

Speisen und Getränke



„Zum Ochsen“

Cucina Italiana

seit 1620

Antipasti

<i>Antipasti Misto</i> (A,G,1,2,3,6) Gemischte Vorspeisenplatte	14,50
<i>Parma e Melone</i> Parmaschinken und Melone	15,50
<i>Carpaccio di Manzo</i> Rucola und Parmesan Käse	17,50
<i>Crostino Primavera</i> (A,G) Geröstetes Weißbrot mit Mozzarella, Rucola, Parmaschinken	12,00
<i>Bruschetta</i> 3 Stück	9,00

Suppen

<i>Tomatensuppe</i> (1,6) mit Sahne	7,00
<i>Minestrone</i> (A,I)	7,50

Salate

<i>Beilagensalat</i> (A,C,M,6,11)	7,00
kleiner gemischter Salat, Essig-Öl oder Dressing	
<i>Insalata di Pomodoro</i>	8,50
frische Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico	
<i>Insalata Italia</i> (A,C,D,G,M,6,11)	13,50
frische Tomaten, Schinken, Eier, Paprika, Zwiebeln, Mozzarella, grüne Peperoni, Essig-Öl oder Dressing	
<i>Insalata Tonno</i> (A,C,B,G,M,6,11)	14,50
Thunfisch, Eier, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, grüne Peperoni, Essig-Öl oder Dressing	
<i>Insalata Tacchino</i> (A,C,G,M,6)	18,50
paniertes Putenfleisch, Tomaten, Gurken, Mais, Eier, Zwiebeln, gebratene Champignons, Essig-Öl oder Dressing	
<i>Insalata Manzo</i> (A,C,M,2,6,11)	19,50
Rinderstreifen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Mais, grüne Peperoni, gebratene Champignons, Essig-Öl oder Dressing	
<i>Mozzarella Caprese</i>	14,50
frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Balsamico-Essig	
<i>Insalata Rustica</i> (A,C,B,G,M,6,11)	16,00
gemischter Salat, Bratkartoffeln, Dörrfleisch, Spiegelei, Essig-Öl oder Dressing	
<i>Insalata Casa</i> (A,C,D,G,M,6,11)	16,00
Thunfisch, Eier, Tomaten, Krabben, Zwiebeln, grüne Peperoni, Mais, Gurken	

Primi Piatti

<i>Spaghetti Napoli</i> (A) Tomatensauce	12,00
<i>Spaghetti Bolognese</i> (A,I) Bolognesesauce	14,00
<i>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</i> (A) Olivenöl, Knoblauch, scharfe Peperoni	13,00
<i>Spaghetti Carbonara</i> (A,C,G,2,3) Dörrfleisch, Ei	13,50
<i>Spaghetti Allo Scoglio</i> (A,B,D,R) Meeresfrüchte, Weißwein-Sauce	17,50
<i>Rigatoni Arrabiata</i> (A) scharfe Tomatensauce	14,00
<i>Rigatoni Melanzane</i> (A,C,G) Aubergine, Mozzarella, Tomatensauce	14,50
<i>Rigatoni Vegetaria</i> (A) Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomatensauce	14,50
<i>Tortellini Panna</i> (A,C,G,2,3,7) Schinken, Sahnesauce	13,50

Hausgemachte Nudeln

<i>Tagliatelle Salmone</i> (A,C,D,G) Frischer Lachs, Sahne-Sauce	16,50
<i>Tagliatelle Mare e Monti</i> (A,B,D,R) Meeresfrüchte, Steinpilze	17,50
<i>Tagliatelle Flambiert</i> (A,C,G,2,3,7) Rinderstreifen, frische Champignons, Rahm-Sauce	17,00
<i>Tagliatelle alla Chef</i> (A,C,G) Parmaschinken, Emmentaler, Sahne-Sauce	16,00

Pasta al forno

(Überbacken mit Mozzarella)

<i>Lasagne</i> (A,G,I) hausgemacht	12,50
<i>Tortellini Al Forno</i> (A,G,I) Bolognese-Sauce, Schuss Sahne	12,00
<i>Spaghetti oder Rigatoni</i> (A,G,I) Bolognese-Sauce, Schuss Sahne	12,00
<i>Combinazione</i> (A,G,I) 3 verschiedene Sorten Nudeln	12,00
<i>Rigatoni Chef</i> (A,G,I,2,3,7) Bolognese-Sauce, Schuss Sahne, Eier, Schinken	12,50

Secondi Piatti

	<i>Schwein</i>	<i>Pute</i>
<i>Scaloppina Milanese</i> (A,C,G) Schnitzel Wiener Art	17,50	20,50
<i>Scaloppina Crema</i> (A,C,G) Rahmschnitzel paniert, frische Champignons	19,50	22,50
<i>Scaloppina Parmiggiana</i> (A,G) Schnitzel paniert, Bolognese Sauce, mit Käse überbacken	19,50	22,50
<i>Scaloppina Pirandello</i> (A,G) Schnitzel natur, Aubergine, Mozzarella, Weißwein-Sauce	21,00	24,00
<i>Scaloppina Biancanere</i> (A,C,G,2,3,7) Schnitzel paniert, Schinken, Käse, Sahne-Sauce	19,50	22,50
<i>Scaloppina Porcini</i> (A,C,G) Schnitzel paniert, Steinpilze, Sahne-Sauce	21,50	24,50
<i>Scaloppina Salsa Rosa</i> (A,C,G) Schnitzel paniert, Zwiebeln, Paprika, Tomaten-Sahne-Sauce	19,50	22,50
<i>Saltimbocca alla Romana</i> (A,G) Schnitzel natur, Parmaschinken, Salbei, Weißwein-Sauce	21,00	24,00

Zu allen Fleischgerichten erhalten Sie einen
Beilagensalat und Nudeln, Pommes, Rosmarin-Kartoffeln oder Gemüse.

Steak

<i>Bistecca alla Griglia</i> (G)	29,90
Argentinisches Roastbeef, gegrillt mit Kräuterbutter	
<i>Bistecca al Pepe Verde</i> (G)	33,00
Argentinisches Roastbeef mit Pfeffersauce	
<i>Bistecca alla Pizzaiola</i> (A,D)	33,00
Sardellen, Oliven, Tomatensauce	
<i>Bistecca Funghi e Cipolla</i>	33,00
Zwiebeln, frische Champignons	

Fisch

<i>Scampi alla Griglia</i> (B)	29,50
gegrillte Scampi	
<i>Salmone al Dill</i> (C,D,G)	27,50
Dill-Sauce	

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten erhalten Sie einen Beilagensalat und Nudeln, Pommes, Rosmarin-Kartoffeln oder Gemüse.

Pizza

(Grundbelag: Tomatensauce, Mozzarella, Origano)

<i>Margherita</i> (A,G,)	12,00
<i>Salami</i> (A,G,1,2,3)	13,00
<i>Funghi</i> (A,G,)	13,00
<i>Prosciutto</i> (A,G,2,3,7) Hinterschinken	13,00
<i>Peperoni</i> (A,G,1,2,3)	13,00
<i>Tonno</i> Thunfisch, Zwiebeln	15,00
<i>Toscana</i> (A,G,1,2,3) Peperoniwurst, Zwiebeln, Knoblauch	14,00
<i>4 Formaggi</i> (A,G) 4 Sorten Käse	15,00
<i>Lulu</i> (A,G,1,2,3) Salami, Peperoniwurst, frische Champignons	15,50
<i>Carbonara</i> (A,C,G,1,2,3) Salami, Hinterschinken, frische Champignons, Spiegelei	16,00
<i>Quattro Stagioni</i> (A,C,G,1,2,3,7) Salami, Schinken, frische Champignons, Artischocken	15,50
<i>Vegetaria</i> (A,G,3) Vegetarisch	14,00
<i>Hawaii</i> (A,G,2,3,7) Schinken, Ananas	14,00

Pizza

(Grundbelag: Tomatensauce, Mozzarella, Origano)

<i>Capricciosa</i> (A,G,2,3,7)	15,00
Schinken, Oliven, Artischocken, frische Champignons	
<i>Calzone</i> (A,G,1,2,3,7)	14,00
Schinken, frische Champignons	
<i>Diavolo</i> (A,G,1,2,3)	15,00
Peperoniwurst, grüne Peperoni, Paprika, Knoblauch, -scharf-	
<i>Marinara</i> (A,G,2,3,7)	17,50
Meeresfrüchte, Knoblauch	
<i>Napolitana</i> (A,D,6)	15,50
Sardellen, Oliven, Knoblauch	
<i>Della Casa</i> (A,C,G,1,2,3,6)	16,00
Peperoniwurst, Salami, frische Champignons, Artischocken, Oliven, Eischeiben	
<i>Rucola</i> (A,G)	17,50
Parmaschinken, Parmesankäse, Rucola	
<i>Caprese</i> (A,G)	14,00
frische Tomaten, Basilikum	
<i>Ligure</i> (A,B,G,3)	16,00
Krabben, Artischocken, Knoblauch	
<i>Farcita</i> (A,G)	16,00
Gorgonzola, frische Tomaten, Basilikum	
<i>Tommi</i> (A,C,G,1,2,3,6)	16,00
Peperoniwurst, Zwiebeln, Dörrfleisch, frische Champignons	

Flammkuchen

<i>Pizza Flamm</i> (A,G,2,3) Crème Fraîche, Zwiebeln, Dörrfleisch	14,00
<i>Pizza Bianca Flamm</i> (A,G,2,3,7) Crème Fraîche, Mozzarella, Hinterschinken, Zwiebeln	14,00
<i>Pizza Flamm Lachs</i> (A,D,G) Crème Fraîche, Zwiebeln, geräucherter Lachs	16,00

Für jeden weiteren Belag berechnen wir:

Mozzarella, Käse	3,00
Fisch	4,00
Parmaschinken, Italienische Scharfe Salami	4,50
jede andere Zutat	2,00

Aperitivi

<i>Prosecco</i> (A)	1 cl	6,00
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	6,00
<i>Martini Rosso</i>	5 cl	6,00
<i>Ricard</i>	2 cl	6,50
<i>Hugo</i> (1,10)	2 cl	7,00
<i>Aperol Spritz</i> (1,10)	2 cl	7,00
<i>Campari Orange (oder Soda)</i> (1)	2 cl	7,00
<i>Lillet wild berry</i> (1,10)	2 cl	7,00
<i>Crodino alkoholfrei</i>	5 cl	5,00

Digestivi

<i>Ramazotti</i>	4 cl	5,00
<i>Fernet</i>	4 cl	5,00
<i>Averna</i>	4 cl	5,00
<i>Amaretto</i>	4 cl	4,00
<i>Sambuca</i>	2 cl	5,00
<i>Grappa Baricata</i>	2 cl	6,00
<i>Grappa Speciale</i>	2 cl	8,00

Birre

<i>Vom Fass</i>	0,25 l / 0,4 l	2,90/4,80
<i>Weizenbier</i>	0,5 l	4,80
<i>Weizen dunkel</i>	0,5 l	4,80
<i>Weizen Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80
<i>Alkoholfreies Bier, Radler</i>	0,33 l	3,90
<i>Gründels Fresh (1,10)</i>	0,33 l	3,50

Bevande

<i>Cola, Cola Light / Cola Zero</i>	0,2 l	3,20
<i>Fanta</i>	0,2 l	3,20
<i>Sprite</i>	0,2 l	3,20
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	3,20
<i>Eistee</i>	0,2 l	3,20
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	3,20
<i>Morelli Mineralwasser</i>	0,25 l / 0,75 l	3,20/7,00
<i>Bitterlemon</i>	0,25 l	3,50

Rotwein

<i>Barbera d'Alba</i> (f)	0,2l	6,50
<i>Montepulciano</i> (f)	0,2l	6,50
<i>Chianti</i> (f)	0,2l	6,50
<i>Lambrusco</i> (f)	0,2l	6,50
<i>Primitivo</i> (f)	0,2l	6,50

Weißwein

<i>Pinot Grigio</i> (f)	0,2l	6,50
<i>Frascati</i> (f)	0,2l	6,50
<i>Soave</i> (f)	0,2l	6,50
<i>Weinschorle</i> (f)	0,2l	5,50

Rosé

<i>Barolinochiarretto (Rosé)</i> (f)	0,2l	6,50
--------------------------------------	------	------

Dessert

- Tiramisu Hausgemacht* (A,C,G,9,11) 7,00
...ein Klassiker aus der Italienischen Küche
- Tartuffo Classico* (A,C,G,F,H) 7,00
Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme,
bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen
- Semifredo* (A,C,G,F,H) 7,00
Nougat-Eiscreme, bedeckt mit einer Schicht aus
karamellisierten Haselnussstückchen
- Crème Brûlée Hausgemacht* (A,C,G,9,11) 7,00
...Dieses Dessert ist ein echter Klassiker

Warme Getränke

<i>Espresso</i> (9)	3,00
<i>Espresso doppio</i> (9)	5,50
<i>Espresso coretto</i> (9)	6,00
<i>Kaffee</i> (9)	3,00
<i>Cappuccino mit Milch</i> (G,9)	3,50
<i>Latte macchiato</i> (G,9)	3,70
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	2,80

Allergene:

- A Glutenhaltiger Weizen
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch (aller Arten) und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen, -sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch oder Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte: z.B Mandeln, Haselnüsse, ...
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen
- N Sesam, Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz
- O Lupine, Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat
- P Schwefeldioxid und Sulfite
- R Weichtiere: alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 gewachst

Ristorante Pizzeria
Cucina Italiana