

RESTAURANT



Italienisches Restaurant

Bei uns ist jeder herzlich willkommen. Genießen Sie die bunte Vielfalt unserer Küche.

Mediterrane Spezialitäten von Südtirol bis Sizilien. Pasta, Pizza und von der Sonne verwöhnter Wein.

So unterschiedlich wie die Landschaften Italiens, so auch ihre Bewohner, die Rezepte und die Gepflogenheiten, nach denen gekocht und zubereitet wird.

Wir verwöhnen Sie in gemütlichem und gepflegtem Ambiente mit authentischer italienischer Küche von bester Qualität.

Bei uns trifft man sich jedoch nicht nur zu einem leckeren Essen sondern manchmal einfach nur auf eine Karaffe Rotwein und zu einem lockeren Schwätzchen mit Freunden.

Lassen Sie sich vom herzlichen und fürsorglichen Service unserer Mitarbeiter begeistern.

..... Auf ein Buon Appetito in unserem Lokal!

APERITIFS

200. Rosato Tonic ^{a,c}

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Tonic Water,
Limettenviertel

7,50 €



201. Rosato Mio ^{a,12}

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Prosecco,
Basilikumblätter

7,50 €

202. Rosato Via ^{a,c}

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Bitter Lemon,
Zitronenscheibe,
Minze

7,50 €



203. Rosato Sensa ^{a,c}

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Rose Wein,
Soda Water,
Himbeeren, Minze

7,50 €

204. Aperol Spritz ^a

0,2 l 7,50 €



205. Hugo

0,2 l 7,50 €

206. Campari Orange/Soda ¹²

4cl 7,50 €

207. Martini Bianco

5cl 5,50 €

208. Glas Prosecco ¹²

0,1 l 4,90 €

VORSPEISEN

- 1. Bruschetta (4 Stück)** ^{1,7,h,m} **7,90 €**
hausgemachte italienische Spezialität:
geröstete Brotscheiben belegt
mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln
und Knoblauch,
dazu Balkankäse
- 2. Focaccia Pomodoro** ^{1,7,h,m} **10,90€**
italienisches Pizzabrot belegt nach
Bruschetta-Art, mit Tomatenwürfeln,
Zwiebeln und Knoblauch,
dazu Balkankäse
- 3. Gratiniertes Ziegenkäse** ⁷ **11,50€**
mit Honig und Birne an Rucolasalat
- 4. Giovannis Brot** ^{1,7} **3,50€**
mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen
- 5. Bufala alla Caprese** ^{7,8,12,h} **10,90€**
Büffelmozzarella D.O.P.
mit Cherrytomaten, Oliven und Basilikum
auf einem Rucolanest
- 6. Carpaccio di Manzo** ^{7,10} **14,90€**
hauchdünne Scheiben vom rohen
Black Angus Rinderfilet mit frischen
Champignons, Rucola, Pinienkernen
und geriebenem Grana Padano D.O.P.,
dazu Knoblauch-Öl
- 7. Vitello Tonnato** ^{3,4} **14,90€**
hauchdünne Scheiben vom Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Mayonnaise,
Kapern und Rucola
- 8. Antipasto Misto Italiano** ^{10,d,e} **13,90€**
gemischte Vorspeisenplatte für 1 Person
nach Art des Hauses,
mit Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato,
Parmaschinken, gegrillten Zucchini
und Auberginen, Büffelmozzarella D.O.P.
und mariniertes Paprika

ITALIENISCHES OMELETTE

(Zubereitung von 12:00 bis 16:00 Uhr)

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| 15. Omelette Contadino ^{3,7} | 11,90€ | 16. Omelette Paesana ^{3,7,d,e} | 11,90€ |
| Bauern-Omelette mit Kartoffeln,
italienischem Parmaschinken und Zwiebeln,
dazu ein Beilagesalat | | mit Käse, italienischem Hinterschinken
und frischen Champignons,
dazu ein Beilagesalat | |

SUPPEN

- | | | | |
|---|--------------|--|---------------|
| 20. Minestrone | 6,90€ | 22. Zuppa di Pesce ^{4,7,8,9} | 13,90€ |
| Gemüsesuppe nach italienischer Art | | mit Fischfiletstreifen, Zwiebeln
und Knoblauch in Tomatensauce,
dazu Knoblauchbrot | |
| 21. Crema di Pomodoro ^{7,9} | 6,90€ | | |
| Tomatencremesuppe | | | |

SALATE

- | | | | |
|---|---------------|--|----------------|
| 25. Insalata Mista Piccola ^{3,7,10} | 5,50 € | 27. Insalata Tonno ^{3,4,7,9,10} | 10,90 € |
| kleiner Beilagesalat mit hausgemachtem
Dressing "vorneweg" | | gemischter Salat mit Thunfisch, Ei
und hausgemachtem Dressing | |
| 26. Insalata Mista Grande ^{3,7,10} | 8,90 € | 28. Insalata con Pollo ^{3,7,10} | 13,90 € |
| gemischter Salat
mit hausgemachtem Dressing | | gemischter Salat mit Balkankäse,
gegrillten Hähnchenbruststreifen
und hausgemachtem Dressing | |

KINDERGERICHTE

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| 35. Spaghetti Bambini ^{1,7,8,9} | 6,90 € | 37. Milanese Piccolo ^{1,3} | 7,90 € |
| mit Napoli-Tomatensauce
oder Bolognese-Sauce | | kleines paniertes Hähnchenbrustschnitzel
mit Pommes frites | |
| 36. Pizza Pinocchio ^{1,7,d,e} | 6,90 € | | |
| mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | | | |

PASTA

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| 40. Spaghetti Bolognese ^{1,3,9}
mit Bolognese-Sauce und Basilikum-Pesto
(auf Wunsch mit Napoli-Sauce) | 9,90€ | 47. Tagliatelle con Fegato ^{1,3,7,9}
handgemachte Bandnudeln
mit Kalbsleber-Streifen,
Steinpilzen und Zwiebeln
in einer Salbei-Sahnesauce | 13,90€ |
| 41. Spaghetti Carbonara ^{1,3,7,d,e}
mit ital. Hinterschinken und Ei
in Sahnesauce
(oder mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie,
Ei und Speck, nach traditioneller ital. Art) | 12,50€ | 48. Tagliatelle con Salmone ^{1,2,3,4,7,a,k}
handgemachte Bandnudeln
mit Lachsstreifen, Shrimps,
Knoblauch und Dill
in leichter Hummer-Dill-Sahnesauce | 15,90€ |
| 42. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini ^{1,3,7}
mit Knoblauch, frischem Basilikum,
Petersilie, Chilis, Kirschtomaten
und nativem Olivenöl | 10,50€ | 49. Linguine con Pesto ^{1,3,7,8}
feine Bandnudeln mit hausgemachtem
Pesto, getrockneten Tomaten,
Walnüssen und Rucola,
bestreut mit geriebenem Balkankäse | 13,90€ |
| 43. Lasagne al Forno ^{1,3,7,9}
Lasagne mit Ragù alla Bolognese,
Mozzarella und Bechamelsauce,
im Ofen gratiniert | 11,50€ | 50. Gnocchi con Tartufo ⁷
handgemachte Kartoffelnocken
gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffeln
in Trüffel-Rahmsauce | 14,90€ |
| 44. Penne all'Arrabbiata ^{1,3,7,8,9,h}
kurze Nudeln mit Cherrytomaten,
Chilis, frischem Knoblauch, Zwiebeln
und Basilikum-Pesto in Napoli-Sauce | 10,90€ | 51. Caramelle Fantasia ^{1,3,7,8}
handgemachte Bonbon-Nudeln
mit Ricotta-Käse, Pistazien
und Limetten gefüllt,
dazu Walnüsse in Butter-Salbeisauce
und Parmesan | 16,90€ |
| 45. Penne Fratelli Quattro ^{1,3,7}
kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen
und Backpflaumen in Pflaumengeistrahm | 12,90€ | | |
| 46. Penne della Casa ^{1,3,7,9}
mit Hähnchenbruststreifen, Broccoli
und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce | 13,90€ | | |
| 59. Schale gehobelter Grana Padano D.O.P. ⁷ | 3,50€ | | |
| 60. Frische Chili (scharf) | 2,50€ | | |

STEINOFEN-PIZZA (Ø CA. 32CM)

- | | | | |
|---|---------------|--|-----------------|
| 70. Margherita ^{1,7}
mit Mozzarella und frischem Basilikum | 8,50€ | 79. da Giovanni ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella, Rucola
und getrüffeltem Carpaccio,
bestreut mit Grana Padano D.O.P. | 16,50€ |
| 71. Salami ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella und Salami | 11,50€ | 80. Quattro Formaggio ^{1,7}
mit Mozzarella, Balkankäse,
Gorgonzola und Parmesan D.O.P. | 12,90€ |
| 72. Mista ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella, frischen Champignons,
Hinterschinken, Salami und Peperoni | 12,50€ | 81. Bufala ^{1,7}
mit Büffelmozzarella D.O.P.,
Cherrytomaten und frischem Basilikum | 10,90€ |
| 73. Hawaii ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella, Ananas
und italienischem Hinterschinken | 11,90€ | 82. di Parma ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella und italienischem
Hinterschinken, bestreut mit Rucola
und Grana Padano D.O.P. | 13,90€ |
| 74. Prosciutto ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella und Hinterschinken | 10,90€ | 83. Spinaci ^{1,7}
mit Mozzarella, Blattspinat
und Gorgonzola | 11,90€ |
| 75. Napoli ^{1,4,7}
mit Mozzarella, Cherrytomaten, Kapern,
Oliven, Knoblauch und Sardellen | 10,50€ | 84. Diavola ^{1,4,7,d,e}
mit Mozzarella und pikanter Salami,
bestreut mit Rucola
und Grana Padano D.O.P. | 12,90€ |
| 76. Calzone ^{1,3,7,d,e}
gefüllte Pizza mit Tomatesauce, Salami,
italienischem Hinterschinken
und frischen Champignons,
gratiniert mit Mozzarella und Ei | 12,90€ | 85. con Salmone ^{1,2,4,7}
mit Mozzarella, frischem Lachs,
Shrimps, Cherrytomaten und Knoblauch | 14,90€ |
| 77. Tonno ^{1,4,7}
mit Mozzarella, Thunfischstücken
und Zwiebeln | 11,90€ | 86. Scampi ^{1,2,7}
mit Mozzarella, Shrimps,
2 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.),
Cherrytomaten, frischem Knoblauch
und Petersilie | 15,90€ |
| 78. Calabrese ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella, Paprika
und scharfer Salami
(auf Wunsch mit Chili) | 12,90€ | 90. Oliven, Champignons, Salami, Hinterschinken,
Doppelkäse, Thunfisch, Hirtenkäse, Rucola | je 2,50€ |

VOM HÄHNCHEN

- 95. Pollo ai Funghi Trifolati** ⁷ **16,90€**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln
- 96. Pollo ai Funghi** ⁷ **16,90€**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet
in Champignon-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln
- 97. Pollo al Pepe Verde** ⁷ **16,90€**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet
in grüner Pfeffer-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

VOM SCHWEIN

- 100. Scaloppine alla Milanese** ^{1,3,7,9} **15,90€**
hausgemachte panierte
Schweinefiletmedaillons Wiener Art,
dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln
- 101. Scaloppine ai Funghi** ^{7,9} **18,90€**
Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Champignons und Zwiebeln
in Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln
- 102. Scaloppine al Pepe Verde** ^{7,9} **18,90€**
Schweinefiletmedaillons vom Grill
in grüner Pfeffer-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln
- 103. Scaloppine Barolo** ^{8,12} **24,90€**
Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Barolosauce, Pflaumen, Pinienkernen
und Broccoli, dazu Rosmarinkartoffeln
- 104. Scaloppine al Gorgonzola** ^{7,9,a} **18,50€**
Schweinefiletmedaillons vom Grill
in Gorgonzola-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln
- 105. Cordon Bleu da Giovanni** ^{1,3,7,9,d,e} **19,90€**
hausgemachtes paniertes Schweinefilet
mit original italienischem Hinterschinken
und Mozzarella-Käse
in Champignon-Zwiebel-Sahnesauce
- 106. Saltimbocca alla Romana** ^{12,d,e} **18,90€**
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken
ummantelt, mit Cherrytomaten
in Salbei-Weißweinsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET

110. Filetto d' Agnello al Barolo ¹² 27,50€

180g° neuseeländisches Lammfilet,
zartrosa gegrillt, auf Barolo-Rotweinsauce
mit frischem Rosmarin, Salbei und Knoblauch
dazu Rosmarinkartoffeln

111. Filetto d' Agnello Fratelli ⁷ 27,50€

180g° neuseeländisches Lammfilet,
zartrosa gegrillt, an mediterranem Gemüse,
dazu hausgemachte Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RIND

115. Filetto di Manzo Mediterranea ⁷ 31,90€

180g° argentinisches Black Angus Rinderfilet,
dazu mediterranes Gemüse, Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln

116. Filetto di Manzo al Pepe Verde^{1,7} 31,90€

180g° argentinisches Black Angus Rinderfilet
auf grüner Pfeffer-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

FISCH & GARNELEN

120. Crostata di Lucio ai Burro ⁴ 21,90€

Zanderfilet kross gebraten
auf Zitronenspiegel mit mediterranem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

122. Scampi alla Griglia ² 24,90€

4 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.)
vom Grill mit mediterranem Gemüse,
dazu Knoblauch-Öl und Rosmarinkartoffeln

121. Filetto di Salmone Mediterranea ⁴ 23,90€

auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200g°)
mit mediterranem Gemüse,
dazu Knoblauch-Öl und Rosmarinkartoffeln

123. Luccio Ariana Grande ^{1,3,4} 23,90€

Zanderfilet kross gebraten
mit hausgemachter Pestosauce,
dazu Spaghetti con Pesto

VEGETARISCHE GERICHTE

125. Penne Vegetaria ^{1,3,7,9} 11,50€

kurze Nudeln mit Paprika, Zucchini,
Auberginen, frischen Champignons
und roten Zwiebeln in Napolisauce,
garniert mit Rucola, Cherrytomaten
und gehobeltem Grana Padano D.O.P.

126. Pizza Mediterrana ^{1,7,9} 13,90€

mit Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini,
Aubergine, Oliven, Paprika, Broccoli
und Champignons

GRILLSPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

Black Angus Tenderloin Steak ^{1,7}

aus dem zartesten Teil des Rinds,
dazu hausgemachte Kräuterbutter,
Knoblauchbrot und Rosmarinkartoffeln

Neuseeland Lammfilet ^{1,7}

zartrosa gegrillt, dazu frischer Broccoli,
hausgemachte Kräuterbutter,
Knoblauchbrot und Rosmarinkartoffeln

130. Filetsteak 250g° **29,90€**

131. Filetsteak 350g° **37,90€**

134. Lammfilet 250g° **29,90€**

135. Lammfilet 350g° **37,90€**

132. Filetto di Manzo Mile Note ^{1,3,7} **39,90€**

Argentinisches Black Angus Rinderfilet
180g° auf einem Rucolabett
mit gerösteten Zwiebeln,
dazu im Parmesanlaib flambierte
Bandnudeln, Trüffelsauce
und gehobelter schwarzer Trüffel

Piatto Misto alla Griglia ^{1,7}

mit Lamm-, Rinder-, Schweine-
und Hähnchenbrustfilet,
dazu frischer Broccoli, geröstete Zwiebeln,
hausgemachte Kräuterbutter,
Knoblauchbrot und Rosmarinkartoffeln

136. Gemischte Grillplatte 300g° **32,90€**

133. Bocconcini di Manzo ^{1,3,7} **27,90€**
alla Pizzaiola

geschnetzelte Rinderfiletspitzen mit Kapern,
Oliven und Schafskäse in Tomatensauce,
dazu Spaghetti

Mare e Monti ^{1,2,3}

argentinisches Black Angus Rinderfilet
und 2 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.)
mit mediterranem Gemüse,
dazu Spaghetti Aglio e Olio

137. Surf & Turf 180g° **37,90€**

Grillgrad

Englisch (rot) - Medium (rosa) - Well done (durch)

Dry Ager / Tomahawk / T-Bone Steak

Fragen Sie zu unseren besonderen Steaks bitte das Personal!

KALBSLEBER

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| 140. Fegato di Vitello alla Griglia ^{1,7} | 17,90€ | 142. Fegato Fratelli ^{1,9} | 17,50€ |
| Kalbsleberscheiben vom Lavasteingrill
mit Broccoli und gerösteten Zwiebeln,
dazu Rosmarinkartoffeln | | gebratene Kalbsleberscheiben
nach Berliner Art,
dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 141. Fegato di Vitello al Pepe Verde ^{1,7} | 17,90€ | 143. Fegato con Amore ^{1,9} | 21,90€ |
| gebratene Kalbsleberscheiben
auf grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln | | gebratene Kalbsleberscheiben
mit Frühlingszwiebeln und frischen
Erdbeeren in Balsamico-creme,
dazu Rosmarinkartoffeln | |

BEILAGEN

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 145. Focaccia Classica ^{1,7,m} | 6,90€ | 150. Mediterranes Gemüse | 5,90€ |
| Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl | | | |
| 146. Frischer Knoblauch | 2,90€ | 151. Schale marinierte Oliven ^h | 4,90€ |
| 147. Frisches Knoblauch-Öl | 2,90€ | 152. Korb frisches Brot ¹ | 2,50€ |
| 148. Hausgemachte Kräuterbutter ⁷ | 3,90€ | 153. Formaggio ⁷ | 8,50€ |
| 149. Frischer Broccoli | 3,90€ | frischer Balkankäse ca. 350g° | |

155. SAUCEN

JE 4,90€

Frische Champignon-Sahnesauce ⁷

Grüne Pfeffer-Sahnesauce ⁷

Barolo-Rotweinsauce ¹²

Gorgonzola-Sahnesauce ⁷

EIS & DESSERTS

220. Kugel-Eis ⁷ 1 Kugel Eiscreme nach Wahl	1,80€	225. Banana Split ⁷ 3 Kugeln Vanilleeiscreme und Banane mit Sahne und Schokosauce	7,90€
221. Gelato Misto con Panna ⁷ 3 Kugeln Eiscreme nach Wahl mit Sahne	6,50€	226. Schweden-Becher ^{3,7} 3 Kugeln Vanilleeiscreme mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne und Schokosauce	8,90€
222. Affogato al Caffè ^{7,b} 1 Kugel Vanilleeiscreme ertrinkt in Espresso Doppio	5,90€	227. Panna Cotta ⁷ hausgemachtes Sahnedessert mit hausgemachter Fruchtsauce	7,90€
223. Tiramisu ^{1,7,b} frischer hausgemachter Biskuit-Kuchen mit Maskarpone-Creme	7,90€	228. Schokokuss ^{7,a} 2 Kugeln Schokoladeneiscreme und 1 Kugel Vanilleeiscreme mit Sahne und Streusel	7,90€
224. Warmer Apfelstrudel ^{1,7} mit 1 Kugel Vanilleeiscreme, Sahne und Vanillesauce	7,90€		

EISGETRÄNKE

230. Eiskaffee ^{7,b} mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme und Sahne	5,90€	231. Eisschokolade ⁷ mit 1 Kugel Vanilleeiscreme, 1 Kugel Schokoladeneiscreme und Sahne	5,90€
---	--------------	--	--------------

HEISSE GETRÄNKE

235. Espresso^b	Tasse 2,80€	241. Latte Macchiato^{7,b}	Glas 4,40€
236. Espresso Doppio^b	Tasse 4,30€	242. Cappuccino^{7,b}	Tasse 3,50€
237. Espresso Macchiato^{7,b}	Tasse 2,90€	243. Heisse Schokolade⁷ mit Sahne	Schale 4,30€
238. Kaffee^b	Tasse 2,80€	244. Tee mit frischem Ingwer	Glas 4,20€
239. Schale Kaffee^b	Schale 4,20€	245. Tee mit frischer Minze	Glas 4,20€
240. Caffe Latte^{7,b}	Schale 4,20€		

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

250. Hausgemachte Limonade 0,4 l	5,90€	255. Fanta^{a,e}	0,2 l 3,00€
251. Fiordilino Fl. 0,75 l	6,90€	255.1 Fanta^{a,e}	0,4 l 4,00€
ital. Sprudel-Mineralwasser		256. Sprite	0,2 l 3,00€
252. Fiordilino Fl. 0,75 l	6,90€	256.1 Sprite	0,4 l 4,00€
ital. stilles Mineralwasser		258. Apfelschorle	0,2 l 3,00€
248. Mineralwasser 0,2 l	2,70€	258.1 Apfelschorle	0,4 l 4,00€
248.1 Mineralwasser 0,4 l	3,80€	259. Schweppes Tonic Water^e	0,2 l 3,20€
249. Stilles Mineralwasser 0,2 l	2,70€	259.1 Schweppes Tonic Water^e	0,4 l 4,20€
249.1 Stilles Mineralwasser 0,4 l	3,80€	260. Schweppes Ginger Ale^{a,g}	0,2 l 3,20€
253. Coca-Cola^{a,b} 0,2 l	3,00€	260.1 Schweppes Ginger Ale^{a,g}	0,4 l 4,20€
253.1 Coca-Cola^{a,b} 0,4 l	4,00€	261. Schweppes Bitter Lemon^c	0,2 l 3,20€
254. Coca-Cola Zero^{a,b,f} 0,2 l	3,00€	261.1 Schweppes Bitter Lemon^c	0,4 l 4,20€
254.1 Coca-Cola Zero^{a,b,f} 0,4 l	4,00€		

SÄFTE & SCHORLEN

265. Apfelsaft 0,2 l	3,10€	268. Sauerkirschnektar 0,2 l	3,10€
265.1 Apfelsaft 0,4 l	4,50€	268.1 Sauerkirschnektar 0,4 l	4,50€
266. Orangensaft 0,2 l	3,10€	270. Bananennektar 0,2 l	3,10€
266.1 Orangensaft 0,4 l	4,50€	270.1 Bananennektar 0,4 l	4,50€
267. Mangonektar 0,2 l	3,10€	272. KiBa 0,2 l	3,10€
267.1 Mangonektar 0,4 l	4,50€	272.1 KiBa 0,4 l	4,50€
		274. Saftschorle 0,4 l	4,00€

BIERE

275. Bitburger ¹ vom Fass	0,3 l 3,50€	0,5 l 4,90€	284. Benediktiner Alkoholfrei ¹	0,3 l Fl. 0,50 l	0,5 l 4,90€
277. Köstritzer Pils Hell ¹ vom Fass	3,50€	4,90€	285. Gespritztes Bier ¹ mit Coca-Cola, Fanta, Sprite	3,50€	4,90€
279. Köstritzer Pils Dunkel ¹ vom Fass	3,50€	4,90€	287. Berliner Weisse ¹ mit Schuss Waldmeister, Himbeer, Holunder	Fl. 0,33 l	4,50€
281. Benediktiner Hell ¹ vom Fass	3,50€	4,90€			
283. Benediktiner Kristall ¹	Fl. 0,50 l	4,90€			

SPIRITUOSEN 4 CL

291. Vodka Absolut	5,00€
292. Linie Aquavit	5,90€
293. Tequila Jose Cuervo gold, silber	6,50€
294. Williamsbirne	6,50€

BRANDY/COGNAC/RUM 4 CL

295. Vecchia Romagna Brandy im Barrique und Eichenfass	6,90€
296. Remy Martin Cognac	7,50€

WHISK(E)Y 4 CL

297. Jim Beam ^a Bourbon	4,90€
298. Jack Daniels ^a Tennessee	5,90€
299. Tullamore Dew ^a Irish Whiskey	6,90€

GRAPPA 4 CL

300. Grappa Hausmarke	4,90€
301. Nardini Bassano Riserva	8,50€
302. Vecchia Grappa di Prosecco	8,50€
303. Amarone Barrique	9,90€

LIKÖRE 4 CL

310. Disaronno Amaretto ^a	5,00€
311. Molinari Sambuca	5,00€
312. Pallini Limoncello ^a	5,00€
313. Baileys Irish Cream ^{3,7,a}	5,00€

BITTER 4 CL

315. Montenegro Amaro	5,90€
316. Ramazzotti ^a	5,90€
317. Amaro Averna	5,90€
318. Fernet Branca	5,90€
319. Jägermeister ^a	4,90€

LONGDRINKS

Alle mit 4 cl Spirituose & 0,2 l Fl. Erfrischungsgetränk

325. Captain Morgan Cola ^{a,b}	7,50€
326. Jack Daniels Cola ^{a,b}	8,10€
327. Cuba Libre ^{a,b} Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca-Cola	7,90€

OFFENE WEISSWEINE

	0,2l	0,5l
370/371. Pinot Grigio (trocken)¹² Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Birnen- und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik.	6,50€	11,90€
372/373. Chardonnay (trocken)¹² Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik.	6,50€	11,90€
374/375. Frizzantino (Perlwein, lieblich)¹² Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig leicht	6,50€	11,90€

OFFENE ROSÉWEINE

	0,2l	0,5l
380/381. Rosé (trocken)¹² Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich.	6,50€	11,90€

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l
390/391. Montepulciano (trocken)¹² Dunkles Rubinrot. Mit kräftigen und erdigen Bukett mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang.	6,50€	11,90€
392/393. Chianti (trocken)¹² Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.	6,50€	11,90€
394/395. Lambrusco (lieblich)¹² Italien, Reggio Emilia fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung.	6,50€	11,90€
396/397. Marsala (Likörwein, süß)¹² Der Dessertwein Cremovo ist nach alter sizilianischer Rezeptur aus 100% Marsala Fine IP hergestellt.	6,50€	11,90€
398. Wein-Schorle (Weinhaltige Mischgetränke)¹²		5,50€

.....

Inhaltsstoffe & Allergene

.....

a) mit Farbstoff , b) koffeinhaltig, c) chininhaltig, d) mit Konservierungsstoff, e) mit Antioxidationsmittel,
f) mit Cyclamat und Aspartam, g) mit Ingwerauszug, h) geschwärzt mit Eisenglukonat, k) mit Geschmacksverstärker,
m) Weichkäse aus Kuhmilch, n) taurinhaltig, °) Frischgewicht, 1) Glutenhaltig (Weizen), 2) Krebstiere,
3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte,
9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.

