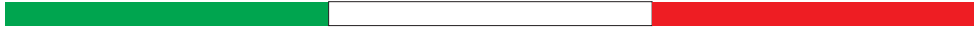


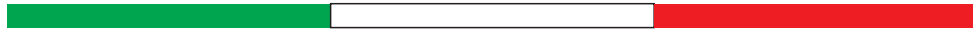
Osteria Sale e Pepe



Speise- und Getränkekarte



Osteria Sale e Pepe



Herzlich Willkommen

Sie schätzen die traditionelle italienische Küche?

Dann sind Sie bei uns, in der Osteria Sale e Pepe,
mitten im Herzen von der Stadt Königsbrunn genau richtig.

Wir richten uns an das Motto „Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst“. Nach dieser Philosophie wollen wir Ihnen mit
unserer authentischen Küche ein Stück Italiens geben.
Damit Sie hier „la dolce vita“ mit guten Essen in einer angenehmen
Atmosphäre erleben können.

Unsere täglich frisch zubereiteten Spezialitäten wie
Fleisch- und Fischgerichte, Pasta und Pizza
sind weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt.

Im Frühling und im Sommer können Sie auf unserer
großen Sonnenterasse entspannen und
unsere mediterranen Spezialitäten genießen.

Wir wünschen einen guten Appetit.
Ihr Osteria Sale e Pepe Team.

Osteria Sale e Pepe



Menükarte

Menü 1

Lachs Carpaccio

Doradenfilet

Dessert

26,50 Euro

Menü 2

Mozzarella Caprese

Costata mit Sauce nach Saison

Dessert

26,50 Euro

Osteria Sale e Pepe

Weißweine

Pinot Grigio

Prodigio del Sole, Latium, Italien - trocken

Saftige gelbe Früchte, Apfel und leichte Kräuternoten steigen in die Nase. Am Gaumen angenehm süffig und lebhaft, mit intensiv-fruchtigem Aromenspiel und harmonischer Säure^{1,2,3}



0,2l 6,00 0,75l 18,00

Chardonnay Veneto

Prodigio del Sole, Venetien, Italien - trocken

Der Chardonnay leuchtet Strohgelb im Glas. Er duftet nach weißen Blüten, Zitrus und grünem Apfel. Am Gaumen frisch und harmonisch, mit ausgewogenem Säurespiel¹.



0,2l 6,00 0,75l 18,00

Vermentino Lazio - Le Coste -

Federici, Latium, Italien - trocken

Vermentino Geheimtipp aus dem Latium, Betörender Duft exotischer Früchte und weißer Blüten. Am Gaumen knackig-frisch mit nahezu endlosem Genusslebnis^{1,3}



0,2l 8,50 0,75l 26,00

Falerio Pecorino - Aurato -

Il Conte Villa Prandone, Marken, Italien - trocken

In der Nase frisch und fruchtig.

Am Gaumen voll und aromatisch mit mineralischen und blumigen Nuancen.¹



0,2l 8,50 0,75l 26,00

Sauvignon Blanc Friuli Grave

Bidoli, Friaul, Italien - trocken

Eine großartige Aromenvielfalt von Lychees, Limone und Steinobst, Maracuja und etwas Fenchel, im Geschmack saftig, pur, fruchtig und steinig, hoher Spaßfaktor^{1,2,3}



0,2l 8,50 0,75l 26,00

Lugana

Ca`del Lago, Venetien, Italien - trocken

Ein sehr feinfruchtiger, dennoch vielschichtiger Lugana mit zartem Blütenduft, etwas Streuobst, am Gaumen saftig mit langem Finale und guter Mineralität¹.



0,2l 8,90 0,75l 29,00

Osteria Sale e Pepe

Rosé und Rotweine

Rosé Puglia - Macco Macco -

Tagaro, Apulien, Italien - trocken

Zarte Beerenaromen, feine Würze und eine frische Struktur.

Ein Rosé, der Eleganz verkörpert und den Geschmack sonniger Tage einfängt. ¹

0,2l 8,50 0,75l 26,00



Rosé Toscana - Alie -

Frescobaldi, Tenuta Ammiraglia, Italien - trocken

Ein heller Rosé mit zart-rotem Reflexen, der im Duft frühlingshafte Wildblumen, Walderdbeeren und Zitruschale zeigt. Am Gaumen lebendige Mineralität mit langem und komplexem Abgang. ¹

0,2l 9,50 0,75l 29,00

Primitivo Salento

Drops by Cecilia, Apulien, Italien - halbtrocken

Tief rubinrote Farbe und ein warmes Bouquet mit Aromen von Kirschen und Pflaumen.

Am Gaumen vollmundig und samtig, wunderbar ausgewogen und harmonisch. ¹

0,2l 6,50 0,75l 19,50



Cannonau di Sardegna

Mirari, Sardinien, Italien - trocken

Rubinrot im Glas, mit einer Tendenz zu granatrot. Duft nach dunklen Früchten, Pfeffer und Kräutern mit einem Hauch von Tabak. Im Geschmack vollmundig, warm, mit weichen Tanninen und einer ausgewogenen Säure. ¹

0,2l 6,50 0,75l 19,50

Rosso Toscana - Rémoles

Frescobaldi, Toskana, Italien - trocken

Purpurrot im Glas. Duft von roten und schwarzen Früchten

Am Gaumen angenehm mit einer feinen Persistenz ^{1,2,3}

0,2l 6,50 0,75l 19,50



Chianti Colli Fiorentini - Seratina -

Azienda Uggiano, Toskana, Italien - trocken

Die Kombination aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon bringt dunkle Frucht mit ausgeglichenem Körper bei dezentem Holzeinfluss und feinem Tannin hervor. ¹

0,2l 6,50 0,75l 19,50

Riesling - der Ohne -

Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland - alkoholfrei

Rieslingtypische Aromen von Zitrus, Holunder und Apfel. Angenehme Spritzigkeit, feine Struktur und als alkoholfreier Wein eine ausgezeichnete Alternative ^{1,2,3}

0,75l 24,00



Osteria Sale e Pepe

Minestre / Suppen

Zuppa di Pomodoro / Tomatencremesuppe	6,90 Euro
Minestrone / Gemüsesuppe	8,90 Euro
Tortellini Brodo	7,50 Euro

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta ^A	7,90 Euro
Bruschetta ^A Caprese	8,90 Euro
Bruschetta ^A Mista	11,50 Euro
Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^{1,2,*}	11,50 Euro
Carpaccio / Rinder-Carpaccio	12,50 Euro
Antipasto Misto / gemischter Vorspeisenteller ^{1,2,8,D,E,F,*}	16,90 Euro
Vitello Tonnato / Kalbsfleisch in Thunfisch ^{D*} , Kapern-Sardellen ^{D*} -Sauce	12,50 Euro
Insalata di Mare / Meeresfrüchtesalat ^{D,E,G}	14,90 Euro
Gegrillter Gemüse Teller	13,90 Euro

Insalate / Salate

Insalata Verde / grüner Salat	4,90 Euro
Insalata di Pomodori / Tomatensalat mit Zwiebeln	6,50 Euro
Insalata di Pomodori, Cetrioli und Feta	10,50 Euro
Insalata Mista / großer gemischter Salat	6,50 Euro
Insalata Nizzarda / gemischter Salat, Thunfisch ^{D*} , Ei ^{C*} und Zwiebeln	12,90 Euro
Insalata Tacchino / gemischter Salat mit Putenstreifen	14,90 Euro
Insalata Oristana / gemischter Salat, Oliven ^{1,6,*} Peperoni und Schafskäse [*]	12,90 Euro

Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert

Osteria Sale e Pepe

Pesce / Fisch

Calamari Fritti	18,90 Euro
Calamari alla Griglia / Calamari vom Grill ^G	20,90 Euro
Salmone al Pepe Rosa / Lachs ^{8,D} in rosa Pfefferrahmsauce ^{D,E}	22,90 Euro
Salmone alla Griglia / Lachs ^{8,D} vom Grill	22,90 Euro
Scampi alla Griglia	31,50 Euro
Babycalamari alla Griglia	21,90 Euro

Carne / Fleisch

Saltimbocca alla Romana / Kalbsmedaillons, Parmaschinken ^{1,2,8} und Salbei	20,90 Euro
Scaloppina alla Sorrentina / Kalbsmedaillons, Mozzarella ² in Tomatensauce	18,90 Euro
Scaloppina Gorgonzola / Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce ¹	18,90 Euro
Scaloppina Valtellina / Kalbsmedaillons, Speck ^{1,2,3,8} , Champignons, Zwiebeln, Sahnesauce	19,90 Euro
Costata alla Griglia / Rumsteak gegrillt	26,90 Euro
Costata al Pepe Verde / Rumsteak mit grüner Pfeffersauce	27,90 Euro
Tacchino alla Griglia / Putenschnitzel vom Grill	16,50 Euro

Als Beilagen servieren wir Kartoffel und Gemüse

Dolce / Dessert

Tiramisu ^{A,12}	6,80 Euro
Panna Cotta	6,80 Euro

Allergenkennzeichnung:

A Weizenmehl
B Eier
C Fische
D Milch (einschließlich Lactose)
E Krebstiere
F Weichtiere
G Gerste

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 Geschwefelt
6 Geschwärzt
7 Gewachst

Zusatzstoffe:

8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel(n)
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß
12 koffeinhaltig
13 chininhaltig
14 aus Saftkonzentrat

Osteria Sale e Pepe

Pizzen

21 Margherita mit Käse ^{A,*}	9,50 Euro
22 Napoletane mit Sardellen ^{D,A,*} und Knoblauch	10,80 Euro
23 Salami mit Salami ^{A,2,1,3,8*}	11,90 Euro
24 Prosciutto mit Formvorderschinken ^{A,11,4,2,3*}	11,90 Euro
25 Funghi mit Champignons ^{A,*}	11,90 Euro
26 Peperoni mit Peperoni (mild) ^{A,1,6*}	11,90 Euro
28 Verona mit Salami ^{2,1,3,8*} und Formvorderschinken ^{A,11,4,2,3*}	12,00 Euro
29 Zingara mit Knoblauch, Zwiebeln, Salami ^{2,1,3,8*} und Peperoni ^{A,2,6,*}	12,50 Euro
30 Calabrese mit Zwiebeln, scharfer Salami ^{2,1,3,8} und Oliven ^{1,6,A,*}	12,50 Euro
31 Caprese mit Tomatenscheiben und Mozzarella ^{A,1,2*}	13,00 Euro
32 Reginella mit Formvorderschinken ^{11,4,2,3*} und Champignons ^{A,*}	12,50 Euro
33 Hawaii mit Formvorderschinken ^{11,4,2,3*} und Ananas ^{A,2*}	12,50 Euro
34 O Sole Mio mit Formvorderschinken ^{11,4,2,3} , Ei ^C , Peperoni ^{2,6} und Oliven ^{A,1,2,6,*}	12,50 Euro
35 4 Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten ^{A,2*}	13,50 Euro
36 Al Tonno mit Thunfisch ^D und Zwiebeln ^{A,E*}	13,50 Euro
37 Siciliana mit Kapern ^{2,6} , Oliven ^{1,2,6} , Sardellen ^D und Zwiebeln ^{A,*}	12,00 Euro
38 4 Stagioni mit Formvorderschinken ^{11,4,2,3*} , Artischocken ² , Oliven ^{1,6,2*} und Champignons ^A	12,50 Euro
39 Vegetaria mit Gemüse ^{A,*}	13,00 Euro
40 Sofia mit Artischocken, Salami ^{2,1,3,8*} , Peperoni ^{2,6} und Oliven ^{A,1,6,2*}	13,00 Euro
41 Marinara mit Meeresfrüchten ^{A,E*}	14,50 Euro

Osteria Sale e Pepe

Pizzen

42 Tricolore mit frischen Tomatenscheiben, Mozzarella ^{1,2} , Parmaschinken ^{1,2,8} , Rucola und Parmesansplitter ^{A,*}	13,50 Euro
43 Calzone mit Formvorderschinken ^{11,4,2,3*} , Salami ^{2,1,3,8*} , Champignons und Peperoni ^{2,6,A,*}	12,50 Euro
44 Gamberetti mit Krabben ^F und Knoblauch ^{A,*}	13,00 Euro
45 Principessa mit Lachs ^D und Spinat ^{A,E*}	14,00 Euro
46 Mafiosa mit Auberginen, Zwiebeln und Schafskäse ^{A,*}	12,00 Euro
47 Sape mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Parmaschinken ^{1,2,8} , Rucola und Trüffelöl ^A	15,50 Euro
51 Tirolese weiße Pizza mit Büffelmozzarella, Speck und Zwiebeln ^{A,*}	12,50 Euro
52 Salsiccia mit scharfer Salami ^{2,1,3,8} und Rucola ^{A,*}	12,00 Euro
53 Mondello mit Ricotta, Salsiccia ^{2,1,3,8} Spinat, und Zwiebel	13,50 Euro
54 Diavolo mit Salami ^{2,1,3,8} , Paprika, Zwiebel und Oliven ^{1,6,A,*} (scharf)	12,00 Euro
55 Italia mit Salsiccia ^{2,1,3,8} und Gorgonzola ^{A,*}	12,00 Euro
56 Bufala weiße Pizza mit Büffelmozzarella, Tomaten und Rucola ^{A,*}	13,50 Euro
58 Katamarana mit Spinat, Steinpilzen und Lachs ^{8,D*}	15,90 Euro
59 Parmiggiana mit Auberginen, Mozzarella ^{1,2} , Parmesan-Käse ^{A,*}	12,50 Euro
60 Pollicina mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln und Paprika (scharf) ^{A,E*}	13,50 Euro
61 Rustica mit Tomatenscheiben, Mozzarella ^{1,2} , Oliven ^{1,6} , Zwiebeln und Oregano (scharf) ^A	13,50 Euro
Pizzapane mit Tomatensauce und Knoblauch (ohne Käse)	6,90 Euro

Jede Extra Zutat

1,00 Euro

Extra Zutaten: Fisch, Krabben, Thunfisch, Parmaschinken, Doppelkäse und Parmesan Käse

3,00 Euro

Osteria Sale e Pepe

Pasta / Nudelgerichte

Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch und Olivenöl (scharf)	11,50 Euro
Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Hackfleisch-Sauce ^A	13,00 Euro
Spaghetti Carbonara mit Speck ^{1,2,3,8} , Ei ^C	13,50 Euro
Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ^{D,EG} , Knoblauch und Petersilie ^A	16,50 Euro
Spaghetti al Tonno / mit Thunfisch	14,50 Euro
Linguine con Scampi und Baby Calamari	16,50 Euro
Linguine Aglio e Olio und Gamberi	17,50 Euro
Rigatoni All'amatriciana mit Speck ^{1,2,3,8} , Zwiebeln und Tomatensauce ^A	13,50 Euro
Rigatoni 4 Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten und Sahnesauce ^A	13,50 Euro
Rigatoni Vegetariani / mit Gemüse, Knoblauch und Kirschtomaten ^A	13,50 Euro
Pennette Arrabiata mit scharfer Tomatensauce ^A	11,50 Euro
Pennette Zucchine e Gamberetti mit Zucchini, Krabben ^F und Tomatensauce ^A	15,50 Euro
Tagliatelle al Salmone mit Lachs ^D und Tomaten-Sahnesauce ^{A,E}	16,50 Euro
Tagliatelle ai Porcini / mit Steinpilzen und Sahnerahmsauce	15,90 Euro
Tortelloni Panna mit Formvorderschinken ^{11,4,2,3} und Sahnesauce ^A	14,00 Euro
Gnocchi alla Fiorentina Gorgonzola-Sahne-Sauce und Spinat	13,50 Euro
Gnocchi alla Sorrentina mit Mozzarella ^{2,1} , Basilikum und Tomatensauce ^A	13,50 Euro

Überbacken

Überbackenes Gemüse mit Käse	12,50 Euro
Lasagne mit Formvorderschinken ^{1,4,2,3} , Hackfleisch, Tomaten-Bechamelsauce ^A und Käse ^A	14,00 Euro
Rigatoni al forno mit Formvorderschinken ^{11,4,2,3} , Champignons, Erbsen	14,50 Euro
Tortellini al Forno mit Formvorderschinken ^{11,4,2,3} , Champignons, Erbsen, Hackfleisch und Tomaten-Bechamelsauce ^A und Käse ^A	14,00 Euro

Osteria Sale e Pepe

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2 l	2,00 Euro	0,4 l	3,00 Euro
Cola ^{1,12}	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Cola light ^{1,12}	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Orangenlimonade ^{1,2,3}	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Zitronenlimonade ^{8,3}	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Cola Mix ^{1,2,3,12}	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Apfelschorle ¹⁵	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Orangensaft ¹⁵	0,2 l	3,00 Euro		
Johannisbeernektar ¹⁵	0,2 l	3,00 Euro		
Sauerkirschsaft ¹⁵	0,2 l	3,00 Euro		
Maracujanektar ¹⁵	0,2 l	3,00 Euro		
Traubennektar ¹⁵	0,2 l	3,00 Euro		
Orangensaft ¹⁵ Schorle	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Johannisbeernektar ¹⁵ Schorle	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Sauerkirschsaft ¹⁵ Schorle	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Maracujanektar ¹⁵ Schorle	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Traubennektar ¹⁵ Schorle	0,2 l	3,00 Euro	0,4 l	4,00 Euro
Purezza Premium Wasser	0,4 l	3,00 Euro	0,75 l	5,50 Euro
Purezza Premium Wasser still	0,4 l	3,00 Euro	0,75 l	5,50 Euro

Osteria Sale e Pepe



Alkoholische Getränke

Helles ^H	0,5 l	4,00 Euro
Dunkles Bier ^H	0,5 l	4,00 Euro
Helles Alkoholfrei ^H	0,5 l	4,00 Euro
Pils ^H	0,33 l	3,60 Euro
Hefeweizen ^H	0,5 l	4,00 Euro
Dunkles Weizen ^H	0,5 l	4,00 Euro
Leichtes Weizen ^H	0,5 l	4,00 Euro
Weizen Alkoholfrei ^H	0,5 l	4,00 Euro
Radler ^H	0,5 l	4,00 Euro
Cola Weizen ^{H,12,1}	0,5 l	4,50 Euro
Russ ^{H,8,3}	0,5 l	4,00 Euro

Warme Getränke

Espresso ¹²	2,50 Euro
Espresso Macchiato ¹²	2,80 Euro
Espresso Doppio ¹²	3,30 Euro
Espresso Corretto ¹²	4,00 Euro
Cappuccino ¹²	3,60 Euro
Latte Macchiato ¹²	3,60 Euro
Heiße Schokolade	4,00 Euro
Tee	3,00 Euro

Spirituosen

Prosecco	0,1 d	3,90 Euro
Campari ¹	0,1 d	5,20 Euro
Campari Soda ¹	0,2 d	5,90 Euro
Campari Orange ^{1,15}	0,2 d	5,90 Euro
Martini Bianco	0,2 d	4,90 Euro
Martini Rosso	0,2 d	4,90 Euro

Osteria Sale e Pepe



Amari e Liquori / Amari und Liköre

Ramazotti	2 cl	3,50 Euro
Fernet Branca	2 cl	3,50 Euro
Grappa	2 cl	4,50 Euro
Amaro Averno	2 cl	3,50 Euro
Amaretto	2 cl	3,50 Euro
Sambuca	2 cl	3,50 Euro
Vecchia Romana	2 cl	5,00 Euro
Williams Birne	2 cl	3,70 Euro

Offene Rotweine

Chianti	0,5 l	10,50 Euro
Montepulciano	0,5 l	10,50 Euro
Rotweinschorle	0,25 l 4,00 Euro	0,5 l 7,90 Euro

Offene Weißweine

Pinot Grigio	0,5 l	10,50 Euro
Chardonnay	0,5 l	10,50 Euro
Weißweinschorle	0,25 l 4,00 Euro	0,5 l 7,90 Euro

Aperitif

Maracuja Spritz, Maracujanektar, Aperol, Prosecco und Soda	0,25 l	7,50 Euro
Martini Spritz, Martini bianco, Prosecco, Soda, Lime und Minze	0,25 l	7,50 Euro
Aperol Spritz, Prosecco, Aperol und Soda	0,25 l	6,50 Euro
Campari Spritz, Prosecco, Campari und Soda	0,25 l	7,50 Euro
Limoncello Spritz, Limoncello, Prosecco und Soda	0,25 l	7,50 Euro
Lillet Wild Berry, Prosecco, Waldbeere, Lillet	0,25 l	7,50 Euro
Hugo Spritz, Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda	0,25 l	6,50 Euro

Osteria Sale e Pepe



Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen, dass wir
Ihre Wünsche erfüllen konnten.
Wir würden uns freuen, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Noi La ringraziamo e ci auguriamo di averla
servita soddisfatta nel modo piu' gradevole da
Lei desiderato, augurandoci un lieto!

Arriverderci!

Dienstag Ruhetag

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von
11:30 bis 14:30 Uhr
17:00 bis 22:00 Uhr

Bgm.-Wohlfarth-Straße 89
86343 Königsbrunn
Telefon: 0 82 31 - 918 44 77
www.osteria-sale-pepe.de
info@osteria-sale-pepe.de