

Ristorante „Edelweiß“

Genießen Sie italienische Kochkunst auf höchstem Niveau
in einem stilvollem Ambiente...

Im „Ristorante Edelweiß“ können Sie echte
italienische Kochtradition schmecken.

Die Zubereitung in liebevoller Handarbeit,
gepaart mit einer einzigartigen Hingabe zu
den Produkten, angereichert mit italienischer
Leidenschaft machen unsere Gerichte zu
wahren Spezialitäten aus Italien.

Wir haben den Anspruch einer gesunden und
zusatzstofffreien Nahrung. So verzichten wir
auf fertige Brühen, Geschmacksverstärker,
Zusatzstoffe und Stabilisatoren. Generell
werden all unsere Gerichte unter der
Verwendung hochwertigster Produkte täglich
frisch zubereitet. Dieser Anspruch bringt mit
sich, dass die Speisezubereitung nicht wie in
einem Schnellrestaurant funktioniert.



Aperitivi - Aperitiv

Campari¹ Soda 0,30l 5,90€
Campari, Tafelwasser

Campari¹ Tonic / Orange 0,30l 7,50€
Campari, Tonic Water oder Orangensaft

Campari¹ Tocco Rosso 0,30l 7,50€
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco

Aperol Spritz^{1,20} 0,30l 7,50€
Aperol, Mineralwasser, Prosecco

San Bitter Orange - alkoholfrei 0,30l 6,50€
Sanbitter¹, Orangensaft

Martini Riserva Speciale Ambrato¹ 0,10l 5,90€

Martini Riserva Speciale Rubino¹ 0,10l 5,90€

Martini Fiero¹ 0,10l 5,90€

Royal¹ 0,30l 7,50€
Prosecco, Martini

Havana Club Cola^{1,23} 0,30l 7,50€
Havana Rum, Coca Cola

Gin Tonic¹⁰ 0,30l 7,50€
Gin, Tonic Water

Wodka Cola^{1,2,4} 0,30l 7,50€
Russian Wodka, Coca Cola

Alkoholfreie Getränke

Pellegrino Wasser - spritzig	0,25l	2,50€	0,75l	4,90€
Pellegrino Wasser - still	0,25l	2,50€	0,75l	4,90€
Thomas Henry Tonic ¹³	0,20l	2,90€		
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,20l	2,90€		
Thomas Henry Bitter Lemon ¹⁰	0,20l	2,90€		
Coca Cola ^{1,2,9}	0,33l	3,20€	0,50l	4,90€
Coca Cola Zero ^{1,2,9,12}	0,33l	3,20€		
Mezzomix ^{1,2,3,9}	0,33l	3,20€	0,50l	4,90€
Fanta ^{1,2,3}	0,33l	3,20€	0,50l	4,90€
Sprite ^{2,3}	0,33l	3,20€	0,50l	4,90€
Lift Apfelschorle ^{2,3}	0,33l	3,20€	0,50l	4,90€
Himbeerbrause ^{11,12}	0,33l	2,20€		



Fruchtsäfte & Nektare

Granini Apfelsaft	0,30l	3,20€
Granini Orangensaft	0,30l	3,20€
Granini Grapefruitsaft	0,30l	3,20€
Granini Bananennektar	0,30l	3,20€
Granini Kirschnektar	0,30l	3,20€
Granini Mangosaft	0,30l	3,20€
Granini Kiba	0,30l	3,20€
<i>Kirschnektar, Bananennektar</i>		
Schorle nach Wahl	0,50l	5,50€

granini

italienische Kaffeespezialitäten



Café crème [*]	2,50€
Pott Café crème [*]	3,90€
Café crème koffeinfrei	2,50€
Espresso [*]	2,50€
Doppelter Espresso [*]	3,90€
Espresso Corretto [*]	3,50€
(Espresso & Grappa)	
Espresso Macchiato ^{*/*}	2,70€
(Espresso & Milchschaum)	
Milchkaffee ^{*/*}	3,50€
Cappuccino Italiano [*]	3,30€
Latte Macchiato ^{*/*}	3,50€

Tee

verschiedene Sorten 2,60€

Greentea / Peppermint / Camomille / Red Berry / English Breakfast / Earl Grey

Hot Chocolate

Kakao	2,70€
Heiße Schokolade	3,90€
Klassisch	
Heiße Schokolade	3,90€
Bitterschokolade	

Vino - offene Weine

WEIBWEIN

Pinot Grigio delle Venezie DOC „Sant Egidio“	0,2l 5,50€	0,5l 10,50€
Chardonnay Veneto IGT Corte „Sant Egidio“	0,2l 5,50€	0,5l 10,50€
Frizzantino dell'Emilia Dolce IGT	0,2l 4,90€	0,5l 10,50€

ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo DOP „Rocca Ventosa“	0,2l 5,50€	0,5l 10,50€
Nero d'Avola Terre Siciliane IGP	0,2l 5,50€	0,5l 10,50€
Lambrusco dell'Emilia Rosso Dolce IGT	0,2l 4,90€	0,5l 9,90€

ROSÉWEIN

Bardolino Chiaretto DOC „Mila Rocca“	0,2l 5,50€	0,5l 10,50€
--------------------------------------	------------	-------------

Natürlich können Sie die oben aufgeführten Weine auch als Flasche bestellen. Fragen Sie dazu gern nach unserer Weinkarte - in welcher Sie auch noch weitere genussvolle Sorten für jeden Geschmack finden.

Birra - Biere

Carlsberg vom Fass	0,3l 3,20€	0,5l 4,20€
Carlsberg Radler	0,3l 3,20€	0,5l 4,20€
Carlsberg Diesel	0,3l 3,20€	0,5l 4,20€



Duckstein Rotblond original	0,33l 3,60€	0,5l 4,80€
-----------------------------	-------------	------------

Erdinger Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei)		0,5l 4,20€
--	--	------------



Insalata - Salate

Insalata Primavera

frischer gemischter Marktsalat¹

5,90€

Insalata Nonna Rosa

frischer bunter Marktsalat¹ mit Thunfisch⁴, Mais^{2,3}, Oliven e Zwiebeln

9,90€

Insalata Tricolore

frischer Marktsalat¹ mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella⁴ e Parmesan^{2,4}

8,90€

Insalata Tao Fit

frisches Marktgemüse¹ mit gebratenem Lachs e Aurora Soße

14,50€

Zuppe - Suppe

Crema di Pomodoro

hausgemachte Tomatencremesuppe⁴

4,90€

Crema di Parmigiano

hausgemachte Käsesuppe mit Parmesan^{2,4}

6,90€

Zuppa del giorno

Tagessuppe

6,90€

Antipasti Classici

KLASSISCHE VORSPEISEN

Pane caldo alla Diavola

Pizzabrötchen mit saliccia piccante

6,90€

Verdure di Stagione alla Griglia

Gegrilltes Gemüse der Saison

8,90€

Bruschetta al pomodoro e basilico

Tomaten e Basilikum mit geröstetem Brot^{cr}

6,90€

Bruschetta e bufala

*Tomate e Basilikum mit
geröstetem Brot e Büffelmozzarella'*

8,90€

Vitello tonnato

*Hauchdünn geschnittener Kalbsrücken
mit Thunfischsoße^{2,2,2} e Kapern*

10,90€

Antipasti Moderni

MODERNE VORSPEISEN

Tentacoli di polipo al Parma con profumi
Della campagna su specchio di patate
*Gegrillter Oktopus^f mit frischen
Kräuter e Parmaschinken auf Kartoffelspiegelcreme*
14,50€

L'acquario di Mare
Kalamar-, Miesmuscheln-, Schrimps- e Oktopussalat^f
14,50€

Antipasto di Terra
Gemischte Vorspeisenplatte mit italienischen
Wurst- e Käsespezialitäten^f an Oliven und Grillgemüse
11,50€

Caciocavallo Ragusano DOP
*Gegrillter sizilianischer Käse^f mit Honig und
Kirschtomaten aus unserer Heimatstadt Ragusa*
11,50 €

Carpaccio di Manzo marinato
in Sale e Caviale Di Lampone
*Hauchdünn geschnittenes Angusrind
in solzmariniertem Himbeerkaviar^f mit Zitronenpesto*
14,50€

La Cucina italiana tradizionale

PRIMI PIATTI – NUDELGERICHTE

Spaghetti Carbonara

mit Pancetta^{2,3}, Ei¹ e Parmesan^{2,ca}

9,00€

Spaghetti Bolognese

mit Hackfleisch, Kräutern e Tomatensoße

8,80€

Spaghetti alla Puttanesca

mit Knoblauch, Olivenöl, Kapern, Sardellen, Tomatensoße, scharf

12,50€

Spaghetti al Ortolana

mit Tomatensoße, Zucchini, Aubergine & Paprika

12,50€

Risotto della Nonna

Reis Risotto mit Balsamico Creme Soße,
geröstete Mandeln e Rucola auf Ricotta-Spiegel-Creme¹

16,50€

Penne Arrabbiata

mit Tomatensoße, Chili & Knoblauch

8,00€

La Cucina italiana tradizionale

PRIMI PIATTI – NUDELGERICHTE

Penne Tricolore

mit Tomatensoße, Kirschtomaten, Rucola, Büffelmozzarella^f & Basilikum

12,50€

Tortelloni Rosa

gefüllte Tortelloni mit Ricotta-Käse^f
auf Zucchini-Creme & Riesengarnele^g

18,50€

Tagliatelle Duca Enrico

hausgemachte frische Pasta mit Kirschtomaten,
Thunfischfilet, Bacon e Aubergine

19,90€

Tagliatelle Chiaramonte

hausgemachte frische Pasta mit Kirschtomaten,
Rinderfiletspitzen, Rucola e Parmesanspäne^f

19,90€

Linguine Settimo Cielo

mit Gorgonzolasahnesoße^f e Steinpilzen

12,50€

Linguine Barocco

mit Lachsfilet^f, Tomatensahnesoße^f e Blattspinat

13,50€

Edelweiß pizza moderna

PIZZE BIANCHE - OHNE TOMATENSOBE

Mortazza

Mozzarella¹, Creme Fraiche, Mortadella,
Büffelmozzarella¹, Parmesanspäne^{2,4}

14,50 €

Mamma Rosa

Mozzarella¹, Gorgonzola¹, Edamer¹,
Parmesanspäne^{2,4},
Salsiccia³, Champignons

14,50 €

Salsiccia e Friarielli

Mozzarella¹, Salsiccia, Brokkoli

14,50 €

Tartufo

Mozzarella¹, Trüffelcreme,
Pancetta³, Büffelmozzarella¹

14,50 €

Edelweiß pizza moderna

PIZZE ROSSE - MIT TOMATENSOÛE

Vegana D.o.c

Tomatensoûe, Auberginen, Zucchini, Paprika,
Oliven, Champignons, Artischocken

12,50 €

Beato te

Tomatensoûe, Kirschtomaten, Büffelmozzarella¹,
Rucola, Parmaschinken, Parmesanspäne²⁺⁴,
Balsamico Creme

14,50 €

La Voglia

Tomatensoûe, Mozzarella¹, Salsiccia^{2,1},
Gorgonzola¹, Paprika e Olive

14,50 €

Alla Faccia

Tomatensoûe, Mozzarella¹, Sardellen,
Kapern, Artischocken, Creme Fraiche,
Büffelmozzarella¹

14,50 €

Carne - Fleischgerichte

Eine Beilage nach Wahl ist zu allen Fleischgerichten inklusive.

Filetto di Manzo al Modena

Gebraten Filet von Angusrind mit Balsamico Soße

28,90 €

Filetto alla Griglia

Gegrilltes Angusrind

auf Rucola-Bett und Parmesanspäne^d

26,50 €

Filetto Di Manzo alla Nonna Rosa

Gebraten Filet von Angusrind

auf Gorgonzola^d Spiegelcreme mit Steinpilzen

28,90 €

Entrecôte alla Boscaiola

Gegrillt Entrecôte mit Gorgonzolasoße^d und Steinpilzen

18,50€

Involtino Di Vitello all profumo Di sicilia

Panierte Kalbsroulade,

gefüllt mit Kochschinken und sizilianische Käse^d,

im Ofen gebacken

18,50€

Secondi Di Pesce - Fischgerichte

Eine Beilage nach Wahl ist zu allen Fischgerichten inklusive.

Fiorentina Di Tonno con riduzione al Nero d'avola e cannella

Gebratenes Tunfischfilet¹ in Rotweinsauce und Zimt

25,00€

Polipo alla Luciana

Gebratener Oktopus¹ mit Zwiebeln und Tomatensauce

15,50€

Filetto di Rombo al Pane Saporito e pachino al Balsamico

*Paniertes Steinbutt¹ Filet im Ofen gebacken,
mit Kirschtomaten in Balsamico Sauce*

22,50€

Calamari alla Griglia

gegrillter frischer Kalamar mit sizilianischen Kräutern

22,50 €

Pesce Spada alla griglia con Tonda iblea e Limone

Gegrilltes Schwertfisch¹ Filet mit feinem Olivenöl e Zitrone

22,50€

Zuppa Di Pesce alla Siciliana

*Saute von verschiedenem Fischfilet¹,
Muscheln¹ e Riesenscampi¹ in Tomatensauce*

25,00€

Gamberoni all Brandy e pomodorino

gebratene Riesenscampi¹ mit Brandy und Kirschtomaten

25,00€

Contorni - Beilagen

Eine Beilage ist zu allen Fleisch- & Fischgerichten inklusive.

Patate al Rosmarino

gegrillte Rosmarinkartoffeln¹⁰⁰

Verdure Grigliate

gegrilltes frisches Marktgemüse

Insalata Mista

gemischter bunter Marktsalat

Spinaci

frischer Blattspinat mit Knoblauch e Parmesan²⁻⁴

jede weitere Beilage 3.50€

Dolci - Dessert

hausgemachte Tiramisu

italienischer Kuchen mit Mascarpone⁶⁰, Bisquits²⁻³, Kaffee e Amarettoaroma¹

5,50€

hausgemachte Pannacotta

italienischer Sahnepudding², mit Fruchtsauce

6,50€

Zabaglione

Weißweinschaumcreme⁶⁰, mit hausgemachtem Gelato¹

6,90€

Soufflé al Chioccolato

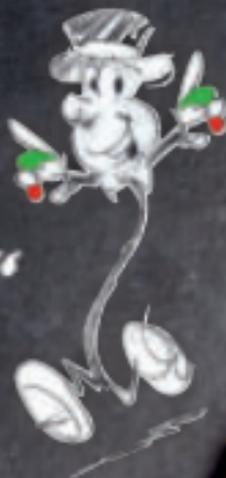
warmes Schokoladensoufflé

6,90€

Digestivi - Verdauerli

Grappa Bianca ¹	38%	2cl 2,90€	4cl 4,50€
Grappa di Barbera ¹	40%	2cl 3,50€	4cl 6,50€
Grappa Barrique ¹	40%	2cl 5,50€	4cl 8,50€
Limoncello	30%	2cl 2,90€	4cl 4,90€
Ramazotti	30%	2cl 2,90€	4cl 4,90€
Montenegro Amaro	23%	2cl 2,90€	4cl 4,90€
Sambuca	40%	2cl 2,90€	4cl 4,90€
Vecchia Romagna	38%	2cl 2,90€	4cl 4,90€
Fernet Branca	39%	2cl 2,90€	4cl 4,90€
Averna	29%	2cl 2,90€	4cl 4,90€

Ristorante „Edelweiß“



Allergene: a: glutenhaltige Getreide- & erzeugnisse (aW: Weizen, ag: Getreide), b: Krebs/Krustentiere- & erzeugnisse, c: Eier- & erzeugnisse, d: Fisch- & erzeugnisse, e: Erdnüsse- & erzeugnisse, f: Soja- & erzeugnisse, g: Milch- & erzeugnisse, h: Schalenfrüchte- & erzeugnisse, i: Sellerie- & erzeugnisse, j: Seef- & erzeugnisse, k: Sesam- & erzeugnisse, l: Schwefeldioxid & Sulfite (> 10mg/kg), m: Lupine- & erzeugnisse, n: Weichtiere- & erzeug.

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: mit Schwefeldioxid, 6: mit Schwärzungsmittel, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß, 9: koffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält Phenylalaninquelle (ist bei Süßungsmittel Aspartam angegeben), 13: mit Taurin

ALLE PREISE INKLUSIVE gesetzlicher Mwst. & Bedienung