

Benvenuti!



RISTORANTE GIARDINO

Herzlich Willkommen im Ristorante Giardino in Weinheim!

Wir empfangen Sie gerne in unserem gemütlichen Lokal und verwöhnen Sie mit den kulinarischen Spezialitäten der italienischen Küche. Ganz egal, ob nach dem Tennistraining mit Freunden, in der Mittagspause mit Kollegen oder für ein Abendessen in gediegenem Ambiente - in unserem Restaurant sind alle willkommen.

Bei uns können Sie aus einem breiten Angebot von verschiedenen Speisen und Getränken auswählen. Unser Service-Personal geht gerne auf Ihre individuellen Anfragen und Wünsche ein.

Auf der letzten Seite dieser Speisekarte haben wir für Sie eine Kenntlichmachung aller der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt. Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Buon Appetito!

TÄGLICH WARMER KÜCHE
MO-SO 11:30 - 14:30 UND 17:30 - 22:30

BRESLAUER STRASSE 44, 69469 WEINHEIM | TEL. 06201 / 13110
WWW.GIARDINO-WEINHEIM.DE | INFO@GIARDINO-WEINHEIM.DE

Passwort für den W-LAN Gastzugang: TC02Weinheim

BRESLAUER STRASSE 44
69469 WEINHEIM
TEL. 06201 13110



**RISTORANTE
GIARDINO**

Saisonale Angebote

GÄNSEKEULE ^{A1,4,3} im eigenen Jus mit Kartoffelknödeln, Apfelrotkraut, Preiselbeeren oder Maronen	27,50€
KALBSKOTELETT ^{G,L,8} in Barolo-Sauce mit Püree	39,50€
GAMBAS VOM GRILL ^{A1,G} mit Spaghetti Aglio e Olio	39,50€
PARMIGIANA DI VITELLO ^{2,3A1G} paniertes Schnitzel vom Kalb mit Schinken und Emmentaler gratiniert mit Sauce Bolognese mit Rosmarin-Pfeffer-Kartoffeln und Saisongemüse	32,50€
ZANDERFILET IN SENF-DILL-SAUCE ^{D,J,4} auf Spinatbett mit Salzkartoffeln	35,50€
LINGUINE ^{A1,G,2} in Buttersalbei mit schwarzen Trüffeln	29,50€

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

MONTAG - SAMSTAG

12⁰⁰ UHR - 14³⁰ UHR

MITTAGSTISCH

BRESLAUER STRASSE 44
69469 WEINHEIM
TEL. 06201 13110



**RISTORANTE
GIARDINO**



KLEINER BEILAGENSALAT



HAUPTESPEISE VOM MITTAGSTISCH
IHRER WAHL



SOFTDRINK **0,2L** IHRER WAHL
12,50 €

SOFTDRINK **0,4L** IHRER WAHL
13,50 €

PIZZA QUATTRO STAGGIONI ^{2, 3, 4, 5, A1, G}
mit Salami, Schinken, Artischocken & frischen Pilzen
with salami, ham, artichokes & fresh champignons

PIZZA DIAVOLA ^{2, 3, 4, 5, A1, G}
mit Zwiebeln, Peperoni & scharfer Peperoniwurst
with onions, lombard pepperonis & spicy salami

PIZZA ELIO ^{2, 3, 4, A1, C, G}
mit gekochtem Schinken, Champignons, Zwiebeln & Ei
with ham, champignons, onions & an egg

PIZZA CALZONE ^{2, 3, 4, A1, G}
mit Salami, gekochtem Schinken & frischen Champignons
with salami, ham & fresh champignons

PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{A1, G}
mit vier verschiedenen Käsesorten
with 4 different types of cheese

PIZZA VESUVIO ^{A1, G}
mit Gorgonzola & Blattspinat
with gorgonzola cheese & spinach leaves

PIZZA VEGETERIANA ^{A1, G, L}
mit frischem Gemüse
with vegetables

PIZZA TONNO E CIPOLLE ^{A1, D, G}
mit Thunfisch & Zwiebeln
with tuna fish & onions

Der Chef empfiehlt:

Hähnchenkeule im eigenen Jus
dazu Rosmarin-Pfeffer-Kartoffeln
16,50 €

Rindergulasch mit Nudeln
19,50 €

Zanderfilet mit Zitronensauce
Gemüse und Rosmarinkartoffeln
21,50 €



Insalate | Salate | Salads

INSALATA MISTA ^L
Gemischter Salat
Mixed salad

INSALATA DI POMODORI ^L
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Tomato salad with red onions

INSALATA RUCOLA ^{G, L}
Rucolasalat mit Kirschtomaten & Parmesanspänen
Arugula with cherry tomatoes & parmesan

INSALATA ITALIANA ^{C, G, L}
Gemischter Salat mit Schinken, Käse & gekochtem Ei
Mixed Salad with ham, cheese & boiled egg

INSALATA NIZZA ^{C, D, G, L}
Gemischter Salat mit Thunfisch & gekochtem Ei
Mixed salad with tuna fish & a boiled egg

INSALATA CON TACCHINO ^L
Gemischter Salat mit Putenstreifen
Mixed salad with turkey strips

Primi Piatti | Pasta | Pasta

SPAGHETTI POMODORO ^{A1, G, I}
mit Tomatensauce
with tomato sauce

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A1, G, I}
mit Bolognesesauce
with bolognese

SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE ^{A1, G, H4}
mit Basilikumpesto, Parmesan & Pinienkernen
with basil pesto, parmesan & pine nuts

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{A1, G}
mit Knoblauch, Olivenöl & scharfen Peperoni
with garlic, olive oil & spicy peppers

SPAGHETTI CARBONARA ^{2, 3, 4, A1, C, G}
mit Pancettaspeck in Parmesan-Ei-Sauce
with pancetta & parmesan-egg sauce

PENNE ARRABBIATA ^{6, A1, G, I}
mit Oliven, Knoblauch, scharfen Peperoni & Tomaten-
sauce
with olives, garlic, spicy peppers & tomato sauce

PENNE AMATRICIANA ^{A1, G, I}
mit Pancettaspeck, Zwiebeln & Tomatensauce
with pancetta, onions & tomato sauce

PENNE GORGONZOLA E SPINACI ^{A1, G}
mit Blattspinat & Gorgonzolasauce
with spinach leaves & gorgonzola sauce

LASAGNE BOLOGNESE ^{A1, G, I}
mit Bolognesesauce & Béchamel
with bolognese & béchamel

PENNE AL FORNO ^{A1, G, I}
mit Bolognesesauce, Béchamel, Champignons, Erbsen
with bolognese, béchamel, champignons, peas

Pizze | Pizza | Pizza

PIZZA PANE BIANCA ^{A1}
mit Olivenöl, Knoblauch & Kräutern
with olive oil, garlic & herbs

PIZZA PANE ROSSA ^{A1}
mit Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl & Oregano
with tomato sauce, garlic, olive oil & oregano

PIZZA MARGHERITA ^{A1, G}
mit Tomatensauce & Käse
with tomato sauce & cheese

PIZZA TRAPANESE ^{A1, G}
mit Tomaten, Kapern, Knoblauch & Basilikum
with tomatoes, capers, garlic & basil

PIZZA FUNGHI ^{A1, G}
mit frischen Champignons
with fresh champignons

PIZZA SALAMI ^{2, 3, 4, 5, A1, G}
mit Salami
with salami

PIZZA PROSCIUTTO ^{2, 3, 4, A1, G}
mit gekochtem Schinken
with ham

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{2, 3, 4, A1, G}
mit gekochtem Schinken & frischen Champignons
with ham & fresh champignons

PIZZA HAWAII ^{2, 3, 4, A1, G}
mit gekochtem Schinken & Ananas
with ham & pineapple

Aperitivi / Aperitifs / Aperitifs

SAN BITTER

<i>San Bitter</i> ¹	auf Eis mit Zitronenspalte	0,10l	4,50 €
<i>San Bitter</i> ¹	mit Orangensaft oder Soda	0,30l	6,50 €

BITTERS

<i>Crodino</i> ^{1,15,L}	auf Eis mit Zitronenspalte	4 cl	6,50 €
<i>Aperol</i> ^{1,9}	auf Eis mit Zitronenspalte	4 cl	6,50 €
<i>Campari</i> ^{1,9}	auf Eis mit Zitronenspalte	4 cl	6,50 €
<i>Cynar</i> ^{1,9}	auf Eis mit Orangenspalte	4 cl	6,50 €
<i>Crodino</i> ^{1,15,L}	mit Soda, Schweppes oder Saft Ihrer Wahl	0,30l	6,50 €
<i>Aperol</i> ^{1,9}	mit Soda, Schweppes oder Saft Ihrer Wahl	0,30l	6,50 €
<i>Campari</i> ^{1,9}	mit Soda, Schweppes oder Saft Ihrer Wahl	0,30l	6,50 €
<i>Cynar</i> ^{1,9}	mit Soda, Schweppes oder Saft Ihrer Wahl	0,30l	6,50 €

SOURS

<i>Aperol Sour</i> ^{1,9}	Aperol, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda		7,50 €
<i>Whiskey Sour</i> ¹	Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup		7,50 €

VERMOUTH

<i>Martini Bianco</i> ^L		5 cl	5,50 €
<i>Martini Dry</i> ^L		5 cl	5,50 €
<i>Martini D'Oro</i> ^L		5 cl	5,50 €
<i>Martini Rosato</i> ^L		5 cl	5,50 €
<i>Martini Rosso</i> ^L		5 cl	5,50 €

MARTINI COCKTAILS

<i>Dry Martini</i> ^L	Gin, Martini Dry, Grüne Oliven		7,50 €
<i>Vodka Martini</i> ^L	Vodka, Martini Dry, Grüne Oliven		7,50 €

SHERRY

<i>Sandeman Medium Dry</i> ^L		5 cl	6,00 €
<i>Sandeman Fino</i> ^L		5 cl	6,00 €
<i>Sandeman Medium Sweet</i> ^L		5 cl	6,00 €

ANIS

<i>Pernod</i>		4 cl	5,50 €
<i>Sambuca Molinari</i>		4 cl	6,50 €

Aperitivi / Aperitifs / Aperitifs

PROSECCO

VALDO IKI <i>Vino Spumante Extra Dry</i> ^L	0,10l	5,70 €
VALDO IKI <i>Vino Spumante Extra Dry</i> auf Eis ^L	0,20l	6,20 €
VALDO IKI <i>Vino Spumante Extra Dry</i> Flasche ^L	0,75l	26,00 €
<i>Prosecco Orange</i> ^L Orangensaft, Prosecco, Orangenspalte	0,20l	6,70 €
<i>Aperol Spritz</i> ^{1,9,L} Aperol, Prosecco, Soda, Zitronenspalte	0,20l	6,70 €
<i>Hugo</i> ^{12,L} Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	0,20l	6,70 €
<i>Lillet Berry</i> ^{1,9,L} Lillet Blanc, Minze, Himbeeren, Wild Berry	0,20l	6,70 €

LAMBRUSCO

<i>Lambrusco di Modena Vino Frizzante</i> ^L	0,10l	4,70 €
	0,20l	5,70 €

Caffè / Kaffee / Coffee

TEE	3,50 €
CAFFÈ CREMA ¹⁰	3,20 €
ESPRESSO ¹⁰	3,20 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{10,G}	3,70 €
ESPRESSO DOPPIO ¹⁰	4,70 €
ESPRESSO CORRETTO ¹⁰ mit Grappa ^L	5,70 €
CAPPUCCINO ITALIANO ^{10,G}	4,10 €
CAFFÈ LATTE ^{10,G}	4,10 €
LATTE MACCHIATO ^{10,G}	4,10 €
CIOCCOLATA CALDA ^G	4,70 €
CIOCCOLATA CALDA ^G mit Sahne	4,90 €
AFFOGATO AL CAFFÈ mit Vanilleeis	6,50 €

Zuppe / Suppen / Soups

CREMA DI POMODORI ^G	7,00 €
<i>Tomatencremesuppe/Tomato cream soup</i>	
MINISTRONE	8,50 €
<i>Italienische Gemüsesuppe/Italian minestrone soup</i>	
ZUPPA DI PESCE ^{B,D,I,N}	17,00 €
<i>Italienische Fischsuppe/Italian fish soup</i>	
HUMMERKRABBENSUPPE ^{B,D,I,N,2}	17,00 €
<i>mit Shrimps und Croutons/King prawns soup with shrimps and croutons</i>	

Antipasti / Vorspeisen / Starters

BRUSCHETTA ^A	7,00 €
<i>Selbstgebackenes Ciabatta-Brot belegt mit hausgemachter Trapanese Home-baked Ciabatta-bread with selfmade Trapanese</i>	
CAPRESE ^{G,L}	11,00 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum Tomatoes, Mozzarella, Basil</i>	
PECORINO GLASATO ^{H4,L}	21,00 €
<i>Glasierter Ziegenkäse auf Rucolabett mit Kirschtomaten und Pinienkernen Glazed goat cheese on a bed of arugula with cherry tomatoes and pine nuts</i>	
FINOCCHIO CON FILETTI D'ARANCIA ^L	17,00 €
<i>Fenchelsalat mit Orangenfilets Fennel salad with orange filets</i>	
VITELLO TONNATO ^{C,D,L}	17,00 €
<i>Scheiben vom zarten Kalb mit Thunfischsauce und Kapern Slices of tender veal with tuna fish sauce and capers</i>	
CARPACCIO DI MANZO ^{G,L}	21,00 €
<i>Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen Beef carpaccio with arugola, parmesan and pine nuts</i>	
INSALATA DI POLIPO ^{D,I,N}	29,50 €
<i>Tintenfischsalat auf Rucolabett Octopus salad on a bed of arugula</i>	

Antipasti / Vorspeisen / Startres

ANTIPASTO VEGETARIO 16,50 €
*Vegetarische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses
Homemade vegetarian appetizer variation*

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA ^{8,C,D,I,N} 19,50 €
*Vorspeisenvariation nach Art des Hauses
Homemade appetizer variation*

Insalate / Salate / Salads

PICCOLA INSALATA MISTA ^L 6,50 €
*Kleiner gemischter Beilagensalat
Small side salad*

INSALATA MISTA ^L 8,00 €
*Gemischter Salat
Mixed salad*

con Tagliata di Pollo / mit Putenstreifen / with turkey stripes 15,50 €

con Tagliata di Manzo / mit Rinderfiletstreifen / with beef stripes 16,50 €

con Scampi / mit Garnelen / with Scampi ^N 20,50 €

INSALATA DI POMODORI ^L 8,50 €
*Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Tomato salad with red onions*

INSALATA RUCOLA ^{G,L} 11,50 €
*Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
Arugula with cherry tomatoes and parmesan*

INSALATA ITALIANA ^{C,G,L} 12,50 €
*Gemischter Salat mit Schinken, Käse und gekochtem Ei
Mixed salad with ham, cheese and a boiled egg*

INSALATA NIZZA ^{C,D,G,L} 13,50 €
*Gemischter Salat mit Thunfisch und gekochtem Ei
Mixed salad with tuna fish and a boiled egg*

Pizze / Pizza / Pizza

PIZZA PANE BIANCA ^{A1} <i>Pizzabrot mit Olivenöl und Kräutern</i> <i>Pizza bread with olive oil and herbs</i>	7,50 €
PIZZA PANE ROSSA ^{A1} <i>Pizzabrot mit Tomatensauce, Olivenöl und Oregano</i> <i>Pizza bread with tomato sauce, olive oil and Oregano</i>	8,50 €
PIZZA MARGHERITA ^{A1,G} <i>mit Tomatensauce und Käse</i> <i>with tomato sauce and cheese</i>	10,50 €
PIZZA TRAPANESE ^{A1,G} <i>mit Tomaten, Kapern, Knoblauch und Basilikum</i> <i>with tomatoes, capers, garlic and basil</i>	11,50 €
PIZZA FUNGHI ^{A1,G} <i>mit frischen Champignons</i> <i>with fresh champignons</i>	11,50 €
PIZZA SALAMI ^{2,3,4,A1,G} <i>mit Salami</i> <i>with salami</i>	11,50 €
PIZZA SALAMI E FUNGHI ^{2,3,4,A1,G} <i>mit Salami und frischen Champignons</i> <i>with salami and fresh champignons</i>	13,00 €
PIZZA PROSCIUTTO ^{2,3,4,A1,G} <i>mit gekochtem Schinken</i> <i>with ham</i>	11,50 €
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{2,3,4,A1,G} <i>mit gekochtem Schinken und frischen Champignons</i> <i>with ham and fresh champignons</i>	13,00 €
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{2,3,4,5,A1,G} <i>mit Salami, gekochtem Schinken, Artischocken und frischen Champignons</i> <i>with salami, ham, artichokes and fresh champignons</i>	14,00 €
PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{A1,G} <i>mit 4 Käsesorten</i> <i>with 4 different types of cheese</i>	14,00 €

Pizze / Pizza / Pizza

PIZZA CALZONE 2,3,4,A1,G	12,00 €
<i>Calzone mit Salami, gekochtem Schinken und Champignons</i> <i>Calzone with salami, ham and fresh champignons</i>	
PIZZA VESUVIO A1,G	13,00 €
<i>mit Gorgonzola und Spinat</i> <i>with gorgonzola cheese and spinach leaves</i>	
PIZZA TONNO E CIPOLLE A1,D,G	13,00 €
<i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i> <i>with tuna and onions</i>	
PIZZA VEGETARIANA A1,G,L	12,00 €
<i>mit frischem Gemüse</i> <i>with vegetables</i>	
PIZZA DIAVOLA 2,3,4,A1,G	12,50 €
<i>mit Zwiebeln, Peperoni Lombardi und scharfer Peperoniwurst</i> <i>with onions, lombard pepperonis and spicy salami</i>	
PIZZA RUCOLA A1,G,L	13,00 €
<i>mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i> <i>with arugula and grated parmesan</i>	
PIZZA PESCATORA A1,B,D,G,N	16,00 €
<i>mit Meeresfrüchten</i> <i>with seafood</i>	
PIZZA GIARDINO A1,G,L	15,00 €
<i>mit Rohschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan</i> <i>with raw ham, arugula and grated parmesan</i>	
PIZZA ELIO 2,3,4,A1,C,G	13,50 €
<i>mit gekochtem Schinken, Champignons, Zwiebeln und Ei</i> <i>with ham, champignons, onions and an egg</i>	

Extrabeläge werden wie folgt berechnet:

Knoblauch, Mais, Ei, Peperoni, Parika, Spinat, Zwiebeln, Rucola, Ananas	je 1,50 €
Bolognese, Broccoli, Champignons, Kapern, Oliven, Salami, scharfe Salami,	
Schinken, Thunfisch, Tomaten, Sardellen	je 2,00 €
Schafskäse, Mozzarella, Artischocken	je 2,50 €
Italienischer roher Schinken, gehobelter Parmesan	je 3,00 €
Shrimps, Gorgonzola	je 3,50 €

Primi Piatti / Pasta Gerichte / Pasta Dishes

LASAGNE CLASSICA ^{A1,G,I}	12,50 €
<i>Pasta-Platten in Bolognese-Béchamel-Sauce mit Käse überbacken pasta plates in Bolognese-Béchamel-Sauce gratinated with cheese</i>	
SPAGHETTI POMODORO ^{A1,G,I}	10,50 €
<i>in Tomatensauce with tomato sauce</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A1,G,I}	12,50 €
<i>mit Bolognesesauce with Bolognese</i>	
SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE ^{A1,G,H4}	14,50 €
<i>mit Basilikumpesto, Parmesan und Pinienkernen with basil pesto, parmesan and pine nuts</i>	
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO ^{A1,G}	11,50 €
<i>mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni with garlic, olive oil and spicy peppers</i>	
SPAGHETTI CARBONARA ^{2,3,4,A1,C,G}	13,50 €
<i>mit Pancettaspeck in einer Parmesan-Ei-Sauce with pancetta and parmesan-egg sauce</i>	
PENNE ARRABBIATA ^{6,A1,G,I}	13,00 €
<i>mit Oliven, Knoblauch, scharfen Peperoni und Tomatensauce with olives, garlic, spicy peppers and tomato sauce</i>	
PENNE AMATRICIANA ^{A1,G,I}	12,00 €
<i>mit Pancettaspeck, Zwiebeln und Tomatensauce with pancetta, onions and tomato sauce</i>	
PENNE GORGONZOLA E SPINACI ^{A1,G}	14,00 €
<i>mit Blattspinat und Gorgonzolasauce with spinach leaves and gorgonzola cheese sauce</i>	
LINGUINE AL SALMONE ^{A,1D,I,L}	17,50 €
<i>mit Lachs, Kirschtomaten, Rucola und Tomatencremesauce with Salmon, cherry tomatoes, arugula and tomato cream sauce</i>	
LINGUINE TAORMINESE ^{A1,I,L,N}	17,50 €
<i>mit Zucchini und Scampi with zucchini and scampi</i>	

Pesce / Fischgerichte / Fish Dishes

FILETTO DI SALMONE AL PROSECCO ^{D,L} 28,50 €
FILETTO DI SALMONE GRIGLIATO ^D 26,50 €

Gebratenes Lachsfilet in Proseccosauce / gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Baked salmon filet with prosecco sauce / grilled and rosemary potatoes and vegetables

CALAMARI ALLA GRIGLIA ^N 23,50 €
DORATA ALLA GRIGLIA ^D 28,50 €

Gegrillte Calamari / Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Grilled cuttlefish / glithead with mediterranean vegetables and rosemary potatoes

POLIPO ALLA GRIGLIA ^D 37,50 €

Gegrillte Tintenfisch mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Grilled octopus with mediterranean vegetables and rosemary potatoes

Carni / Fleischgerichte / Meat Dishes

PANIERTES SCHNITZEL ^{A1,C} 23,00 €

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites
Breaded veal escalope with french fries

SCALOPPINA AL LIMONE ^{A1,L} 27,00 €

Kalbsmedaillons in Zitronensauce mit Rosmarinkartoffeln
Medaillons of veal in lemon sauce with rosemary potatoes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{A1,L} 27,00 €

Kalbsmedaillons mit Rohschinken und Salbei, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Medaillons of veal with raw ham, sage, mediterranean vegetables and rosemary potatoes

PICCATA MILANESE ^{A,C,G,I} 27,00 €

Kalbsschnitzel in Parmesanpanade mit Spaghetti und Tomatensauce
Parmesan escalope of veal with spaghetti and tomato sauce

BISTECCA ALLA GRIGLIA 28,50 €

Gegrilltes Roastbeef mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Grilled roastbeef with mediterranean vegetables and rosemary potatoes

mit Zwiebeln / with onions ^L 29,50 €

mit Pfeffersauce / with pepper sauce ^{G,J,L} 30,50 €

mit Gorgonzolasauce / with gorgonzola sauce ^{G,L} 30,50 €

Dolci / Dessert / Sweets

TIRAMISÙ ^{10,A1,G,L}	7,50 €
<i>Hausgemachtes Tiramisu Handmade Tiramisu</i>	
PANNA COTTA ^{A1,G}	7,50 €
<i>Hausgemachtes Panna Cotta Handmade Panna Cotta</i>	
CREMA CATALANA ^{A1,G,H1}	7,50 €
<i>Hausgemachte Crema Catalana Handmade Crema Catalana</i>	
ARCOBALENO ^{10,A1,G,H1,L}	15,00 €
<i>Dessertvariation nach Art des Hauses für 2 Personen Variation of homemade sweets for 2 persons</i>	
CASSATA SICILIANA ^{10,A1,G,H1,L}	7,50 €
<i>Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten und San Marzano Italian ice cream speciality with sugered fruits and San Marzano</i>	
TARTUFO ^{10,8,A1,C,F,G,H2,L}	7,50 €
<i>Italienische Eisspezialität mit Nüssen und Kakao Italian ice cream speciality with nuts and cacao</i>	

Formaggi / Käseauswahl / Cheese Selection

PARMIGIANO ^G	9,00 €
<i>Italienischer gereifter Hartkäse Italian full mature hard cheese</i>	
GORGONZOLA ^G	9,00 €
<i>Italienischer Blauschimmelkäse Italian blue cheese</i>	
VARIATIONE DI FORMAGGIO ^G	17,00 €
<i>Käsevariation für 2 Personen Variation of cheeses for 2 persons</i>	

Digestivi / Digestifs / Digestifs

GRAPPA

<i>Grappa Riserva della Casa</i> ^L	2 cl	8,00 €
<i>Grappa di Prosecco</i> ^L	2 cl	8,00 €
<i>Grappa Cellini Oro 3 Annate Invecchiata</i> ^L	2 cl	8,00 €
<i>Grappa Barolo Villa Mazzolini</i> ^L	2 cl	10,50 €
<i>Grappa Lo Chardonnay di Nonino, Monovitigno</i> ^L	2 cl	13,00 €

EDELBRÄNDE

<i>Schladerer Kirschwasser</i>	2 cl	7,00 €
<i>Schladerer Williams-Birne</i>	2 cl	7,00 €
<i>Schladerer Himbeergeist</i>	2 cl	7,00 €
<i>Schladerer Mirabelle</i>	2 cl	7,00 €

BRAUNE BITTERS

<i>Averna</i>	4 cl	6,00 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	6,00 €
<i>Fernet-Branka</i>	4 cl	6,00 €
<i>Amaro Lucano</i>	4 cl	6,00 €
<i>S. Marzano</i>	4 cl	6,00 €
<i>Jägermeister</i>	4 cl	6,00 €

LIKÖRE

<i>Amaretto di Saronno</i>	4 cl	7,00 €
<i>Grand Marnier</i>	4 cl	7,00 €
<i>Sambuca Molinari</i>	4 cl	7,00 €
<i>Baileys Irish Cream</i> ^{1, 10}	4 cl	7,00 €

COGNAC & BRANDY

<i>Remy Martin VSOP</i> ^L	2 cl	6,50 €
<i>Hennesey Cognac VSOP</i> ^L	2 cl	6,50 €
<i>Metaxa 5*</i> ^L	2 cl	6,50 €
<i>Vecchia Romagna Brandy Ettichetta Nera</i> ^L	2 cl	6,50 €

GIN

<i>Bulldog London Dry Gin</i> ^L	4 cl	9,50 €
--	------	--------

WHISKEY (SCOTCH | MALT | BOURBON)

<i>Chivas Regal</i> <i>Scotch</i>	4 cl	8,00 €
<i>Bellentine's Finest</i> <i>Scotch</i>	4 cl	7,00 €
<i>The Macallan Fine Oak - 12 Years</i> <i>Single Malt - Highlands</i>	4 cl	10,00 €
<i>Jim Beam</i> <i>Bourbon</i>	4 cl	7,00 €

Analcoliche / Alkoholfrei / Non-Alcoholic

ALWA

Natürliches Mineralwasser Medium	0,75l	6,00 €
Natürliches Mineralwasser Naturelle	0,75l	6,00 €

S. PELLEGRINO

Natürliches Mineralwasser, Medium	0,25l	3,50 €
	0,75l	6,00 €

ACQUA PANNA

Natürliches Mineralwasser, Still	0,25l	3,50 €
	0,75l	5,50 €

SCHLÖR BODENSEE FRUCHTSÄFTE

Apfel Orange Grapefruit Ananas Maracuja Banane	0,20l	3,80 €
Johannisbeere Sauerkirsche Cranberry Rhabarber	0,40l	5,00 €

SAFTSCHORLE

mit einem Schlör Bodensee Fruchtsaft Ihrer Wahl	0,20l	3,00 €
	0,40l	3,50 €

COCA-COLA

Coca - Cola ^{1,10} Coke - light ^{1,10,12,14} Coke - zero ^{1,10,12,14}	0,20l	3,50 €
Fanta ^{1,3} Sprite Mezzo - Mix ^{1,10}	0,40l	4,50 €
	0,33 Fl.	4,00 €

SCHWEPPE

Tonic Water ⁹ Dry Tonic Water ⁹ Bitter Lemon ^{3,9}	0,20l	3,50 €
Ginger Ale ^{1,9} Ginger Beer ^{1,9} Russian Wild Berry ¹	0,40l	4,50 €

ORANGINA

Orangina Original	0,25l	4,00 €
Orangina Rouge		

Analcoliche | Alkoholfrei | Non-Alcoholic

VIO BIO LIMO

Orange | Zitrone & Limette

0,30l

4,20 €

VIO SCHORLE mit Direktsaft

Rhabarber | Apfel | Johannisbeere

0,30l

4,20 €

FUZE TEA

Schwarzer Tee Zitrone | Pfirsich Holunderblüte

0,30l

4,20 €

The logo for 'alwa' features the brand name in a bold, blue, sans-serif font. A red swoosh underline is positioned beneath the letters 'a' and 'w'.The classic Coca-Cola logo, rendered in its signature red script font.The logo for S. PELLEGRINO, featuring a red five-pointed star above the brand name in a bold, blue, serif font.The logo for SANBITTÈR, featuring a red five-pointed star above the brand name in a bold, red, serif font.The logo for ACQUA PANNA, featuring a blue fleur-de-lis symbol above the brand name in a bold, orange, serif font.An advertisement for Fuze Tea. On the left, two 300ml glass bottles of Fuze Tea are shown on a wooden surface. The bottle on the left has an orange label, and the one on the right has a green label. Text in the center reads: 'Fuze Tea in der 300ml Mehrweg Glasflasche' and 'Jetzt NEU bei uns erhältlich'. On the right, a green background with water droplets features the text: 'Entdecke die perfekte Geschmacksfusion' and the 'fuzetea' logo. At the bottom, small text reads: 'Erfrischungsgetränk mit konzentriertem Schwarzteeaufguss, mit Pfirsich- oder Zitronengeschmack. Fuze Tea ist eine eingetragene Schutzmarke der DP Beverages Limited.'

Birre alla Spina / Bier vom Fass / Draft Beer

ROTHAUS PILS ^{A2}

<i>Rothaus Tannen Zäpfle</i>	0,30l	3,10 €
<i>Rothaus Tannen Zäpfle</i>	0,40l	3,60 €

ROTHAUS RADLER ^{A2}

<i>Rothaus Tannen Zäpfle mit Zitronenlimonade</i>	0,30l	3,10 €
<i>Rothaus Tannen Zäpfle mit Zitronenlimonade</i>	0,40l	3,60 €

ROTHAUS COLABIER ^{1,10,A2}

<i>Rothaus Tannen Zäpfle mit Coca - Cola</i>	0,30l	3,10 €
<i>Rothaus Tannen Zäpfle mit Coca - Cola</i>	0,40l	3,60 €

ROTHAUS HEFEWEIZEN ^{A1, A2}

<i>Rothaus Weizen Zäpfle</i>	0,30l	3,10 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle</i>	0,50l	4,10 €

ROTHAUS WEIZENRADLER ^{A1,A2}

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Zitronenlimonade</i>	0,30l	3,10 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Zitronenlimonade</i>	0,50l	4,10 €

ROTHAUS COLAWEIZEN ^{1,10,A1,A2}

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Coca - Cola</i>	0,30l	3,10 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Coca - Cola</i>	0,50l	4,10 €

ROTHAUS BANANENWEIZEN ^{A1, A2}

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Bananen-Nektar</i>	0,30l	3,60 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Bananen-Nektar</i>	0,50l	4,60 €

ROTHAUS KIRSCHWEIZEN ^{A1, A2}

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Sauerkirsch-Nektar</i>	0,30l	3,60 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Sauerkirsch-Nektar</i>	0,50l	4,60 €

ROTHAUS GRAPEFRUITWEIZEN ^{A1, A2}

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Pink Grapefruitsaft</i>	0,30l	3,60 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Pink Grapefruitsaft</i>	0,50l	4,60 €

ROTHAUS MARACUJAWEIZEN ^{A1, A2}

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Maracuja - Nektar</i>	0,30l	3,60 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Maracuja - Nektar</i>	0,50l	4,60 €

Birre in Bottiglia / Flaschenbiere / Bottled Beer

ROTHAUS PILS ALKOHOLFREI ^{A2}

Rothaus Tannen Zäpfle alkoholfrei

0,33l

2,80 €

ROTHAUS RADLER ALKOHOLFREI ^{A2}

Rothaus Tannen Zäpfle alkoholfrei mit Zitronenlimonade

0,50l

3,80 €

ROTHAUS HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI ^{A1,A2}

Rothaus Weizen Zäpfle alkoholfrei

0,50l

3,80 €

ROTHAUS WEIZENRADLER ALKOHOLFREI ^{A2}

Rothaus Weizen Zäpfle alkoholfrei mit Zitronenlimonade

0,50l

3,80 €

PAULANER HEFE-WESSBIER DUNKEL ^{A1,A2}

Paulaner Hefe-weißbier Dunkel

0,50l

3,80 €

PAULANER WEISSBIER KRISTALLKLAR ^{A1,A2}

Paulaner Weißbier Kristallklar

0,50l

3,80 €



Vino Bianco / Weisswein / White Wine

PECORINO COLLINE PESCARESI I.G.T.¹

Abbruzzen, Italien

trocken, filigran-mineralisch

0,10l

5,40 €

0,20l

7,00 €

DR. VON BASSERMANN JORDAN WEISSBURGUNDER ¹

Deidesheim, Pfalz, Deutschland, 2020

trocken, milde Säure, volles fruchtiges Bukett

0,10l

4,50 €

0,20l

6,50 €

0,75l

27,50 €

LUGANA I FRATI D.O.C ¹

Ca' dei Frati, Venetien, Italien, 2020

trocken, fruchtig, mineralisch

0,10l

9,00 €

0,20l

11,00 €

0,75l

41,50 €

GAVI DI GAVI D.O.C.G. ¹

Ca' da Bosio, Piemont, Italien, 2017

kräftig, milde Säure, volles fruchtiges Bukett

0,10l

6,00 €

0,20l

8,00 €

0,75l

31,50 €

ROERO ARNEIS FRATELLI D.O.C.G ¹

Giacosa, Piemont, Italien, 2020

kräftig, milde Säure, volles fruchtiges Bukett

0,10l

7,00 €

0,20l

8,00 €

0,75l

31,50 €

ROCCA BASTIA GARGANEGA PINOT GRIGIO ¹

Garda, Italien, 2021

fruchtig, leicht

0,10l

5,00 €

0,20l

7,00 €

0,75l

27,50 €

WEISSWEINSCHORLE ¹

0,20l

4,00 €

0,40l

6,00 €

Vino Rosato / Roséwein / Rosé Wine

SAN GEORGIO VINO ROSATO [Ⓛ]

Cazzano di Tramigna, Italien
leicht, fruchtiges Bukett

0,10l 4,00 €
0,20l 6,00 €

DR. VON BASSERMANN ROSE LA VIE [Ⓛ]

Deidesheim, Pfalz, Deutschland 2020
trocken

0,10l 4,50 €
0,20l 5,50 €
0,75l 27,50 €

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO D.O.C.G. [Ⓛ]

Casal Busol, delle Venezie, Italien, 2018
trocken, frisch, fruchtig

0,10l 5,00 €
0,20l 7,00 €
0,75l 27,50 €

PHILIPPS ROSÉ [Ⓛ]

Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland, 2020
trocken, frisch, fruchtiges Bukett

0,10l 4,50 €
0,20l 5,50 €
0,75l 27,00 €

ROSÉSCHORLE [Ⓛ]

0,20l 4,00 €
0,40l 6,00 €

Vino Rosso/ Rotwein / Red Wine

LAMBRUSCO [Ⓛ]

Lambrusco di Modena Vino Frizzante
fruchtig, süß

0,10l 4,20 €
0,20l 5,20 €
0,75l 25,50 €

PRIMITIVO PUGLIA 'LINTEO' [Ⓛ]

Apulien, Italien, 2020
gehaltvoll und samtig, runder sehr harmonischer Wein

0,10l 5,00 €
0,20l 6,40 €
0,75l 25,50 €

PRIMITIVO 'IL MEDAGLIONE' [Ⓛ]

Salento, Apulien Italien, 2021
voll und weich, fruchtiges Bukett

0,10l 5,90 €
0,20l 7,50 €
0,75l 31,50 €

NERO D'AVOLA 'LINTEO' D.O.C. [Ⓛ]

Apulien, Italien, 2019
fruchtig, gehaltvoll, harmonisch

0,10l 5,00 €
0,20l 6,40 €
0,75l 25,50 €

CHIANTI RISERVA D.O.C.G. [Ⓛ]

Cantina di Montalcino, Toscana, Italien, 2015
harmonisch, rund, dezente Holznote
mind. 24 Monate im Eichenfass gereift

0,10l 5,40 €
0,20l 7,00 €
0,75l 40,00 €

ROTWEINSCHORLE [Ⓛ]

0,20l 4,00 €
0,40l 6,00 €

Bottiglie di Vino / Flaschenweine / Bottles of Wine

Vino Bianco / Weisswein / White Wine

PINOT GRIGIO 'ALISIA' I.G.T. [⌞]

*Astoria, delle Venezie, Italien, 2020
trocken, harmonisch, edel*

0,75l

28,50 €

Vino Rosato / Roséwein / Rosé Wine

CASARSA CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C. [⌞]

*Abruzzen, Italien 2020
kräftig, milde Säure, volles fruchtiges Bukett*

0,75l

31,50 €

Vino Rosso / Rotwein / Red Wine

ANTICAIA RISERVA SALICE SALENTINO D.O.C. [⌞]

*Cantina San Donaci, Apulien, Italien, 2019
Kräftig, gehaltvoll, 2 Jahre im Barrique
Rebsorte: Negroamaro, Auszeichnung: Gambero Rosso 2 Gläser*

0,75l

38,00 €

BARBARESCO BASARIN D.O.C.G. [⌞]

*Gianmaté Giacosa Fratelli Piemont, Italien, 2017
elegant und fruchtig, Reifung im Eichenfaß*

0,75l

72,00 €

BRUNELLO DO MONTALCINO D.O.C.G. [⌞]

*Toscana, Italien, 2015
Kraftvoll in seiner Struktur, geschmacksintensiv,
volle Würze und Früchte, mind. 4 Jahre im Eichenfaß gereift*

0,75l

76,00 €

BAROLO BATASIOLO D.O.C.G. [⌞]

*Piemont, Italien, 2017
Aromen von Blumen, Früchten und Gewürzen
Rebsorte: Nebbiolo, 3 Jahre im Eichenfaß, 1 Jahr auf der Flasche*

0,75l

75,00 €

BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO D.O.C.G. [⌞]

*Essenze Vite Colte, Piemont, Italien, 2016
elegant, fruchtig, gehaltvoll
Piemont - Rebsorte: Nebbiolo*

0,75l

75,00 €

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen:

ZUSATZSTOFFE:

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 6 GESCHWÄRZT
- 8 MIT MILCHPROTEIN
- 9 CHININHALTIG
- 10 KOFFEINHALTIG
- 12 MIT SÜSSUNGSMITTELN
- 14 MIT PHENYLALLANINQUELLE

ALLERGENE:

- A GLUTENHALTIG (A1 WEIZEN, A2 GERSTE)
- B KREBSTIERE
- C EIER
- D FISCH
- E ERDNÜSSE
- F SOJA
- G LAKTOSE / MILCH
- H SCHALENFRÜCHTE (H1 MANDELN, H2
HASELNÜSSE, H3 WALNÜSSE, H4 PINIENKERNE)
- I SELLERIE
- J SENF
- K SESAM
- L SCHWEFELOXID UND SULFITE
- M LUPINEN
- N WEICHTIERE

Identification of additives and allergenes:

ADDITIVES:

- 1 CONTAINS COLORING
- 2 CONTAINS PRESERVATIVES
- 3 CONTAINS ANTIOXIDANTS
- 4 CONTAINS FLAVOR ENHANCER
- 6 BLACK OXIDIZED
- 8 CONTAINS LACTOPROTEIN
- 9 CONTAINS CHININE
- 10 CONTAINS CAFFEINE
- 12 CONTAINS SWEETENING AGENT
- 14 CONTAINS PHENYLALINE

ALLERGENES:

- A GLUTEN (A1 WHEAT, A2 BARLEY)
- B CRUZACEANS
- C EGGS
- D FISH
- E PEANUTS
- F SOY
- G LACTOSE / MILK
- H PEAL FRUITS (H1 ALMOND, H2 HAZELNUT,
H3 WALNUT, H4 PINE NUTS)
- I CELERY
- J MUSTARD
- K SESAME
- L SULFUR DIOXIDE
- M LUPINS
- N MOLLUSCS