


Vorspeisen

EURO

1)	Antipasto della casa	Für 1 Person	11,00
	gemischter Vorspeisenteller ^{1,2,9,10,11} ⓘ	Für 2 Person	19,50
2)	Vitello Tonnato		14,50
	dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit Thunfischsauce überzogen ⓘ🐟		
3)	Caprese		9,50
	Tomaten, Mozzarella ⓘ		
4)	Carpaccio		14,50
	vom Rinderfilet hauchdünn mit Vinaigrette und Parmesanspänen ⓘ		

Suppen

EURO

5)	Tomatensuppe ⓘ	5,50
6)	Hühnersuppe mit Ei, Hartkäse und Hühnchenfleisch ⓘ🥚	5,50
7)	Minestrone (Gemüsesuppe)	5,50

Die Allergiker-Kennzeichnungen werden auf der letzten Seite der Speisekarte erklärt



Salate

		EURO	
		klein	gross
8)	Insalata di Pomodoro e Cetriolo Tomaten, Gurken, Zwiebel		7,50
9)	Insalata Mista gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebel	5,50	7,50
10)	Insalata Italia ⓘⓈ gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Schinken ^{2,3,4,5} , Thunfisch, Mozzarella ¹ & Ei	7,50	9,50
11)	Insalata di Pollo gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika und Hähnchenbruststreifen		13,00
12)	Bruschettone mit frischen Tomaten ⓘ		7,50

Dressings zur Auswahl:

Hausdressing (Essig/Olivenöl) oder hausgemachtes Joghurtdressing ⓘ



Pasta

		EURO
13)	Spaghetti napoli mit Tomatensoße 🌾🍅	8,50
14)	Spaghetti aglio olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Peperoni 🌾	8,50
15)	Spaghetti bolognese mit Hackfleischsoße 🌾🍷	9,50
16)	Spaghetti carbonara mit Speck, Sahne, Hartkäse ^{1,2} und Ei 🌾🥛🍷	9,50
17)	Spaghetti spinaci & gamberetti mit Spinat & Garnelen ^{1,2,9} 🍷🌾🥛🍷	13,50
18)	Rigatoni 4 formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten ¹ 🌾🥛	9,50
19)	Rigatoni arrabbiata mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, scharfe Peperoni & Knoblauch 🌾	9,00
20)	Rigatoni boscaiola mit Hackfleisch, Champignons ³ , Erbsen, Schinken ^{2,3,4,5} & Sahne 🍷🌾🥛🍷	10,00
21)	Tortellini alla panna mit Fleischfüllung in Schinken ^{2,3,4,5} und Sahnesoße 🌾🥛	11,00
22)	Rigatoni al tonno mit Thunfisch 🌾🥛🐟	12,50
23)	Spaghetti alla vongole mit Venusmuscheln 🌾🥛🍷	13,50

al Forno (mit Mozzarella ^{1,2} überbacken)

24)	Lasagne al forno mit Hackfleisch und Bechamelbolognesesoße 🍷🌾🥛🍷	12,50
25)	Lasagne vegetariana mit Gemüse und Bechameltomatensoße 🌾🥛	12,50





Pizza

EURO

34)	Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella ^{1,2}  	8,00
35)	Pizza Prosciutto mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Schinken ^{2,3,4,5}  	8,50
36)	Pizza Salame mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} und Salami ^{2,3,4}  	8,50
37)	Pizza Calabrese mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} und Peperoniwurst ^{2,3,4}  	8,50
38)	Pizza Prosciutto e Funghi mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Schinken ^{2,3,4,5} , Champignons ³  	9,00
39)	Pizza Salame e Funghi mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Salami ^{2,3,4} , Champignons ³  	9,00





Pizza

	EURO
40) Pizza Quattro Gusti mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Salami ^{2,3,4} , Champignons ³ , Schinken ^{2,3,4,5} , Peperoniwurst ^{2,3,4}  	9,50
41) Pizza Capricciosa mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Schinken ^{2,3,4,5} , Paprika, Salami ^{2,3,4} , Champignons ³ , Artischocken ^{2,3}  	9,50
42) Pizza Palermo mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Salami ^{2,3,4} , Champignons ³ , Peperoniwurst ^{2,3,4} , Zwiebeln  	9,50
43) Pizza Tonno mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Thunfisch und Zwiebeln  	11,00
44) Pizza Quattro formaggi mit Tomaten, vier verschiedene Käsesorten ^{1,2}  	11,00
45) Pizza Diavolo mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Salami ^{2,3,4} , Zwiebeln, Schinken ^{2,3,4,5} , scharfe Peperoni  	9,50
46) Pizza Etna mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Zwiebeln, Peperoniwurst ^{2,3,4} , Knoblauch, scharfe Peperoni  	9,50
47) Pizza Napoli mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Schinken ^{2,3,4,5} , Sardellen, Oliven ^{10,11} , Knoblauch  	9,50
48) Pizza Hawaii mit Tomaten, Käse ^{1,2} , Schinken ^{2,3,4,5} , Ananas  	9,50
49) Pizza Vegetariana mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Paprika, Champignons ³ , Zwiebeln, milde Peperoni, Oliven ^{10,11}  	11,00

Extra-Wünsche:

1,00

Paprika, Salami ^{2,3,4}, Schinken ^{2,3,4,5}, Zwiebeln, Peperoniwurst ^{2,3,4}, Sardellen, Knoblauch, Oliven ^{10,11}, Peperoni...



Steak und Schnitzel

		EURO
50)	Rumpsteak* alla griglia	23,50
51)	Rumpsteak* mit Pfeffersoße ⁴ - Pepe Verde ⓘ	25,50
52)	Rumpsteak* mit Champignonsoße ⁴ - Funghi ⓘ	25,50
53)	Rumpsteak* alla Zingara - mit Zwiebeln & Paprika ⓘ	25,50

*ca. 300gr.

54)	paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ ⓘⓘⓘ	12,50
55)	paniertes Schweineschnitzel mit Pfeffersoße ⁴ - Pepe Verde ⓘⓘⓘ	14,50
56)	paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsoße ⁴ - Funghi ⓘⓘⓘ	14,50
57)	paniertes Schweineschnitzel alla Zingara - mit Zwiebeln & Paprika ⓘⓘⓘ	14,50

inkl. Beilage
Pommes Frites & Salat



★ ★ ★ ★ ★



Getraenke

EURO

Sinalco: Cola ^{1,7} , Cola-Mix ^{1,7} , Orangenlimonade	0,2 l	2,50
--	-------	------

	0,4 l	3,50
--	-------	------

Cola-Light oder Zero ^{1,6,7,12} mit Süßungsmittel	0,33 l	3,50
--	--------	------

Saftschorle ² (Apfel, Orange, Johannisbeere)	0,2 l	2,50
---	-------	------

	0,4 l	3,50
--	-------	------

Wasser, medium, spritzig oder naturell	0,5 l	3,50
--	-------	------

Apfelsaft ²	0,2 l	3,00
------------------------	-------	------

	0,4 l	4,50
--	-------	------

Johannesbeernektar	0,2 l	3,00
--------------------	-------	------

	0,4 l	4,50
--	-------	------

Orangensaft	0,2 l	3,00
-------------	-------	------

	0,4 l	4,50
--	-------	------



Bier

EURO

Distelhäuser Pils vom Fass	0,4 l	3,50
mit hellem Gerstenmalz		
Distelhäuser Hefeweizen Hell vom Fass	0,5 l	4,00
mit hellem Weizenmalz und Gerstenmalz		
Distelhäuser Landbier vom Fass	0,5 l	4,00
mit hellem und dunklem Gerstenmalz sowie dunklem Karamelmalz		
Distelhäuser Radler	0,4 l	3,50
mit hellem Gerstenmalz ^{1,3}		

Alkoholfrei

Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,5 l	4,00
mit hellem Gerstenmalz und dunklem Karamelmalz		
Distelhäuser Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,00
mit hellem Weizenmalz und Gerstenmalz		



Italienische Weine

	EURO		EURO
Rotwein ¹³	0,25 l	Weißwein ¹³	0,25 l
Bardolino DOC	4,80	Pinot grigio del Veneto	4,80
Villa Rocca - Guiseppe Campagnola		Cantina Colli del Soligo	
Montepulciano d' Abruzzo	4,80	Chardonnay del Veneto	4,80
DOC Agricola Terre Cortesi Moncaro		Cantina Colli del Soligo	
Lambrusco	4,80		
di Modena, Vino frizzante		Weißwein ¹³	
Barbera d' Asti DOC	4,80	Vino Rosato	4,80
Terre da Vino - Piemont		Vino da Tavola - Gotto d' oro	

Fraenkische Weine

	EURO		EURO
Rotwein ¹³	0,25 l	Weißwein ¹³	0,25 l
Lengfurter Oberrot Blaufränkisch	4,80	Lengfurter Alter Berg	4,80
halbtrocken		Silvaner, trocken	
Dornfelder	4,80	Homburger Kallmuth	4,80
lieblich		Bacchus, halbtrocken	
	EURO		
Weinschorle rot / weiß	0,25 l 4,00	Roséwein¹³	
Hauswein rot / weiß	0,25 l 5,20	Homburger Kallmuth	4,80
	0,5 l 10,00	Rotling	
	1,0 l 18,50		

★ ★ ★ ★ ★



Aperetif

EURO

Campari ¹	0,1 l	5,50
Martini Bianco	0,1 l	5,50
Aperol ¹ Spritz	0,25 l	6,50
Campari Orange ¹	0,25 l	6,50

Warme Getraenke

EURO

Espresso		2,50
	Doppio	4,00
Cappuccino		3,50
Kaffee		3,00
Latte Macchiato		4,50
Tee		3,00

★ ★ ★ ★ ★



Spirituosen

EURO

Grappa	2 cl	3,50
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Amaretto	2 cl	3,50
Williams	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50

Obstler	2 cl	3,50
Himbeergeist	2 cl	3,50
Mirabelle	2 cl	3,50
Zwetschge	2 cl	3,50



Zusatzstoffliste

Bei Lebensmitteln, die Zusatzstoffe enthalten und der Kennzeichnungspflicht unterliegen, weisen wir über die Abgabe einer Kennziffer darauf hin.

Cola	1,7	1 = mit Farbstoff
Cola Mix	1,7	2 = mit Konservierungsstoff
Orangenlimonade, Campari	1	3 = mit Antioxidationsmittel
Apfelsaft, -schorle	2	4 = mit Geschmacksverstärker
Rot-, Weiß-, Roséwein	13	5 = mit Phosphat
		6 = enthält eine Phenylalaninquelle
Salami, Peperoniwurst	2,3,4	7 = Coffeinhaltig
Käse	1,2	8 = Chininhaltig
Pilze, Champignons	3	9 = mit Krebsfleischimitat Surimi
Artischocken	2,3	10 = geschwärzt
Schinken = Hinterschinken	2,3,4,5	11 = gewachst
Frutti di Mare	1,2,9	12 = mit Süßungsmittel
Schwarze Oliven	10,11	13 = enthält Sulfite
Soßen hell und dunkel	4	
Vanilleeis	1	



Allergenkennzeichnung

-  Glutenhaltiges Getreide (Weizen) und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
-  Soja(-bohnen) und -erzeugnisse
-  Erdnüsse und -erzeugnisse
-  Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine
-  Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂)
-  Sellerie und -erzeugnisse
-  Sesamsamen und -erzeugnisse
-  Senf und -erzeugnisse
-  Krebstiere und -erzeugnisse
-  Lupinen und daraus hergestellte Produkte
-  Weichtiere (Muscheln)
-  Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse