftschorle 0,4 l	3,90 €
343	Apfelsaft 0,2 l	2,90 €
344	Apfelsaftschorle 0,2l	2,60 €
345	Apfelsaftschorle 0,4 l	3,90 €
346	SchwarzerJohannisbeernektar ¹¹ 0,2l	3,20 €
347	Schwarzer Johannisbeernektarschorle ¹¹ 0,2l	2,60 €
348	Schwarze Johannisbeernektarschorle ¹¹ 0,4l	3,90 €
349	Holunderblütenschorle ^{3,11} 0,2l	2,60 €
350	Holunderblütenschorle ^{3,11} 0,4l	3,90 €
351	Maracujanektar ¹¹ 0,2 l	3,20 €
352	Maracujanektarschorle ¹¹ 0,2l	2,60 €
353	Maracujanektarschorle ¹¹ 0,4l	3,90 €

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 360 | Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ 0,2 l |  | 2,80 € |
| 361 | Schweppes Ginger Ale ^{4,10} 0,2 l | | 2,80 € |
| 362 | Schweppes Tonic Water ¹¹ 0,2 l | | 2,80 € |

- | | | | |
|-----|---|-------------------------|--------|
| 370 | Elephant Bay Eistee Pfirsich 0,33l | | 3,70 € |
| 371 | Elephant Bay Eistee Melone 0,33l | • ICE TEA • | 3,70 € |
| 372 | Elephant Bay Eistee Zitrone 0,33l | ELEPHANT
BAY | 3,70 € |
| 373 | Elephant Bay Eistee Blaubeere 0,33l | | 3,70 € |
| 374 | Elephant Bay Eistee Himbeere 0,33l | | 3,70 € |
| 375 | Elephant Bay Eistee Granatapfel ^{2,3,11} 0,33l | | 3,70 € |
| 376 | Elephant Bay Eistee Mango-Ananas 0,33l | | 3,70 € |
| 377 | Elephant Bay Eistee Rosenwasser 0,33l | | 3,70 € |

- | | | | |
|-----|------------------------|--|--------|
| 380 | Tafelwasser 0,2l | | 2,30 € |
| 381 | Tafelwasser 0,5l | | 3,90 € |
| 382 | Tafelwasser 1,0l | | 5,90 € |
| 383 | Tafelwasser 0,2l still | | 2,30 € |
| 384 | Tafelwasser 0,5l still | | 3,90 € |
| 385 | Tafelwasser 1,0l still | | 5,90 € |

- | | | | |
|-----|-----------------------------|------------------------------|--------|
| 388 | Aqua Morelli frizzante 0,7l | A C Q U A
MORELLI | 5,20 € |
| 389 | Aqua Morelli naturale 0,7l | | 5,20 € |

BIRRE – BIER

dass „flüssige Gold“ der Getränke

- aus dem Hause „Schönbuch Bräu“ -



400	UR-Edel <i>vom Fass</i>	0,3 l	3,20 €
401	UR-Edel <i>vom Fass</i>	0,5 l	4,20 €
402	Hefeweizen hell <i>vom Fass</i>	0,3 l	3,20 €
403	Hefeweizen hell <i>vom Fass</i>	0,5 l	4,20 €
404	Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
405	Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,20 €
406	Kristallweizen	0,5 l	4,20 €
407	Forstmeister Pils <i>vom Fass</i>	0,3 l	3,20 €
408	Forstmeister Pils alkoholfrei	0,3 l	3,20 €
409	Jäger Spezial	0,5 l	4,20 €
410	Naturtrüb	0,3l	3,20 €
411	Radler ¹¹	0,3l	3,20 €
412	Radler ¹¹	0,5l	4,20 €
413	Russ ¹¹	0,3 l	3,20 €
414	Russ ¹¹	0,5 l	4,20 €
415	Diesel ⁹	0,3l	3,40 €
416	Diesel ⁹	0,5 l	4,40 €
417	Colaweizen ⁹	0,3l	3,40 €
418	Colaweizen ⁹	0,5l	4,40 €

VINI – WEINE

*Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse*

Bianchi – Weiss *-offen-*

- | | | |
|-----|--|--------|
| 430 | Frizzantino <i>süß</i> „Emilia Romagna“ 7,5% 0,25 l | 4,90 € |
| 431 | Frizzantino <i>süß</i> „Emilia Romagna“ 7,5 0% 0,5 l | 9,20 € |
| | Das Aroma ist sehr erfrischend und fruchtig, am Gaumen zeigt er sich prickelnd und wunderschön harmonisch. | |
| 432 | Soave <i>trocken</i> „Venetien“ 12,0% 0,25 l | 4,90 € |
| 433 | Soave <i>trocken</i> „Venetien“ 12,0% 0,5 l | 9,20 € |
| | Feines Bouquet von Reben- und Holunderblüten.
Trocken, sauber, mit Fülle, Würze und Harmonie. | |
| 436 | Orvieto <i>halbtrocken</i> „Umbrien“ 12,5% 0,25 l | 4,90 € |
| 437 | Orvieto <i>halbtrocken</i> „Umbrien“ 12,5% 0,5 l | 9,20 € |
| | Feiner Geschmack nach Weißdornblüten, mit Noten von Moos und Mandeln.
Am Gaumen halbtrocken, vollmundig, weich, aber lebendig.
Angenehmer Abgang von weißem Pfirsich und Bittermandel. | |
| 438 | Frascati DOC <i>trocken</i> „Latium“ 12,0% 0,25 l | 4,90 € |
| 439 | Frascati DOC <i>trocken</i> „Latium“ 12,0% 0,5 l | 9,20 € |
| | Frisches, fruchtiges Bouquet, mit Impressionen von reifen, saftigen weißen Trauben. Geschmacklich verführerisch und harmonisch, mit angenehmem aromatischem Finish | |
| 440 | Pinot Grigio <i>trocken</i> „Venezien“ 12,0% 0,25 l | 4,90 € |
| 441 | Pinot Grigio <i>trocken</i> „Venezien“ 12,0% 0,5 l | 9,20 € |
| | Saftig frische Aromatik, am Gaumen rund und voll, wunderbar fruchtig und typisch.
Dezentes Säurespiel, harmonisch und unkompliziert. | |
| 442 | Schorle nach Wahl¹¹ 0,2l | 3,80 € |

Rossi – Rot-offen-

450 **Lambrusco *süß* „Emilia Romagna“ 7,0% 0,25 l** 4,90 €

451 **Lambrusco *süß* „Emilia Romagna“ 7,0% 0,5 l** 9,20 €

Intensives Rot gepaart mit violetten Anklängen und langsam weichendem Schaum. Weinig, fruchtig mit Andeutungen von Pfirsichkernen. Am Gaumen lieblich bis süß, weich und harmonisch

452 **Valpolicella DOC *halbtrocken* „Garda“ 11,5% 0,25 l** 4,90 €

453 **Valpolicella DOC *halbtrocken* „Garda“ 11,5% 0,5 l** 9,20 €

Intensiver Duft mit Noten nach roten Früchten, Mandeln und Veilchen. Am Gaumen mild trocken, voller und geschmeidiger Körper mit samtiger Textur, gut strukturiert. In der Farbe ist der Valpolicella dunkel Rubinrot

454 **Chianti Classico *trocken* „Toscana“ 12,5% 0,25 l** 4,90 €

455 **Chianti Classico *trocken* „Toscana“ 12,5% 0,5 l** 9,20 €

Glänzend Rubinrot. Intensives Himbeer- und Brombeerbouquet mit Nuancen von Veilchen und Schwertlilien. Trocken, voll und sauber im Geschmack. Würzig, ausgewogen, Tannin betont und langanhaltend im Abgang mit Waldfrucht- und Mandeltönen

456 **Montepulciano *trocken* „di Abruzzo“ 13,5% 0,25 l** 4,90 €

457 **Montepulciano *trocken* „di Abruzzo“ 13,5% 0,5 l** 9,20 €

Vollmundig, fruchtig und sehr harmonisch. Der Geschmack ist trocken, ausgewogen, mit kräftigen Tanninen.

Sein Bouquet erinnert an reife rote Früchte. Mit einer intensiv Rubinroten Farbe und violetten Reflexen.

458 **Nero d`Avola *trocken* „Sicilia“ 13,0% 0,25 l** 5,20 €

459 **Nero d`Avola *trocken* „Sicilia“ 13,0% 0,5 l** 9,50 €

Der Nero d`Avola Terre Siciliane ist ein eher fruchtbetonter Rotwein mit wenig Säure. Die Nero d`Avola-Traube gehört zu den traditionsreichsten Kulturpflanzen Süditaliens und verleiht dem edlen Tropfen seinen tiefen Charakter.

460 **Primitivo Di Siziano *trocken* „Puglia“ 13,0% 0,25 l** 4,90 €

461 **Primitivo Di Siziano *trocken* „Puglia“ 13,0% 0,5 l** 9,20 €

Ein trockener Rotwein von der Sonne verwöhnt. Sehr gehaltvoll und zeichnet sich durch sein Aroma von dunklen Früchten sowie Gewürzen aus.

Duft nach dunklen Beerenfrüchten, Karamell, Süßholz, Lakritz. Am Gaumen saftig, balsamisch.

Rosato – Rosé *offen*

480 Castelli Romani DOC rosé trocken „Latium“ 11,5% 0,25 l 4,90 €

481 Castelli Romani DOC rosé trocken „Latium“ 11,5% 0,5 l 9,20 €

Seine charakteristische Farbe ist ein helles Rubinrosa.

Ein weiches, feines und samtiges Bouquet harmonisieren geschmacklich, verführerisch und mit einem angenehmen Säure Fruchtspiel

482 Bardolino Chiaretto DOC rosé halbtrocken „Garda“ 11,5% 0,25 l 4,90 €

483 Bardolino Chiaretto DOC rosé halbtrocken „Garda“ 11,5% 0,5 l 9,20 €

Dieser Chiaretto ist in der Nase fruchtig und elegant, erinnert an Rosen- und Veilchenduft.

Am Gaumen frisch, delikater, fruchtig und lebendig.

484 Nero d'Avola Rosato rosé trocken „Sizilien“ 12,5% 0,25 l 5,20 €

485 Nero d'Avola Rosato rosé trocken „Sizilien“ 12,5% 0,5 l 9,50 €

Sehr harmonisch und geschmackvoll, nicht zu herb. Die perfekte Balance zwischen Weichheit und Säure. Florale Noten und Anklänge von Beerenfrüchten.

**Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration >10mg/kg oder 10mg/l als SO₂)

CAFFE – KAFFEE / HEISSGETRÄNKE

– Warmes für Körper und Seele–

Wo Kaffee serviert wird, da ist Anmut,

Freundschaft und Fröhlichkeit

500	Espresso⁹	2,00 €
	Feingemahlener Espressokaffee mit goldfarbiger, feinmelierter Crema	
501	Espresso macchiato⁹	2,90 €
	Espresso mit einem ‚Schuss warmer geschäumter Milch	
502	Espresso doppio⁹	3,40 €
	Doppelter Espresso, in einer etwas größeren Tasse serviert	
503	Espresso doppio macchiato⁹	3,90 €
	Doppelter Espresso mit einem Schuss warmer geschäumter Milch	
504	Espresso coretto⁹	4,70 €
	Espressovariation mit Sambuca ¹¹ , Amaretto ¹¹ oder Grappa verfeinert	
505	Tasse Kaffee⁹	2,60 €
	Schwarzer feingemahlener Bohnenkaffee in der Tasse serviert	
506	Tasse Kaffee groß⁹	3,70 €
	Schwarzer feingemahlener Bohnenkaffee in großer Tasse serviert	
507	Cappuccino⁹	3,50 €
	Original italienischer Espresso mit warmer Milch und Milchschaum aufgegossen, zum Abschluss mit Kakaopulver bestäubt	
508	Cappuccino groß⁹	4,20 €
	Original italienischer Espresso mit warmer Milch und Milchschaum aufgegossen, zum Abschluss mit Kakaopulver bestäubt	
509	Milchkaffee⁹	3,70 €
	Kräftiger Kaffee viel warmer Milch aufgegossen in großer Tasse serviert	
510	Latte Macchiato⁹	4,20 €
	„Gefleckte Milch“ Warme geschäumte Milch im Glas, mit einem Schuss Espresso ergänzt	
511	Flavour Macchiato^{4,9,11}	4,60 €
	„Gefleckte Milch“ Warme geschäumte Milch im Glas, mit einem Schuss Espresso und Flavour-Sirup nach Wahl ergänzt (Amaretto, Caramel, Haselnuss, Vanille, Macadamia, Kokos, Zimt)	

TEE aus dem Hause *Ronnefeldt*



SELECTED TEA SINCE 1823

*Man trinkt Tee,
damit man den Lärm der Welt vergisst*

- | | | |
|------------|--|--------|
| 530 | Darjeeling – Schwarzer Tee | 3,60 € |
| | Fein und köstlich ist diese Sommerpflückung aus dem Himalaya mit dem typischen Darjeeling-Bouquet | |
| 531 | Sweet Berry – Aromatisierter Früchtetee | 3,60 € |
| | Herrlich süße Erdbeer- und Himbeeraromen ergießen sich über heimische Früchte und verleihen Power | |
| 532 | Earl Grey – Aromatisierter Schwarzer Tee | 3,60 € |
| | Fruchtige Zitrusfrische der Bergamotte, elegant komponiert mit einem vollmundigen Herbst-Darjeeling | |
| 533 | Refreshing Mint - Kräutertee | 3,60 € |
| | Die zitronige Frische von Zitronengras über dem kräftigen Pfefferminzaroma bringt coole Entspannung | |
| 534 | Fruity Camomile – Kräutertee | 3,60 € |
| | Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten legt sich über den süßlich herben Geschmack der Kamille | |
| 535 | Rooibos Orange – Aromatisierter Kräutertee | 3,60 € |
| | Spritzige Orangen und weiche Vanille geben dem kräftigen Rooibos eine interessante, fruchtig sanfte Note | |
| 536 | Ayurveda – Kräutertee | 3,60 € |
| | Ein sehr aromatischer Tee voll Energie und Frische durch Kräuter und wohltuende Zutaten | |
| 537 | Wellness – Kräutertee | 3,60 € |
| | Frische und anregende Kräuter stimmen munter und südafrikanische Rooibos rundet alles geschmacklich ab | |
| 538 | Green Dragon – Grüner Tee | 3,60 € |
| | Ein seltener Tee genuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet | |
| 539 | Morning Dream – Aromatisierter Grüner Tee | 3,60 € |
| | Ein Sencha mit zarten Blumenblüten und exotischen Aromenfüllen von Mango- und Zitrusfrüchten | |
| 540 | English Breakfast – Schwarzer Tee | 3,60 € |
| | Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack der Insel: prickelnd und spritzig
Geheimnisvoll und köstlich wie das Land | |

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt

ALCOLICI – DIGESTIFE

SPIRITUOSEN (2 cl)

580	Rammazzotti (30,0%)	3,00 €
581	Rammazzotti Rosato (15%)	3,00 €
582	Grappa Stravecchia (38%)	4,00 €
583	Grappa Barolo (40,0%)	4,50 €
584	Sambuca (40,0%)	3,00 €
585	Amaretto di Saronno (28,0%)	3,00 €
586	Jägermeister (35,0%)	3,00 €
587	Amaro Averna (29,0%)	3,00 €
588	Fernet Branca (39,0%)	3,00 €
589	Vecchia Romagna (38,0%)	3,00 €
590	Limoncello (30,0%)	3,00 €
592	Wodka Absolut (37,5%)	4,00 €
593	Whisky Jack Daniels (40,0%)	4,00 €
595	Baileys Irisch Cream (17%)	3,00 €
596	Tequilla Sierra (38,0%)	3,00 €
598	Williams Birne (40,0%)	3,00 €
599	Mirabelle (40,0%)	3,00 €
600	Zwetschgenwasser (40,0%)	3,00 €
601	Kirschwasser (40,0%)	3,00 €
602	Obstler (38,0%)	3,00 €

Longdrinks - Highballs

- | | | |
|------------|---|--------|
| 600 | Gin Tonic¹⁰ 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Gin, Tonic Water, Zitrone, Minze, Eis | |
| 601 | Gin Wild Berry⁴ 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Gin, Schweppes Original Wild Berry, Limettensaft, Beeren, Eis | |
| 602 | Gin Mule 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Gin, Schweppes Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Eis | |
| 603 | Wodka Wildberry⁴ 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Wodka, Schweppes Original Wildberry, Limettensaft, Beeren, Eis | |
| 604 | Wodka Lemon² 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Wodka, Schweppes Bitter Lemon, Zitrone, Minze, Eis | |
| 605 | Moscow Mule 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Wodka, Schweppes Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Eis | |
| 606 | Whisky Cola 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Whisky, Cola, Limette, Eis | |
| 607 | Whisky Ginger Ale 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Whisky, Schweppes Ginger Ale, Limette, Eis | |
| 608 | Tequila Orange Tonic^{4,10} 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Tequila, Schweppes Tonic Water, Orangensaft, Grenadine, Eis | |
| 609 | Cuba Libre¹¹ 0,4l (15%) | 7,40 € |
| | Weisser Rum, Cola, Limettensaft, Minze, Eis | |
| 610 | Caribbean Mule¹¹ 0,4l (15%) (wahlweise mit dunklem Rum) | 7,40 € |
| | Weisser Rum, Schweppes Ginger Beer, Limettensaft, Minze, Eis | |

Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe
2 = Antioxidationsmittel
3 = Geschmacksverstärker
4 = Farbstoff

5 = geschwefelt
6 = geschwärzt
7 = Phosphat
8 = Milcheiweiß

9 = koffeinhaltig
10 = chininhaltig
11 = Süßungsmittel
12 = gewachst

*Surimi = ist eine feste Masse aus zerkleinertem Fisch

Liebe Gäste, auch für diejenigen die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten.

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte bereit.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.