

# *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 12:00 - 14:30 UND 17:30 - 23:00**

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

BRESLAUER STRASSE 44  
69469 WEINHEIM  
TEL. 06201 13110



**RISTORANTE  
GIARDINO**

## Saisonale Angebote

KÜRBISCREMESUPPE <sup>G</sup> verfeinert mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl		9,50€
KALBSSTEAK MIT FRISCHEN STEINPILZEN <sup>1,8,G</sup> mit Rosmarin-Pfeffer-Kartoffeln und Gemüse		28,50€
GROSSER GEMISCHTER SALAT <sup>4,N</sup> mit Steinpilzen und Shrimps		24,50€
INVOLTINI ALLA SICILIANA <sup>1,8,A1</sup> Kalbsrouladen in Weißweinsauce mit Nudeln		21,50€
CALAMARI PESCATORE <sup>D,N</sup> mit Rosmarin-Pfeffer-Kartoffeln und Gemüse		25,50€
LINGUINE <sup>A1,G</sup> mit Steinpilzen		21,50€
DAZU EMPFEHLEN WIR:		
DEN ROTWEIN PRIMITIVO IL FALCO <sup>L</sup>	0,1 L	6,50€
DEN WEISSWEIN PINOT GRIGIO <sup>L</sup>	0,1 L	6,50€

*Alle Speisen auch zum Mitnehmen*

# MITTAGSTISCH I

MONTAG - FREITAG  
12<sup>00</sup> UHR - 14<sup>30</sup> UHR

BRESLAUER STRASSE 44  
69469 WEINHEIM  
TEL. 06201 13110



## RISTORANTE GIARDINO

### Insalate | Salate | Salads

#### INSALATA MISTA <sup>L</sup>

Gemischter Salat  
Mixed salad

#### INSALATA DI POMODORI <sup>L</sup>

Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Tomato salad with red onions

#### INSALATA RUCOLA <sup>G, L</sup>

Rucolasalat mit Kirschtomaten & Parmesanspänen  
Arugula with cherry tomatoes & parmesan

#### INSALATA ITALIANA <sup>C, G, L</sup>

Gemischter Salat mit Schinken, Käse & gekochtem Ei  
Mixed Salad with ham, cheese & boiled egg

#### INSALATA NIZZA <sup>C, D, G, L</sup>

Gemischter Salat mit Thunfisch & gekochtem Ei  
Mixed salad with tuna fish & a boiled egg

#### INSALATA CON TACCHINO <sup>L</sup>

Gemischter Salat mit Putenstreifen  
Mixed salad with turkey strips

### Primi Piatti | Pasta | Pasta

#### SPAGHETTI POMODORO <sup>A1, G, I</sup>

mit Tomatensauce  
with tomato sauce

#### SPAGHETTI BOLOGNESE <sup>A1, G, I</sup>

mit Bolognesesauce  
with bolognese

#### SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE <sup>A1, G, H4</sup>

mit Basilikumpesto, Parmesan & Pinienkernen  
with basil pesto, parmesan & pine nuts

#### SPAGHETTI AGLIO E OLIO <sup>A1, G</sup>

mit Knoblauch, Olivenöl & scharfen Peperoni  
with garlic, olive oil & spicy peppers

#### SPAGHETTI CARBONARA <sup>2, 3, 4, A1, C, G</sup>

mit Pancettaspeck in Parmesan-Ei-Sauce  
with pancetta & parmesan-egg sauce

#### PENNE ARRABBIATA <sup>6, A1, G, I</sup>

mit Oliven, Knoblauch, scharfen Peperoni & Tomatensauce  
with olives, garlic, spicy peppers & tomato sauce

#### PENNE AMATRICIANA <sup>A1, G, I</sup>

mit Pancettaspeck, Zwiebeln & Tomatensauce  
with pancetta, onions & tomato sauce

#### PENNE GORGONZOLA E SPINACI <sup>A1, G</sup>

mit Blattspinat & Gorgonzolasauce  
with spinach leaves & gorgonzola sauce

#### LASAGNE BOLOGNESE <sup>A1, G, I</sup>

mit Bolognesesauce & Béchamel  
with bolognese & béchamel

#### PENNE AL FORNO <sup>A1, G, I</sup>

mit Bolognesesauce, Béchamel, Champignons, Erbsen  
with bolognese, béchamel, champignons, peas

### Pizze | Pizza | Pizza

#### PIZZA PANE BIANCA <sup>A1</sup>

mit Olivenöl, Knoblauch & Kräutern  
with olive oil, garlic & herbs

#### PIZZA PANE ROSSA <sup>A1</sup>

mit Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl & Oregano  
with tomato sauce, garlic, olive oil & oregano

#### PIZZA MARGHERITA <sup>A1, G</sup>

mit Tomatensauce & Käse  
with tomato sauce & cheese

#### PIZZA TRAPANESE <sup>A1, G</sup>

mit Tomaten, Kapern, Knoblauch & Basilikum  
with tomatoes, capers, garlic & basil

#### PIZZA FUNGHI <sup>A1, G</sup>

mit frischen Champignons  
with fresh champignons

#### PIZZA SALAMI <sup>2, 3, 4, 5, A1, G</sup>

mit Salami  
with salami

#### PIZZA PROSCIUTTO <sup>2, 3, 4, A1, G</sup>

mit gekochtem Schinken  
with ham

#### PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI <sup>2, 3, 4, A1, G</sup>

mit gekochtem Schinken & frischen Champignons  
with ham & fresh champignons

#### PIZZA HAWAII <sup>2, 3, 4, A1, G</sup>

mit gekochtem Schinken & Ananas  
with ham & pineapple

#### PIZZA QUATTRO STAGIONI <sup>2, 3, 4, 5, A1, G</sup>

mit Salami, Schinken, Artischocken & frischen Pilzen  
with salami, ham, artichokes & fresh champignons

#### PIZZA DIAVOLA <sup>2, 3, 4, 5, A1, G</sup>

mit Zwiebeln, Peperoni & scharfer Peperoniwurst  
with onions, lombard pepperonis & spicy salami

#### PIZZA ELIO <sup>2, 3, 4, A1, C, G</sup>

mit gekochtem Schinken, Champignons, Zwiebeln & Ei  
with ham, champignons, onions & an egg

#### PIZZA CALZONE <sup>2, 3, 4, A1, G</sup>

mit Salami, gekochtem Schinken & frischen Champignons  
with salami, ham & fresh champignons

#### PIZZA QUATTRO FORMAGGI <sup>A1, G</sup>

mit vier verschiedenen Käsesorten  
with 4 different types of cheese

#### PIZZA VESUVIO <sup>A1, G</sup>

mit Gorgonzola & Blattspinat  
with gorgonzola cheese & spinach leaves

#### PIZZA VEGETERIANA <sup>A1, G, L</sup>

mit frischem Gemüse  
with vegetables

#### PIZZA TONNO E CIPOLLE <sup>A1, D, G</sup>

mit Thunfisch & Zwiebeln  
with tuna fish & onions



KLEINER BEILAGENSALAT

+



HAUPTSPESIE VOM MITTAGSTISCH  
IHRER WAHL

+



SOFTDRINK 0,2L IHRER WAHL

**8,00 €**

# Aperitivi / Aperitifs / Aperitifs

## SAN BITTER

<i>San Bitter</i> <sup>1</sup>	auf Eis mit Zitronenspalte	0,10l	3,50 €
<i>San Bitter</i> <sup>1</sup>	mit Orangensaft oder Soda	0,30l	5,50 €

## BITTERS

<i>Crodino</i> <sup>1,15,L</sup>	auf Eis mit Zitronenspalte	4 cl	5,50 €
<i>Aperol</i> <sup>1,9</sup>	auf Eis mit Zitronenspalte	4 cl	5,50 €
<i>Campari</i> <sup>1,9</sup>	auf Eis mit Zitronenspalte	4 cl	5,50 €
<i>Cynar</i> <sup>1,9</sup>	auf Eis mit Orangenspalte	4 cl	5,50 €
<i>Crodino</i> <sup>1,15,L</sup>	mit Soda, Schweppes oder Saft Ihrer Wahl	0,30l	5,50 €
<i>Aperol</i> <sup>1,9</sup>	mit Soda, Schweppes oder Saft Ihrer Wahl	0,30l	5,50 €
<i>Campari</i> <sup>1,9</sup>	mit Soda, Schweppes oder Saft Ihrer Wahl	0,30l	5,50 €
<i>Cynar</i> <sup>1,9</sup>	mit Soda, Schweppes oder Saft Ihrer Wahl	0,30l	5,50 €

## SOURS

<i>Aperol Sour</i> <sup>1,9</sup>	Aperol, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda		6,50 €
<i>Whiskey Sour</i> <sup>1</sup>	Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup		6,50 €

## VERMOUTH

<i>Martini Bianco</i> <sup>L</sup>		5 cl	4,50 €
<i>Martini Dry</i> <sup>L</sup>		5 cl	4,50 €
<i>Martini D'Oro</i> <sup>L</sup>		5 cl	4,50 €
<i>Martini Rosato</i> <sup>L</sup>		5 cl	4,50 €
<i>Martini Rosso</i> <sup>L</sup>		5 cl	4,50 €

## MARTINI COCKTAILS

<i>Dry Martini</i> <sup>L</sup>	Gin, Martini Dry, Grüne Oliven		6,50 €
<i>Vodka Martini</i> <sup>L</sup>	Vodka, Martini Dry, Grüne Oliven		6,50 €

## SHERRY

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

## ANIS

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

# Aperitivi / Aperitifs / Aperitifs

## PROSECCO

<i>Prosecco Spumante Brut</i> <sup>L</sup>	0,10l	4,50 €
<i>Prosecco Spumante Brut auf Eis</i> <sup>L</sup>	0,20l	5,50 €
<i>Prosecco Spumante Brut Flasche</i> <sup>L</sup>	0,75l	24,50 €
<i>Prosecco Orange</i> <sup>L</sup> Orangensaft, Prosecco, Orangenspalte	0,20l	5,50 €
<i>Aperol Spritz</i> <sup>1,9,L</sup> Aperol, Prosecco, Soda, Zitronenspalte	0,20l	5,50 €
<i>Hugo</i> <sup>12,L</sup> Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	0,20l	5,50 €
<i>Lillet Berry</i> <sup>1,9,L</sup> Lillet Blanc, Minze, Himbeeren, Wild Berry	0,20l	5,50 €

## LAMBRUSCO

<i>Lambrusco di Modena Vino Frizzante</i> <sup>L</sup>	0,10l	3,50 €
	0,20l	4,50 €

# Caffè / Kaffee / Coffee

TEE	2,50 €
CAFFÈ CREMA <sup>10</sup>	2,50 €
ESPRESSO <sup>10</sup>	2,50 €
ESPRESSO MACCHIATO <sup>10,G</sup>	3,50 €
ESPRESSO DOPPIO <sup>10</sup>	3,50 €
ESPRESSO CORRETTO <sup>10</sup> mit Grappa <sup>L</sup>	4,50 €
CAPPUCCINO ITALIANO <sup>10,G</sup>	3,50 €
CAFFÈ LATTE <sup>10,G</sup>	3,50 €
LATTE MACCHIATO <sup>10,G</sup>	3,50 €
CIOCCOLATA CALDA <sup>G</sup>	3,50 €
CIOCCOLATA CALDA <sup>G</sup> mit Sahne	4,00 €

## *Zuppe / Suppen / Soups*

<b>CREMA DI POMODORI <sup>G</sup></b>	5.50 €
<i>Tomatencremesuppe</i> <i>Tomato cream soup</i>	
<b>MINISTRONE</b>	7.00 €
<i>Italienische Gemüsesuppe</i> <i>Italian minestrone soup</i>	
<b>ZUPPA DI PESCE <sup>B,D,I,N</sup></b>	13.50 €
<i>Italienische Fischsuppe</i> <i>Italian fish soup</i>	

## *Antipasti / Vorspeisen / Starters*

<b>BRUSCHETTA <sup>A</sup></b>	5.50 €
<i>Selbstgebackenes Ciabatta-Brot belegt mit hausgemachter Trapanese</i> <i>Home-baked Ciabatta-bread with selfmade Trapanese</i>	
<b>CAPRESE <sup>G,L</sup></b>	9.50 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i> <i>Tomatoes, Mozzarella, Basil</i>	
<b>PECORINO GLASATO <sup>H4,L</sup></b>	15.50 €
<i>Glasierter Ziegenkäse auf Rucolabett mit Kirschtomaten und Pinienkernen</i> <i>Glazed goat cheese on a bed of arugula with cherry tomatoes and pine nuts</i>	
<b>FINOCCHIO CON FILETTI D'ARANCIA <sup>L</sup></b>	13.50 €
<i>Fenchelsalat mit Orangenfilets</i> <i>Fennel salad with orange filets</i>	
<b>VITELLO TONNATO <sup>C,D,L</sup></b>	13.50 €
<i>Scheiben vom zarten Kalb mit Thunfischsauce und Kapern</i> <i>Slices of tender veal with tuna fish sauce and capers</i>	
<b>CARPACCIO DI MANZO <sup>G,L</sup></b>	18.50 €
<i>Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen</i> <i>Beef carpaccio with arugola, parmesan and pine nuts</i>	
<b>INSALATA DI POLIPO <sup>D,I,N</sup></b>	21.50 €
<i>Tintenfischsalat auf Rucolabett</i> <i>Octopus salad on a bed of arugula</i>	

# *Antipasti / Vorspeisen / Starters*

**ANTIPASTO VEGETARIO** 12.50 €  
*Vegetarische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses  
Homemade vegetarian appetizer variation*

**ANTIPASTO MISTO DELLA CASA** <sup>8,C,D,I,N</sup> 15.50 €  
*Vorspeisenvariation nach Art des Hauses  
Homemade appetizer variation*

# *Insalate / Salate / Salads*

**PICCOLA INSALATA MISTA** <sup>L</sup> 4.50 €  
*Kleiner gemischter Beilagensalat  
Small side salad*

**INSALATA MISTA** <sup>L</sup> 6.50 €  
*Gemischter Salat  
Mixed salad*

*con Tagliata di Pollo / mit Hähnchenstreifen / with chicken stripes* 10.50 €

*con Tagliata di Manzo / mit Rinderfiletstreifen / with beef stripes* 13.50 €

*con Scampi / mit Garnelen / with Scampi* <sup>N</sup> 15.50 €

**INSALATA DI POMODORI** <sup>L</sup> 7.50 €  
*Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Tomato salad with red onions*

**INSALATA RUCOLA** <sup>G,L</sup> 9.50 €  
*Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan  
Arugula with cherry tomatoes and parmesan*

**INSALATA ITALIANA** <sup>C,G,L</sup> 10.50 €  
*Gemischter Salat mit Schinken, Käse und gekochtem Ei  
Mixed salad with ham, cheese and a boiled egg*

**INSALATA NIZZA** <sup>C,D,G,L</sup> 11.50 €  
*Gemischter Salat mit Thunfisch und gekochtem Ei  
Mixed salad with tuna fish and a boiled egg*

# *Pizze / Pizza / Pizza*

<b>PIZZA PANE BIANCA <sup>A1</sup></b> <i>Pizzabrot mit Olivenöl und Kräutern</i> <i>Pizza bread with olive oil and herbs</i>	<b>6,00 €</b>
<b>PIZZA PANE ROSSA <sup>A1</sup></b> <i>Pizzabrot mit Tomatensauce, Olivenöl und Oregano</i> <i>Pizza bread with tomato sauce, olive oil and Oregano</i>	<b>7,00 €</b>
<b>PIZZA MARGHERITA <sup>A1,G</sup></b> <i>mit Tomatensauce und Käse</i> <i>with tomato sauce and cheese</i>	<b>9,00 €</b>
<b>PIZZA TRAPANESE <sup>A1,G</sup></b> <i>mit Tomaten, Kapern, Knoblauch und Basilikum</i> <i>with tomatoes, capers, garlic and basil</i>	<b>10,00 €</b>
<b>PIZZA FUNGHI <sup>A1,G</sup></b> <i>mit frischen Champignons</i> <i>with fresh champignons</i>	<b>10,00 €</b>
<b>PIZZA SALAMI <sup>2,3,4,A1,G</sup></b> <i>mit Salami</i> <i>with salami</i>	<b>10,00 €</b>
<b>PIZZA SALAMI E FUNGHI <sup>2,3,4,A1,G</sup></b> <i>mit Salami und frischen Champignons</i> <i>with salami and fresh champignons</i>	<b>11,50 €</b>
<b>PIZZA PROSCIUTTO <sup>2,3,4,A1,G</sup></b> <i>mit gekochtem Schinken</i> <i>with ham</i>	<b>10,00 €</b>
<b>PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI <sup>2,3,4,A1,G</sup></b> <i>mit gekochtem Schinken und frischen Champignons</i> <i>with ham and fresh champignons</i>	<b>11,50 €</b>
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI <sup>2,3,4,5,A1,G</sup></b> <i>mit Salami, gekochtem Schinken, Artischocken und frischen Champignons</i> <i>with salami, ham, artichokes and fresh champignons</i>	<b>12,50 €</b>



# Pizze / Pizza / Pizza

<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> <sup>A1,G</sup> <i>mit 4 Käsesorten</i> <i>with 4 different types of cheese</i>	<b>12,50 €</b>
<b>PIZZA CALZONE</b> <sup>2,3,4,A1,G</sup> <i>Calzone mit Salami, gekochtem Schinken und Champignons</i> <i>Calzone with salami, ham and fresh chamignons</i>	<b>10,50 €</b>
<b>PIZZA VESUVIO</b> <sup>A1,G</sup> <i>mit Gorgonzola und Spinat</i> <i>with gorgonzola cheese and spinach leaves</i>	<b>11,50 €</b>
<b>PIZZA TONNO E CIPOLLE</b> <sup>A1,D,G</sup> <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i> <i>with tuna and onions</i>	<b>11,50 €</b>
<b>PIZZA VEGETARIANA</b> <sup>A1,G,L</sup> <i>mit frischem Gemüse</i> <i>with vegetables</i>	<b>10,50 €</b>
<b>PIZZA DIAVOLA</b> <sup>2,3,4,A1,G</sup> <i>mit Zwiebeln, Peperoni Lombardi und scharfer Peperoniwurst</i> <i>with onions, lombard pepperonis and spicy salami</i>	<b>11,00 €</b>
<b>PIZZA RUCOLA</b> <sup>A1,G,L</sup> <i>mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i> <i>with arugula and grated parmesan</i>	<b>11,50 €</b>
<b>PIZZA PESCATORA</b> <sup>A1,B,D,G,N</sup> <i>mit Meeresfrüchten</i> <i>with seafood</i>	<b>14,50 €</b>
<b>PIZZA GIARDINO</b> <sup>A1,G,L</sup> <i>mit Rohschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan</i> <i>with raw ham, arugula and grated parmesan</i>	<b>13,50 €</b>
<b>PIZZA ELIO</b> <sup>2,3,4,A1,C,G</sup> <i>mit gekochtem Schinken, Champignons, Zwiebeln und Ei</i> <i>with ham, champignons, onions and an egg</i>	<b>12,00 €</b>

# Primi Piatti / Pasta Gerichte / Pasta Dishes

<b>LASAGNE CLASSICA</b> <sup>A1,G,I</sup>	9,50 €
<i>Pasta-Platten in Bolognese-Béchamel-Sauce mit Käse überbacken pasta plates in Bolognese-Béchamel-Sauce gratinated with cheese</i>	
<b>SPAGHETTI POMODORO</b> <sup>A1,G,I</sup>	8,50 €
<i>in Tomatensauce with tomato sauce</i>	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <sup>A1,G,I</sup>	10,50 €
<i>mit Bolognesesauce with Bolognese</i>	
<b>SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE</b> <sup>A1,G,H4</sup>	11,50 €
<i>mit Basilikumpesto, Parmesan und Pinienkernen with basil pesto, parmesan and pine nuts</i>	
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> <sup>A1,G</sup>	9,50 €
<i>mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni with garlic, olive oil and spicy peppers</i>	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <sup>2,3,4,A1,C,G</sup>	11,50 €
<i>mit Pancettaspeck in einer Parmesan-Ei-Sauce with pancetta and parmesan-egg sauce</i>	
<b>PENNE ARRABBIATA</b> <sup>6,A1,G,I</sup>	11,00 €
<i>mit Oliven, Knoblauch, scharfen Peperoni und Tomatensauce with olives, garlic, spicy peppers and tomato sauce</i>	
<b>PENNE AMATRICIANA</b> <sup>A1,G,I</sup>	11,00 €
<i>mit Pancettaspeck, Zwiebeln und Tomatensauce with pancetta, onions and tomato sauce</i>	
<b>PENNE GORGONZOLA E SPINACI</b> <sup>A1,G</sup>	12,00 €
<i>mit Blattspinat und Gorgonzolasauce with spinach leaves and gorgonzola cheese sauce</i>	
<b>LINGUINE AL SALMONE</b> <sup>A,1D,I,L</sup>	15,50 €
<i>mit Lachs, Kirschtomaten, Rucola und Tomatencremesauce with Salmon, cherry tomatoes, arugula and tomato cream sauce</i>	
<b>LINGUINE TAORMINESE</b> <sup>A1,I,L,N</sup>	15,50 €
<i>mit Zucchini und Scampi with zucchini and scampi</i>	

## *Pesce / Fischgerichte / Fish Dishes*

<b>FILETTO DI SALMONE AL PROSECCO <sup>D,L</sup></b>	<b>23,50 €</b>
<b>FILETTO DI SALMONE GRIGLIATO <sup>D</sup></b>	<b>21,50 €</b>
<i>Gebratenes Lachsfilet in Proseccosauce / gegrillt mit Rosmarinkartoffeln</i> <i>Baked salmon filet with prosecco sauce / grilled and rosemary potatoes</i>	
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA <sup>N</sup></b>	<b>19,50 €</b>
<b>DORATA ALLA GRIGLIA <sup>D</sup></b>	<b>22,50 €</b>
<i>Gegrillte Calamari / Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i> <i>Grilled cuttlefish / glithead with mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	
<b>POLIPO ALLA GRIGLIA <sup>D</sup></b>	<b>28,50 €</b>
<i>Gegrillte Tintenfisch mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i> <i>Grilled octopus with mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	

## *Carni / Fleischgerichte / Meat Dishes*

<b>PANIERTES SCHNITZEL <sup>A1,C</sup></b>	<b>19,00€</b>
<i>Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites</i> <i>Breaded veal escalope with french fries</i>	
<b>SCALOPPINA AL LIMONE <sup>A1,L</sup></b>	<b>23,00 €</b>
<i>Kalbsmedaillons in Zitronensauce mit Salzkartoffeln</i> <i>Medaillons of veal in lemon sauce with salt potatoes</i>	
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>A1,L</sup></b>	<b>23,00 €</b>
<i>Kalbsmedaillons mit Rohschinken und Salbei, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i> <i>Medaillons of veal with raw ham, sage, mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	
<b>PICCATA MILANESE <sup>A,C,G,I</sup></b>	<b>23,00 €</b>
<i>Kalbsschnitzel in Parmesanpanade mit Spaghetti und Tomatensauce</i> <i>Parmesan escalope of veal with spaghetti and tomato sauce</i>	
<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b>	<b>24,50 €</b>
<i>Gegrilltes Roastbeef mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i> <i>Grilled roastbeef with mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	
<i>mit Zwiebeln / with onions <sup>L</sup></i>	<b>24,50 €</b>
<i>mit Pfeffersauce / with pepper sauce <sup>G,J,L</sup></i>	<b>26,50 €</b>
<i>mit Gorgonzolasauce / with gorgonzola sauce <sup>G,L</sup></i>	<b>26,50 €</b>

## *Dolci / Dessert / Sweets*

<b>TIRAMISÙ</b> <sup>10,A1,G,L</sup>	7,00 €
<i>Hausgemachtes Tiramisu Handmade Tiramisu</i>	
<b>PANNA COTTA</b> <sup>A1,G</sup>	7,00 €
<i>Hausgemachtes Panna Cotta Handmade Panna Cotta</i>	
<b>CREMA CATALANA</b> <sup>A1,G,H1</sup>	7,00 €
<i>Hausgemachte Crema Catalana Handmade Crema Catalana</i>	
<b>ARCOBALENO</b> <sup>10,A1,G,H1,L</sup>	13,50 €
<i>Dessertvariation nach Art des Hauses für 2 Personen Variation of homemade sweets for 2 persons</i>	
<b>CASSATA SICILIANA</b> <sup>10,A1,G,H1,L</sup>	7,00 €
<i>Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten und San Marzano Italian ice cream speciality with sugered fruits and San Marzano</i>	
<b>TARTUFO</b> <sup>10,8,A1,C,F,G,H2,L</sup>	7,00 €
<i>Italienische Eisspezialität mit Nüssen und Kakao Italian ice cream speciality with nuts and cacao</i>	

## *Formaggi / Käseauswahl / Cheese Selection*

<b>PARMIGIANO</b> <sup>G</sup>	5,50 €
<i>Italienischer gereifter Hartkäse Italian full mature hard cheese</i>	
<b>GORGONZOLA</b> <sup>G</sup>	6,50 €
<i>Italienischer Blauschimmelkäse Italian blue cheese</i>	
<b>VARIATIONE DI FORMAGGIO</b> <sup>G</sup>	9,50 €
<i>Käsevariation für 2 Personen Variation of cheeses for 2 persons</i>	

# Digestivi / Digestifs / Digestifs

## GRAPPA

<i>Grappa Riserva della Casa</i> <sup>L</sup>	2 cl	7,00 €
<i>Grappa di Prosecco</i> <sup>L</sup>	2 cl	7,00 €
<i>Grappa Cellini Oro 3 Annate Invecchiata</i> <sup>L</sup>	2 cl	7,00 €
<i>Grappa Barolo Villa Mazzolini</i> <sup>L</sup>	2 cl	9,50 €
<i>Grappa Lo Chardonnay di Nonino, Monovitigno</i> <sup>L</sup>	2 cl	12,50 €

## EDELBRÄNDE

<i>Schladerer Kirschwasser</i>	2 cl	6,00 €
<i>Schladerer Williams-Birne</i>	2 cl	6,00 €
<i>Schladerer Himbeergeist</i>	2 cl	6,00 €
<i>Schladerer Mirabelle</i>	2 cl	6,00 €

## BRAUNE BITTERS

<i>Averna</i>	4 cl	5,00 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	5,00 €
<i>Fernet-Branka</i>	4 cl	5,00 €
<i>Amaro Lucano</i>	4 cl	5,00 €
<i>S. Marzano</i>	4 cl	5,00 €
<i>Jägermeister</i>	4 cl	5,00 €

## LIKÖRE

<i>Amaretto di Saronno</i>	4 cl	6,00 €
<i>Grand Marnier</i>	4 cl	6,00 €
<i>Sambuca Molinari</i>	4 cl	6,00 €
<i>Baileys Irish Cream</i> <sup>1, 10</sup>	4 cl	6,00 €

## COGNAC & BRANDY

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

## GIN

<i>Bulldog London Dry Gin</i> <sup>L</sup>	4 cl	8,50 €
--	------	--------

## WHISKEY (SCOTCH | MALT | BOURBON)

<i>Chivas Regal</i> <i>Scotch</i>	4 cl	7,00 €
<i>Bellentine's Finest</i> <i>Scotch</i>	4 cl	6,00 €
<i>The Macallan Fine Oak - 12 Years</i> <i>Single Malt - Highlands</i>	4 cl	9,00 €
<i>Jim Beam</i> <i>Bourbon</i>	4 cl	6,00 €

# Analcoliche / Alkoholfrei / Non-Alcoholic

## ALWA

Natürliches Mineralwasser Medium	0,75l	5,00 €
Natürliches Mineralwasser Naturelle	0,75l	5,00 €

## S. PELLEGRINO

Natürliches Mineralwasser, Medium	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,00 €

## ACQUA PANNA

Natürliches Mineralwasser, Still	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,00 €

## SCHLÖR BODENSEE FRUCHTSÄFTE

Apfel   Orange   Grapefruit   Ananas   Maracuja   Banane	0,20l	2,80 €
Johannisbeere   Sauerkirsche   Cranberry   Rhabarber	0,40l	4,00 €

## SAFTSCHORLE

mit einem Schlör Bodensee Fruchtsaft Ihrer Wahl	0,20l	2,50 €
	0,40l	3,50 €

## COCA-COLA

Coca - Cola <sup>1,10</sup>   Coke - light <sup>1,10,12,14</sup>   Coke - zero <sup>1,10,12,14</sup>	0,20l	2,50 €
Fanta <sup>1,3</sup>   Sprite   Mezzo - Mix <sup>1,10</sup>	0,40l	3,50 €
	0,33 Fl.	3,00 €

## SCHWEPPE

Tonic Water <sup>9</sup>   Dry Tonic Water <sup>9</sup>   Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	0,20l	2,50 €
Ginger Ale <sup>1,9</sup>   Ginger Beer <sup>1,9</sup>   Russian Wild Berry <sup>1</sup>	0,40l	3,50 €

## ORANGINA

Orangina Original	0,25l	3,00 €
Orangina Rouge		

# *Analcoliche | Alkoholfrei | Non-Alcoholic*

## HONEST BIO TEE

*Himbeere Basilikum | Zitrone Honig | Pfirsich Rosmarin*

0,33l

4,00 €

## VIO BIO LIMO

*Orange | Zitrone & Limette*

0,30l

3,50 €

## VIO SCHORLE *mit Direktsaft*

*Rhabarber | Apfel | Johannisbeere*

0,30l

3,50 €

**alwa**

**Coca-Cola**

  
**S. PELLEGRINO**<sup>®</sup>

  
**SANBITTER**<sup>®</sup>

  
**ACQUA PANNA**

# Birre alla Spina / Bier vom Fass / Draft Beer

## ROTHAUS PILS <sup>A2</sup>

<i>Rothaus Tannen Zäpfle</i>	0,30l	2,50 €
<i>Rothaus Tannen Zäpfle</i>	0,40l	3,00 €

## ROTHAUS RADLER <sup>A2</sup>

<i>Rothaus Tannen Zäpfle mit Zitronenlimonade</i>	0,30l	2,50 €
<i>Rothaus Tannen Zäpfle mit Zitronenlimonade</i>	0,40l	3,00 €

## ROTHAUS COLABIER <sup>1,10,A2</sup>

<i>Rothaus Tannen Zäpfle mit Coca - Cola</i>	0,30l	2,50 €
<i>Rothaus Tannen Zäpfle mit Coca - Cola</i>	0,40l	3,00 €

## ROTHAUS HEFEWEIZEN <sup>A1, A2</sup>

<i>Rothaus Weizen Zäpfle</i>	0,30l	2,50 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle</i>	0,50l	3,50 €

## ROTHAUS WEIZENRADLER <sup>A1,A2</sup>

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Zitronenlimonade</i>	0,30l	2,50 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Zitronenlimonade</i>	0,50l	3,50 €

## ROTHAUS COLAWEIZEN <sup>1,10,A1,A2</sup>

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Coca - Cola</i>	0,30l	2,50 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Coca - Cola</i>	0,50l	3,50 €

## ROTHAUS BANANENWEIZEN <sup>A1, A2</sup>

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Bananen-Nektar</i>	0,30l	3,00 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Bananen-Nektar</i>	0,50l	4,00 €

## ROTHAUS KIRSCHWEIZEN <sup>A1, A2</sup>

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Sauerkirsch-Nektar</i>	0,30l	3,00 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Sauerkirsch-Nektar</i>	0,50l	4,00 €

## ROTHAUS GRAPEFRUITWEIZEN <sup>A1, A2</sup>

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Pink Grapefruitsaft</i>	0,30l	3,00 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Pink Grapefruitsaft</i>	0,50l	4,00 €

## ROTHAUS MARACUJAWEIZEN <sup>A1, A2</sup>

<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Maracuja - Nektar</i>	0,30l	3,00 €
<i>Rothaus Weizen Zäpfle mit Schlör Bodensee Maracuja - Nektar</i>	0,50l	4,00 €



# Birre in Bottiglia / Flaschenbiere / Bottled Beer

## ROTHAUS PILS ALKOHOLFREI <sup>A2</sup>

*Rothaus Tannen Zäpfle alkoholfrei*

0,33l

2,50 €

## ROTHAUS RADLER ALKOHOLFREI <sup>A2</sup>

*Rothaus Tannen Zäpfle alkoholfrei mit Zitronenlimonade*

0,50l

3,50 €

## ROTHAUS HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI <sup>A1,A2</sup>

*Rothaus Weizen Zäpfle alkoholfrei*

0,50l

3,50 €

## ROTHAUS WEIZENRADLER ALKOHOLFREI <sup>A2</sup>

*Rothaus Weizen Zäpfle alkoholfrei mit Zitronenlimonade*

0,50l

3,50 €

## PAULANER HEFE-WESSBIER DUNKEL <sup>A1,A2</sup>

*Paulaner Hefe-weißbier Dunkel*

0,50l

3,50 €

## PAULANER WEISSBIER KRISTALLKLAR <sup>A1,A2</sup>

*Paulaner Weißbier Kristallklar*

0,50l

3,50 €



# Vino Bianco / Weisswein / White Wine

## PECORINO COLLINE PESCARESI I.G.T. <sup>1</sup>

*Abbruzzen, Italien*

*trocken, filigran-mineralisch*

0,10l

4,90 €

0,20l

6,50 €

## DR. VON BASSERMANN JORDAN WEISSBURGUNDER <sup>1</sup>

*Deidesheim, Pfalz, Deutschland, 2020*

*trocken, milde Säure, volles fruchtiges Bukett*

0,10l

4,50 €

0,20l

6,50 €

0,75l

25,50 €

## LUGANA I FRATI D.O.C. <sup>1</sup>

*Ca' dei Frati, Venetien, Italien, 2020*

*trocken, fruchtig, mineralisch*

0,10l

6,50 €

0,20l

8,50 €

0,75l

39,50 €

## GAVI DI GAVI D.O.C.G. <sup>1</sup>

*Ca' da Bosio, Piemont, Italien, 2017*

*kräftig, milde Säure, volles fruchtiges Bukett*

0,10l

5,50 €

0,20l

7,50 €

0,75l

29,50 €

## ROERO ARNEIS FRATELLI D.O.C.G. <sup>1</sup>

*Giacosa, Piemont, Italien, 2020*

*kräftig, milde Säure, volles fruchtiges Bukett*

0,10l

6,50 €

0,20l

7,50 €

0,75l

29,50 €

## ROCCA BASTIA GARGANEGA PINOT GRIGIO <sup>1</sup>

*Garda, Italien, 2021*

*fruchtig, leicht*

0,10l

4,50 €

0,20l

6,50 €

0,75l

25,50 €

## WEISSWEINSCHORLE <sup>1</sup>

0,20l

3,50 €

0,40l

5,50 €

# Vino Rosato / Roséwein / Rosé Wine

## SAN GEORGIO VINO ROSATO <sup>Ⓛ</sup>

*Cazzano di Tramigna, Italien*  
*leicht, fruchtiges Bukett*

0,10l 3,50 €  
0,20l 5,50 €

## DR. VON BASSERMANN ROSE LA VIE <sup>Ⓛ</sup>

*Deidesheim, Pfalz, Deutschland 2020*  
*trocken*

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

## BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO D.O.C.G. <sup>Ⓛ</sup>

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

0,10l 4,50 €  
0,20l 6,50 €  
0,75l 25,50 €

## PHILIPPS ROSÉ <sup>Ⓛ</sup>

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

0,10l 4,50 €  
0,20l 5,50 €  
0,75l 25,00 €

## ROSÉSCHORLE <sup>Ⓛ</sup>

0,20l 3,50 €  
0,40l 5,50 €

# Vino Rosso/ Rotwein / Red Wine

## LAMBRUSCO <sup>Ⓛ</sup>

Lambrusco di Modena Vino Frizzante  
fruchtig, süß

0,10l	3,50 €
0,20l	4,50 €
0,75l	23,50 €

## PRIMITIVO PUGLIA 'LINTEO' <sup>Ⓛ</sup>

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

0,10l	4,50 €
0,20l	5,90 €
0,75l	23,50 €

## PRIMITIVO 'IL FALCO' <sup>Ⓛ</sup>

Salento, Italien, 2020  
trocken, fruchtig, volles Bukett

0,10l	4,90 €
0,20l	6,50 €
0,75l	29,50 €

## NERO D'AVOLA 'LINTEO' D.O.C. <sup>Ⓛ</sup>

Apulien, Italien, 2019  
fruchtig, gehaltvoll, harmonisch

0,10l	4,50 €
0,20l	5,90 €
0,75l	23,50 €

## CHIANTI RISERVA D.O.C.G. <sup>Ⓛ</sup>

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

0,10l	4,90 €
0,20l	6,50 €
0,75l	38,00 €

## ROTWEINSCHORLE <sup>Ⓛ</sup>

0,20l	3,50 €
0,40l	5,50 €

# *Bottiglie di Vino / Flaschenweine / Bottles of Wine*

## *Vino Bianco / Weisswein / White Wine*

### **PINOT GRIGIO 'ALISIA' I.G.T. <sup>⌞</sup>**

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

0,75l

26,50 €

## *Vino Rosato / Roséwein / Rosé Wine*

### **CASARSA CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C. <sup>⌞</sup>**

*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. <sup>⌞</sup>**

*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. <sup>⌞</sup>**

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

0,75l

77,00 €

### **BRUNELLO DO MONTALCINO D.O.C.G. <sup>⌞</sup>**

*Toskana, 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. <sup>⌞</sup>**

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

0,75l

85,00 €

### **BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO D.O.C.G. <sup>⌞</sup>**

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

0,75l

85,00 €

# *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