



Speisen & Getränke

## Zuppa – Suppe

---

1	<b>Minestrone</b> – Gemüsesuppe	€ 5,50
2	<b>Crema di pomodoro</b> – Tomatensuppe	€ 5,00

---

## Antipasti – Vorspeisen

---

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

---

## Insalata – Salate

---

16	<b>Insalata verde</b> – Grüner Salat <sup>1,2</sup>	€ 4,50
17	<b>Insalata mista</b> – Gemischter Salat <sup>1,2</sup>	€ 5,50
18	<b>Insalata tonno e cipolle</b> Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebel <sup>R,1,2</sup>	€ 9,40
19	<b>Insalata contadina</b> - Gemischter Bauernsalat mit Ei, Ziegenkäse und Zwiebeln <sup>1,2,A</sup>	€ 9,40
20	<b>Insalata „Cesare“</b> Rucolsalat mit Parmesanraspeln, Hähnchenstreifen und geröstetem Toast <sup>G,2,L</sup>	€ 12,50

---

## Primi Piatti – Nudeln

---

25	<b>Spaghetti „Aglio – Olio“</b> – Spaghetti mit Knoblauch-Oliven-Öl und scharfen Peperoncino <sup>G</sup>	€ 7,90
26	<b>Spaghetti „Napoli“</b> – Spaghetti mit Tomatensoße <sup>G</sup>	€ 8,00
27	<b>Spaghetti „Carbonara“</b> Spaghetti mit Ei, Parmesan und Pfeffer <sup>A,G,L,2</sup>	€ 9,70
28	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> – Spaghetti mit Hackfleisch <sup>G</sup>	€ 9,70
29	<b>Penne „Arrabbiata“</b> – Kurze Nudeln mit Knoblauch, scharfen Pepperoni in Tomatensauce <sup>G</sup>	€ 8,50
30	<b>Penne „Boscaiola“</b> – Kurze Nudeln mit Erbsen, Champignons, Schinken in Tomaten-Rahm-Sauce <sup>G,L</sup>	€ 9,50
31	<b>Penne „Zucchine e Gamberetti“</b> – Kurze Nudeln mit Zucchini und Shrimps in leichter Tomatensauce <sup>B,G</sup>	€ 11,50
32	<b>Tagliatelle „al Salmone“</b> - Frische Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Rahm-Sauce <sup>B,G,L</sup>	€ 12,50
33	<b>Gnocchi „Caprese“</b> – Kartoffelnudeln in Tomatensauce mit Mozzarella, Basilikum und Kirschtomaten <sup>G,L</sup>	€ 10,50
34	<b>Gnocchi „al Pesto“</b> Kartoffelnudeln mit Basilikumsauce <sup>G</sup>	€ 10,50
35	<b>Rigatoni „Quattro Formaggi“</b> Kurze Nudeln mit 4 Käsesorten <sup>B,G,L</sup>	€ 11,00
36	<b>Tortelloni „Gorgonzola noei Mela“</b> Tortelloni mit Gorgonzola und Apfel <sup>B,G,L</sup>	€ 12,70
37	<b>Spaghetti „Mare“</b> Spaghetti mit Meeresfrüchten <sup>B,G,L</sup>	€ 13,50
38	<b>Spaghetti „al Tonno, Olive e Capperi“</b> Spaghetti mit Thunfisch, Oliven und Kapern <sup>B,G,L</sup>	€ 13,00

---

# Pasta la forno – Nudeln überbacken

44	<b>Lasagne al forno</b> Blattnudeln mit Hackfleischfüllung und Beschamelsauce <sup>G,L,2</sup>	€ 11,50
45	<b>Rigatoni al forno</b> – Überbackene Nudeln mit Hackfleisch, Erbsen, Champignons in Tomaten-Rahm-Sauce <sup>G,L,2</sup>	€ 11,00
46	<b>Tris di pasta al forno</b> Mit 3 verschiedenen Saucen, überbacken <sup>G,L,2</sup>	€ 12,50
47	<b>Cannelloni al forno</b> – Gefüllte Rohrnudeln mit Hackfleisch, überbacken <sup>G,L,2</sup>	€ 12,00

# Pesce – Fisch

67	<b>Calamari „fritti“</b> – Frittierte Calamari mit Salat <sup>1,2,B,R</sup>	€ 15,00
68	<b>Patagonische Calamari „alla Pizzaiola“</b> Babycalamari mit Oliven, Kapern, Petersilie in leichter Tomatensauce und Salat <sup>1,2,B,R</sup>	€ 17,00
69	<b>Fritto misto di pesce</b> – Gemischte frittierte Fische <sup>1,2,F</sup>	€ 18,00
70	<b>Calamari „alla Griglia“</b> Calamari vom Grill mit gemischtem Salat <sup>1,2,B,R</sup>	€ 18,00

## 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 01/20223). Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung.

# Carne di maiale, manzo, vitello

## Fleisch vom Schwein, Rind, Kalb

---

52	<b>Cotoletta „Milanese“</b> Paniertes Schnitzel mit Pommes frites <sup>G,L</sup>	€ 10,50
53	<b>Piccata „Milanese“</b> – Naturschnitzel im Ei-Parmesan-Mantel, mit Spaghetti <sup>A,G,L</sup>	€ 15,00
54	<b>Saltimbocca „alla Romana“</b> Naturschnitzel mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce mit Gemüse <sup>L,2,3</sup>	€ 16,50
55	<b>Valdostana</b> Naturschnitzel überbacken mit Schinken, Mozzarella, in Tomaten-Rahm-Sauce mit Gemüse <sup>L,2,3</sup>	€ 15,70
56	<b>Bistecca „alla Griglia“</b> – Rumpsteak gegrillt mit Gemüse	€ 17,00
57	<b>Bistecca „alla Cipolle“</b> Rumpsteak mit Zwiebeln, Sauce und Spätzle <sup>A,G</sup>	€ 18,00
58	<b>Bistecca „al Pepe verde“</b> – Rumpsteak in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Gemüse	€ 18,50
59	<b>Tagliata di manzo</b> Rumpsteak auf Rucolabett mit Gemüse <sup>A,G</sup>	€ 18,50
60	<b>Bistecca „al Gorgonzola“</b> Rumpsteak mit Gorgonzola und Spätzle <sup>A,G,L</sup>	€ 18,90
61	<b>Fegato „alla Griglia“</b> Kalbsleber gegrillt mit Rosmarinkartoffeln	€ 17,00
62	<b>Fegato „alla Veneziana“</b> – Kalbsleber „Venezianischer Art“ mit Rosmarinkartoffeln	€ 17,50

---

# Pizze – Pizza

---

86	<b>Pizza „Margeritha“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <sup>2,G,L</sup>	€ 7,00
87	<b>Pizza „Salami“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Salami <sup>2,G,L</sup>	€ 8,00
88	<b>Pizza „Prosciutto“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Schinken <sup>2,G,L</sup>	€ 8,00
89	<b>Pizza „Prosciutto e Funghi“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons <sup>2,G,L</sup>	€ 8,50
90	<b>Pizza „Salami e Funghi“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Champignons <sup>2,G,L</sup>	€ 9,00
91	<b>Pizza „Prosciutto, Salami e Funghi“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons <sup>2,G,L</sup>	€ 9,50
92	<b>Pizza „Prosciutto e Salami“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Salami <sup>2,G,L</sup>	€ 8,50
93	<b>Pizza „Diavola“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami <sup>2,G,L</sup>	€ 10,50
94	<b>Pizza „Hawaii“</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas <sup>2,G,L</sup>	€ 9,00
95	<b>Pizza „Quattro Formaggi“</b> Tomatensauce, Mozzarella, vier Käsesorten <sup>2,G,L</sup>	€ 10,50
96	<b>Pizza „Quattro Stagioni“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, frische Paprika <sup>2,G,L</sup>	€ 11,00
97	<b>Pizza „Viola“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, frischer Spinat, Knoblauch <sup>2,B,E,G,L</sup>	€ 12,00
98	<b>Pizza „Tonno e Cipolla“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven <sup>2,B,E,G,L</sup>	€ 11,50
99	<b>Pizza „Romana“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Artischocken <sup>2,B,E,G,L</sup>	€ 11,50

---

## Pizze – Pizza

---

100	<b>Pizza „Talheim“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesanraspeln <sup>2,G,L</sup>	€ 12,50
101	<b>Pizza „Concetta“</b> – Tomatensauce, Tiroler Speck, Gorgonzola, Apfelstücke und Zwiebel <sup>2,G,L</sup>	€ 12,50
102	<b>Pizza „Parmigiana Melanzane“</b> – Tomatensauce, Mozzarella, Auberginenscheiben und Parmesankäse <sup>2,G,L</sup>	€ 12,00
103	<b>Pizza „Mediterrane con Verdure grigliate</b> Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes mediterranes Gemüse <sup>2,G,L</sup>	€ 12,50
104	<b>Pizza „Frutti di Mare“</b> Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte <sup>2,F,G,L</sup>	€ 12,50

---

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

## Dolce – Dessert

---

76	<b>Tiramisu</b> <sup>1,2,4,L</sup>	€ 4,90
77	<b>Panna cotta</b> <sup>1,2,4,L</sup>	€ 4,00
78	<b>Tartufo</b> <sup>1,2,4,L</sup>	€ 5,50
79	<b>Profiterol</b> <sup>1,2,4,L</sup>	€ 5,50
175	<b>Kugel Eis</b> <sup>1,2,4,L</sup>	€ 1,50

---

## Bevande calde - Heißgetränke

---

150	Espresso <sup>6</sup>	€	2,20
151	Cappuccino <sup>6,L</sup>	€	3,00
152	Latte Macchiato <sup>6,L</sup>	€	3,30
153	Tasse Kaffee <sup>6</sup>	€	2,50
154	Ciocolata Calda <sup>6,L</sup>	€	3,50
160	Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€	3,00

---

## 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	€ 5,00
140	Wodka - Red Bull <sup>1,6,9</sup>		€ 5,00
141	Aperol - Sprizz <sup>1,9</sup>		€ 5,50
142	Hugo <sup>1,9</sup>		€ 5,00
143	Campari - Orange <sup>1,9</sup>		€ 5,50
144	Martini	4 cl	€ 5,00
145	Whiskey - Coca Cola <sup>6</sup>		€ 6,50

---



## Bevande - Getränke

107	<b>Aqua Panna</b>	0,20 l	€ 3,00
108	<b>Aqua Panna</b>	0,75 l	€ 5,00
109	<b>San Pellegrino</b>	0,25 l	€ 3,50
110	<b>San Pellegrino</b>	0,75 l	€ 5,00
111	<b>Coca Cola</b> <sup>1,6</sup>	0,40 l	€ 3,50
112	<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,6</sup>	0,40 l	€ 3,50
113	<b>Coca Cola</b> <sup>1,6</sup>	0,33 l	€ 3,20
114	<b>Fanta (Orange)</b> <sup>1,3,6</sup>	0,40 l	€ 3,50
115	<b>Mezzo Mix</b> <sup>1,3,6</sup>	0,40 l	€ 3,50
116	<b>Johannisbeer-Schorle</b>	0,40 l	€ 3,50
117	<b>Apfelsaft-Schorle</b>	0,40 l	€ 3,50
118	<b>Orangensaft</b>	0,40 l	€ 3,50
119	<b>Wulle (Export)</b> <sup>G2,7</sup>	0,33 l	€ 3,20
120	<b>Dinkelacker Alkoholfrei</b> <sup>G2,7</sup>	0,33 l	€ 3,20
121	<b>Sanwald Hefeweizen dunkel</b> <sup>G2,7</sup>	0,50 l	€ 3,70
122	<b>Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei</b> <sup>G2,7</sup>	0,50 l	€ 3,70
123	<b>Dinkelacker Privat (Fass)</b> <sup>G2,7</sup>	0,50 l	€ 3,70
124	<b>Sanwald Kristallweizen</b> <sup>G2,7</sup>	0,50 l	€ 3,70
125	<b>Sanwald Hefeweizen hell (Fass)</b> <sup>G2,7</sup>	0,50 l	€ 3,70

## Vino - Wein

135	<b>Nero D'Avola – Montepulciano Primitivo – Chardonnay, Pinot Grigio – Lambrusco</b>	Glas 0,20 l	€ 5,00
-----	--	-------------	--------

# Liebe Gäste ...

...wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“ in unserem Lokal, umgeben von der herrlichen Natur des Albtraufs 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, Hochzeite, Taufe, Beerdigung bis 80 Personen steht unser Restaurant zur Verfügung.**

**Öffnungszeiten Sommer:** Montag Ruhetag.  
Dienstag bis Sonntag 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 22:30 Uhr.

**Öffnungszeiten Winter:** Montag Ruhetag.  
Dienstag bis Freitag 17:00 bis 21:30 Uhr,  
Samstag und Sonntag 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:30 Uhr.

Sowie nach Vereinbarung.