

# Pizze - Pizza



	cca	26cm klein	33cm groß
<i>Pizza Pane</i> <sup>A1</sup> Pizzabrot	€		5,20
<i>Margherita</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella und Tomaten	€	8,90	9,90
<i>Napoli</i> <sup>A1 D G</sup> mit Mozzarella, Tomaten und Sardellen	€	10,90	11,90
<i>Prosciutto</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten und Formfleischvorderschinken <sup>2;4;8</sup>	€	9,90	10,90
<i>Salami</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten und original italienischer Salami <sup>1;2;3</sup>	€	10,40	11,40
<i>Fungi</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten und Champignons	€	9,90	10,90
<i>Regina</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten, Formfleischvorderschinken <sup>2;4;8</sup> und Champignons	€	10,90	11,90
<i>Hawaii</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten und Formfleischvorderschinken <sup>2;4;8</sup> und Ananas	€	10,60	11,60
<i>Capricciosa</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten, Formfleischvorderschinken <sup>2;4;8</sup> Champignons und Peperoni	€	11,90	12,90
<i>Rucola</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten, Rucola und fein gehobeltem Parmesan	€	10,90	11,90
<i>Spinaci</i> <sup>A1 G</sup> mit Gorgonzola, Tomaten und frischem Blattspinat	€	11,20	12,20
<i>Calzone</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten, Formfleischvorderschinken <sup>2;4;8</sup> , Champignons und Artischocken	€	11,90	12,90
<i>Tonno e Cipolla</i> <sup>A1 D G</sup> mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln	€	11,90	12,90
<i>Mare</i> <sup>A1 B1 B2 M3 M4 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchten	€	13,90	14,90
<i>Salmone e Zucchini</i> <sup>A1 D G</sup> mit Mozzarella, Tomaten, Lachs und Zucchini	€	13,90	14,90
<i>Parma</i> <sup>A1 G</sup> (Prosciutto crudo) mit Mozzarella, Tomaten, Prosciutto crudo, Rucola und Parmesan	€	13,90	14,90
<i>Salamino Picante</i> <sup>A1 G</sup> mit Mozzarella, Tomaten, und Scharfsalami	€	11,90	12,90
<i>Caprese</i> <sup>A1 G</sup> Tomaten, Basilikum, Frische Tomaten, Mozzarella Zusatzstoffe Siehe Letzte Seite	€	11,90	12,90
<i>4 Käse</i> Vier Käsesorten Mozzarella, Tomatensauce	€	11,90	12,90

## Aperitifs



Martini bianco, rosso, dry	0,1 l	€	4,10
Cynar	0,1 l	€	4,10
Campari <sup>1,11</sup> Soda oder Orange	0,1 l	€	4,50
Glas Prosecco	0,1 l	€	3,90
Glas Prosecco mit Aperol <sup>1,11</sup> oder Holunder	0,1 l	€	4,50

## Bürgerbräu – Biere<sup>A</sup>



Alt Reichenhaller Braumeister Bier <sup>A3</sup>	0,5 l	€	4,90
	0,3 l	€	3,70
Das Pils superior <sup>A3</sup>	0,3 l	€	3,90
Hefe Weizen <sup>A1 A3</sup>	0,5 l	€	4,90
Leichte Weiße <sup>A1 A3 C</sup>	0,5 l	€	4,90
Hefe Weizen Dunkel <sup>A1 A3</sup>	0,5 l	€	4,90
Ruperti Dunkel <sup>A3</sup>	0,5 l	€	4,90
Löwenbräu alkoholfrei <sup>C</sup>	0,5 l	€	4,90
Hefe Weizen alkoholfrei <sup>A1 A3 C</sup>	0,5 l	€	4,90
Radler <sup>A3</sup>	0,5 l	€	4,90
	0,3 l	€	3,70
Alpenstoff <sup>A3</sup> – Das Bier der Berge	0,5 l	€	4,90
Cola Weizen <sup>1;3;10 A1 A3</sup>	0,5 l	€	4,90

## Vino – Offene Weine Aus Italia



<i>Weißweine</i>			
Pinot Grigio IGT <sup>5</sup> Treviso	0,25 l	€	6,50
Bianco della casa IGT <sup>5</sup> Treviso	0,25 l	€	6,50
<i>Rotweine und Rosé</i>			
Lambrusco Emilia IGT <sup>5</sup> Reggio Emilia	0,25 l	€	6,50
Bardolino DOC <sup>5</sup> Verona	0,25 l	€	6,50
Rosso della casa IGT <sup>5</sup> Treviso	0,25 l	€	6,50
Rosé IGT <sup>5</sup> Verona	0,25 l	€	6,50
Wein Schorle Weis oder Rot <sup>5</sup>	0,25 l	€	
4,90			

Zusatzstoffe Letzte Seite

Unsere empfohlenen Flaschenweine finden Sie in Weinkarte

## Antipasti - Vorspeisen



<i>Portion Bruschetta</i> <sup>A1</sup>	€ 7,20
<i>Antipasti misto</i> <sup>G D</sup> <i>italienischer Vorspeisenteller</i>	€ 12,90
<i>Caprese Mozzarella</i> <sup>G</sup> <i>Tomaten mit Mozzarella</i>	€ 9,90
<i>Prosciutto Crudo</i> <i>Prosciutto Crudo</i>	€ 12,00
<i>Carpaccio salmone</i> <sup>D</sup> <i>Lachscarpaccio fein mariniert</i>	€ 12,90
<i>Carpaccio Cipriani</i> <sup>G</sup> <i>Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan</i>	€ 12,90
<i>Vitello Tonnato</i> <sup>C D</sup> <i>Kalbsfleisch mit Thunfischsauce</i>	€ 12,90

## Insalate - Salate



<i>Insalata verde</i> <i>Grüner Salat</i>	€ 5,10
<i>Insalata mista</i> <i>Gemischter Salat</i>	€ 6,30
<i>Insalata pomodoro</i> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	€ 6,90
<i>Insalata rucola e Parmigiano</i> <sup>G</sup> <i>Rucola mit Tomaten und Parmesan</i>	€ 9,20
<i>Insalata casa</i> <sup>C D</sup> <i>Blattsalat mit Thunfisch, Artischocken und Ei</i>	€ 13,20
<i>Insalata Prosciutto</i> <sup>C G</sup> <i>Blattsalat mit Formfleischvorderschinken<sup>2;4;8</sup>, Edamerkäse, Ei</i>	€ 12,90

## Zuppe - Suppen



<i>Pastina in brodo</i> <sup>C A1</sup> <i>Nudelsuppe</i>	€ 4,90
<i>Crema di pomodoro</i> <sup>C G</sup> <i>Tomatencremesuppe</i>	€ 5,90
<i>Minestrone</i> <sup>C</sup> <i>Gemüsesuppe</i>	€ 6,80



## Pasta - Nudeln

<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i> <sup>A1</sup> mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	€ 9,50
<i>Spaghetti Bolognese</i> <sup>A1</sup> mit Tomatenfleischsauce	€ 12,90
<i>Spaghetti scampi</i> <sup>A1 B5</sup> mit Kaisergarnelen, Tomatenwürfel und Knoblauch	€ 15,90
<i>Pennette all'arrabbiata</i> <sup>A1 C</sup> mit Tomatensauce, Peperoncini und Knoblauch	€ 11,50
<i>Pennette amatriciana</i> <sup>A1 C</sup> mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln	€ 12,50
<i>Pennette al Forno</i> <sup>A1 C</sup> mit Erbsen Champignons, Formfleischvorderschinken <sup>2;4;8</sup> Ei, Mozzarella überbacken	€ 13,90
<i>Pennette 4 Käse</i> <sup>A1 C G</sup> mit 4 Käse Sorte und Sahne Sauce	€ 12,90
<i>Cannelloni al Forno</i> <sup>A1 C G</sup> mit Fleisch und Spinat Mozzarella überbacken	€ 13,90
<i>Tagliatelle al Salmone</i> <sup>A1 D C G</sup> mit Sahnesauce und Lachswürfeln	€ 15,90
<i>Tortellini spinaci e gorgonzola</i> <sup>A1 C G</sup> mit Gorgonzolasauce und Spinat	€ 12,90
<i>Tortellini Panna e Prosciutto</i> <sup>A1 C G</sup> Tortellini mit Formfleischvorderschinken <sup>2;4;8</sup> in Sahne Sauce	€ 12,50
<i>Gnocchi Sorrentina</i> <sup>A1 C</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	€ 11,90
<i>Gnocchi Tre Colori</i> <sup>A1 C</sup> Cherry Tomatensauce, Rucola, Parmesan	€ 12,90
<i>Crespelle Ricotta e Spinaci</i> <sup>A1 C G</sup> Crepes mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomaten Sahne Sauce Mozzarella überbacken	€ 13,90
<i>Lasagne al Forno</i> <sup>A1 C G</sup> Mit Rind Hackfleisch Mozzarella Gebäckener	€ 13,90

Alle Nudelgerichte sind auch als kleine Portion zu erhalten. Kleine Portionen wir berechnen 2€ weniger.

Tägliche Auswahl der Speisen auf der Tafel im Restaurant

## Carne - Fleisch



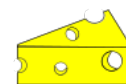
<i>Paillard</i>	€ 21,90
<i>Kalbschnitzel vom Grill mit Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat</i>	
<i>Scaloppina Funghi</i> <sup>Ⓐ</sup> <sup>1</sup>	€ 23,90
<i>Kalbsmedaillon mit frischen Champignons mit Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat</i>	
<i>Saltimbocca alla Romana</i> <sup>Ⓐ</sup> <sup>1</sup>	€ 24,50
<i>Kalbsmedaillon mit Prosciutto Crudo und Salbei mit Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat</i>	
<i>Scaloppina al Vino Bianco</i> <sup>Ⓐ</sup> <sup>1</sup>	€ 22,90
<i>Kalbsmedaillon in Weißweinsauce mit Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat</i>	
<i>Cotoletta Milanese di Tacchino</i> <sup>Ⓐ</sup> <sup>1</sup>	€ 17,50
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat</i>	

## Pesce - Fisch



<i>Calamari alla Griglia</i> <sup>Ⓐ</sup> <sup>1</sup> <sup>Ⓜ</sup> <sup>3</sup>	€ 22,90
<i>Tintenfisch vom Grill mit Kartoffeln, Spinat und gemischter Salat</i>	
<i>Pesce misto alla Griglia</i> <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓑ</sup> <sup>5</sup> <sup>Ⓓ</sup> <sup>Ⓜ</sup> <sup>3</sup>	€ 29,90
<i>Gemister Fischsteller vom Grill mit Kartoffeln, Spinat und gemischter Salat</i>	
<i>Scampi alla Griglia</i> <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓑ</sup> <sup>5</sup>	€ 31,90
<i>Kaisergarnelen vom Grill mit Kartoffeln, Spinat und gemischter Salat</i>	
<i>Calamari Fritti</i> <sup>Ⓐ</sup> <sup>Ⓑ</sup> <sup>5</sup>	€ 21,50
<i>Mit Pommes Frites und Salat</i>	

## Formaggi



<i>Parmigiano</i> <sup>Ⓐ</sup>	€ 7,90
<i>Gorgonzola</i> <sup>Ⓐ</sup>	€ 6,90
<i>Formaggio misto</i> <sup>Ⓐ</sup>	€ 9,90
<i>Gemischte Käseplatte</i>	

Zusatzstoffe Letzte Seite

Tägliche Auswahl der Speisen auf der Tafel im Restaurant

## Alkoholfrei



<i>San Pellegrino</i>	0,25 l	€	3,30
	0,75 l	€	5,30
<i>Adelholzener Gastro Classic sparkling</i>	0,75 l	€	5,30
<i>Adelholzener Gastro Classic still</i>	0,75 l	€	5,30
<i>Adelholzener Gastro Classic still</i>	0,25 l	€	3,30
<i>Apfelsaft<sup>C</sup></i>	0,2 l	€	3,10
<i>Orangensaft<sup>C</sup></i>	0,2 l	€	3,10
<i>Johannisbeernektar<sup>C</sup></i>	0,2 l	€	3,10
<i>Apfelschorle</i>	0,5 l	€	4,80
<i>Johannisbeernektarschorle<sup>C</sup></i>	0,5 l	€	4,80
<i>Schweppes Bitter Lemon<sup>11</sup></i>	0,2 l	€	3,30
<i>Coca Cola<sup>1;3;10</sup></i>	0,5 l	€	4,80
<i>Sprite</i>	0,5 l	€	4,80
<i>Cola – Mix<sup>1;3;10</sup></i>	0,5 l	€	4,80
<i>Fanta<sup>1;3</sup></i>	0,5 l	€	4,80

## Kaffee & Tee



<i>Tasse Kaffee<sup>10</sup></i>	€	2,90
<i>Espresso<sup>10</sup></i>	€	2,90
<i>Espresso<sup>10</sup> Corretto</i>	€	4,90
<i>Espresso<sup>10</sup> Macchiato<sup>G</sup></i>	€	3,10
<i>Doppio Espresso<sup>10</sup></i>	€	4,90
<i>Cappuccino<sup>10 G</sup></i>	€	3,90
<i>Kaffee Latte Macchiato<sup>10 G</sup></i>	€	4,90
<i>Glas Tee – Schwarz<sup>10</sup>, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Grüne</i>	€	2,80

Dessert und Eisspezialitäten finden Sie in unserer Dessertkarte

# Weinkarte – Flaschen Wein

## Bianco – Weiß

### *Lugana Limne Tenuta Rovaglia 2020 DOC<sup>5</sup>*

*Ein besonderer Wein vom Südufer des Gardasees. Das außergewöhnliche Mikroklima dieses nur 800 ha großen Weinbaugebietes lässt einen leuchtenden, strohgelben Wein entstehen. Im Geschmack zeigt sich unser Lugana trocken, fruchtig mit intensivem Duft und erlesenem Aroma.*

13%                      0,75 l                      34,90

### *Pinot Grigio del Friuli 2020 DOC<sup>5</sup>*

*Ein typischer Pinot Grigio aus dem norditalienischen Friaul. Im Glas zeigt sich seine zarte, hellgelbe Farbe. Im Duft ist unser Pinot sehr fruchtig. Ein harmonischer, trockener Wein.*

12, %                      0,75 l                      28,50

### *Insolia Cusumano Sicilia 2020 IGT<sup>5</sup>*

*Ein typischer Insolia aus Sizilien, der größten italienischen Weinbauregion. Heiße afrikanische Winde und vulkanische Böden lassen einen jugendlichen, zugleich aber würzig, aromatischen Wein entstehen.*

13%                      0,75 l                      28,50

## Rosato – Rosé

### *Bardolino Chiaretto Cornale 2020 DOC<sup>5</sup>*

*Ein frischer, fruchtiger Rosé vom Ufer des Gardasees  
Angenehm und rund im Geschmack*

11,5%                      0,75 l                      25,50



## Rosso – Rot

### *Chianti Ruffino 2019 DOCG superiore<sup>5</sup>*

*Ein kräftiger toskanischer Chianti, zu 100% aus der Sangoviese Traube gekeltert. Im Duft feinblumig und frisch. Der Geschmack ist trocken, fruchtig mit leichten ausgewogenen Tanninen.*

13,5%                      0,75 l                      34,90

### *Primitivo del Salento Anticaia 2020 IGP<sup>5</sup>*

*Ein typischer Wein aus Apulien, dem „Absatz“ des italienischen Stiefels. Er überzeugt mit komplexem Bouquet und dem Aroma reifer roter Trauben. Im Geschmack vollmundig mit angenehmen Tanninen.*

14%                      0,75 l                      28,50

### *Nero D'avola Cusumano 2020 IGP<sup>5</sup>*

*Ein kraftvoller, unter der Sonne Siziliens gereifter Wein. Im Glas zeigt er sich dunkel und überzeugt mit intensivem Duft. Sein trockener, sortentypischer Geschmack ist weich und rund.*

13,5%                      0,75 l                      28,50

### *Fontanafredda Barolo 2017 DOCG<sup>5</sup>*

*Robuster, Körperreicher Wein, sehr ausgewogen, Kraftvoll dabei sehr samtig-weich tolle Struktur und voller Potenzial. Aus Piemont*

14%                      0,75 l                      71,50

### *L'AMBERTI AmaronedelleValpolicella 2017 DOCG*

*Geschmack: Aromatisch und körperreich, sehr fruchtig, Abgang nach gerösteten Mandeln. Aus Venetien*

15,5%                      0,75 l                      65,50



# Pizze - Pizza

	cca	26cm	33cm
<i>Vesuvio</i> <sup>A1 DG</sup> Mozza, Tomate, Prosciutto <sup>2 4 8</sup> , Salami, <sup>1 2 3</sup> Funghi, Mais Artischocken Ei	€	13,90	14,90
<i>Gennargentu</i> Mozza, Tomate,, Salami <sup>1 3 8</sup> , Speck <sup>2 3 8</sup> , Coppa <sup>2 3 8</sup> , Salamino	€	13,90	14,90
<i>Supramonte</i> <sup>A1 DG</sup> Mozza, Tomate,, Salami <sup>1 3 8</sup> , Speck <sup>2 3 8</sup> , Salamino Paprika, Mais	€	13,90	14,90
<i>Super Diavola</i> <sup>A1 D G</sup> Mozza, Tomate, Salamino Paprika, Zwiebeln, Olive, Chaarfe Peperoni	€	13,90	14,90
<i>Succulenta</i> <sup>A1 DG</sup> Mozza, Tomate, Sardelle, Kapern, Gorgonzola, Aubrginen	€	13,50	14,50

## Extra`s bei Pizza

. Artischocken, Champignons, Paprika, Ananas, Oliven, Frische Tomaten, Kapern, Sardelle <sup>D</sup> , Mais, Rucola, Spinat, Peperoni	€	3,00
Salami <sup>1 2 3</sup> , Formfleischvorderschinken, <sup>2 4 8</sup> Parmesan, <sup>G</sup> Gorgonzola <sup>G</sup> , Salamino picante Thunfisch <sup>D</sup> , Mozzarella, Feta Käse	€	3,50
Meeresfrüchte, <sup>B1 B2 M3 M4</sup> , Steinpilzen, , Parmaschinken, Garnellen <sup>B5</sup> Speck, Lachs, Mozzarella Bufala <sup>G</sup>	€	4,50
Zwiebeln, Knoblauch, Ei	€	1,50

### Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoffe      2 Konservierungsstoffe      3 Antioxidationsmittel  
 4 Geschmacksverstärker      5 Schwefeldioxid /Sulfite      6 Eisensalze  
 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung      8 Süßstoffe      9 Phosphate  
 10 Koffein      11 Chinin      12. Taurin

*Formfleischvorderschinken, Zutaten, Schweinefleisch(93%)Trinkwasser,, Salz, Glukosesirup, Dextrose, Kartoffelstärke, Milcheiweiss, tabilisator E51, Antioxydationsmittel E316, Geschmacksverstärker E621, Gewürze, Konservierungsstoff E250*

*Zutaten, Salami, Schweine-und Rindfleisch, Speck, Nitripökelsalz, Konservierungsstoff (E250), Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel(E301), Stabilisator(E450, Gewürzextrakte, Arome, Farbstoff(E120, Rauch, Gewichtsverlust durch Trockn Hergestellt aus 117g, Schweine, und, Rindfleisch je 100g*

### Allergieauslöser:

- A – Glutenhaltiges Getreide <sup>A1</sup> Weizen,  
<sup>A3</sup> Gerste  
 B - Krebstiere  
<sup>B1</sup> Krebs,  
<sup>B2</sup> Shrimps,  
<sup>B5</sup> Scampi

C – Eier und Eierzeugnisse  
 D – Fisch und Fischerzeugnisse  
 G – Milch und Milcherzeugnisse  
 M – Weichtiere

M<sup>3</sup> Tintenfische  
 M<sup>4</sup> Muscheln

## Pizze - Pizza

---

	cca	26cm klein	33cm groß
<b>Garnellen<sup>A B D G</sup></b> Mit Mozzarella, Party Garnellen	€	13,90	14,90
<b>Siciliana<sup>A1 G</sup></b> mit Mozzarella Tomaten Auberginen Basilikum	€	11,90	12,90
<b>Amatriciana<sup>A1 G</sup></b> mit Mozzarella, Tomaten Speck <sup>2,4;8</sup> Zwiebel	€	11,90	12,90
<b>Vegetaria<sup>A1 G</sup></b> mit Mozzarella Paprika Olive, Artischocken, Spinat, Zucchini,	€	12,50	13,50
<b>Fortuna<sup>A1 G</sup></b> mit Mozzarella, Tomaten und Salamino, Zwiebel, Rucola	€	12,90	13,90
<b>Etna<sup>A1 G</sup></b> mit Mozzarella, Tomaten, Formfleischvorderschinken <sup>2,4;8</sup> Ei C	€	10,50	11,50
<b>Pugliese<sup>A1 G</sup></b> mit Mozzarella, Tomaten und Sardelle, Olive, Kapern	€	11,90	12,90
<b>Speciale<sup>A1 G</sup></b> mit Mozzarella, Tomaten, Formfleischvorderschinken <sup>2;4;8</sup> Salami	€	11,90	12,90
<b>Trevigiana<sup>A1 G</sup></b> Mozzarella, Tomatensauce, Radicchio frische Salsiccia Gorgonzola	€	12,40	13,40
<b>Boscaiola<sup>A1 G</sup></b> Mozzarella Bufala Tomatensauce Steinpilzen, Speck <sup>2;4;8</sup> , Rucola	€	15,90	16,90
<b>Del Pastore<sup>A1 G</sup></b> Mozzarella Tomatensauce Auberginen, Gorgonzola Kapern Speck <sup>2;4;8</sup>	€	11,90	14,50
<b>Della Casa<sup>A1 G</sup></b> Mozzarella, Tomatensauce Spinat Schafskäse Spiegelei	€	12,90	13,90

## Pizze - Pizza Bianche

---

<b>Carbonara<sup>A1 G</sup></b> Mozzarella Speck <sup>2;4;8</sup> , Ei Sahne Parmesan Schwazer Pfeffer	€	12,90	13,90
<b>Walnuss<sup>A1 G</sup></b> Mozzarella Birne Gorgonzola Walnuss	€	12,90	13,90
<b>Valdostana<sup>A1 G</sup></b> Bufala Mozzarella Thunfisch Sahne Cherry Tomaten	€	12,90	13,90
<b>Saporita<sup>A1 G</sup></b> Mozzarella Steinpilzen frische Salsiccia Parmesan	€	14,90	15,90
<b>Sfiziosa<sup>A1 G</sup></b> Mozzarella Geräuchert Lachs Cherry Tomaten Zwiebeln	€	14,90	15,90

Zitronen Pfeffer

## **Pizze - Stanga**

---

Hawaii<sup>A1 G</sup> € 12,50

Salami<sup>A1 G</sup> € 12,50

Salamino<sup>A1 G</sup> € 12,50

Prosciutto<sup>A1 G</sup> € 12,50

*Alle Pizza Stanga wird mit gemischtem Salat serviert*