



# RISTORANTE GIARDINO

TÄGLICH WARME 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

# *Benvenuti!*

## **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!**



**RISTORANTE  
GIARDINO**

# *Menu Stagionale / Saisonale Karte / Seasonal Menu*

# Aperitivi / Aperitifs / Aperitifs

## SAN BITTER

<i>San Bitter</i> <sup>1,9</sup>	auf Eis mit Zitronenspalte	0,10l	2,50 €
<i>San Bitter</i> <sup>1,9</sup>	mit Orangensaft oder Soda	0,30l	4,50 €

## BITTERS

<i>Aperol</i> <sup>1,9</sup>	auf Eis mit Zitronenspalte	4 cl	4,00 €
<i>Campari</i> <sup>1,9</sup>	auf Eis mit Zitronenspalte	4 cl	4,00 €
<i>Cynar</i> <sup>1,9</sup>	auf Eis mit Orangenspalte	4 cl	4,00 €
<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>1,9,15</sup>	<i>Aperol</i> , Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda		6,50 €
<i>Whiskey Sour</i> <sup>1,9,15</sup>	Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup		6,50 €

## VERMOUTH

<i>Martini Bianco</i> <sup>L</sup>		5 cl	3,50 €
<i>Martini Dry</i> <sup>L</sup>		5 cl	3,50 €
<i>Martini D'Oro</i> <sup>L</sup>		5 cl	3,50 €
<i>Martini Rosato</i> <sup>L</sup>		5 cl	3,50 €
<i>Martini Rosso</i> <sup>L</sup>		5 cl	3,50 €

## 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	3,50 €
<i>Sambuca Molinari</i>		4 cl	3,50 €

# 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	23,50 €
<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

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*

**CREMA DI POMODORI <sup>E,G</sup>** 5.50 €  
*Tomatencremesuppe*  
*Tomato cream soup*

**MINISTRONE** 6.50 €  
*Italienische Gemüsesuppe*  
*Italian minestrone soup*

**ZUPPA DI PESCE <sup>B,D,I,N</sup>** 9.50 €  
*Italienische Fischsuppe*  
*Italian fish soup*

## *Antipasti / Vorspeisen / Starters*

**BRUSCHETTA <sup>A</sup>** 5.50 €  
*Selbstgebackenes Ciabatta-Brot belegt mit hausgemachter Trapanese*  
*Home-baked Ciabatta-bread with selfmade Trapanese*

**CAPRESE <sup>G,L</sup>** 8.50 €  
*Tomaten, Mozzarella, Basilikum*  
*Tomatoes, Mozzarella, Basil*

**PECORINO GLASATO <sup>E,L</sup>** 9.50 €  
*Glasierter Ziegenkäse auf Rucolabett mit Kirschtomaten und Pinienkernen*  
*Glazed goat cheese on a bed of arugula with cherry tomatoes and pine nuts*

**FINOCCHIO CON FILETTI D'ARANCIA <sup>L</sup>** 7.50 €  
*Fenchelsalat mit Orangenfilets*  
*Fennel salad with orange filets*

**VITELLO TONNATO <sup>C,D,L</sup>** 12.50 €  
*Scheiben vom zarten Kalb mit Thunfischsauce und Kapern*  
*Slices of tender veal with tuna fish sauce and capers*

**CARPACCIO DI MANZO <sup>G,L</sup>** 12.50 €  
*Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen*  
*Beef carpaccio with arugula, parmesan and pine nuts*

**INSALATA DI POLIPO <sup>D,I,N</sup>** 13.50 €  
*Tintenfischsalat auf Rucolabett*  
*Octopus salad on a bed of arugula*

## *Antipasti / Vorspeisen / Startres*

**ANTIPASTO GIARDINO <sup>15</sup>** 10,50 €  
*Vegetarische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses*  
*Homemade vegetarian appetizer variation*

**ANTIPASTO MISTO DELLA CASA <sup>8,15,C,D,I,N</sup>** 13,50 €  
*Vorspeisenvariation nach Art des Hauses*  
*Homemade appetizer variation*

## *Insalate / Salate / Salads*

**PICCOLA INSALATA MISTA <sup>L</sup>** 4,00 €  
*Kleiner gemischter Beilagensalat*  
*Small side salad*

**INSALATA MISTA <sup>L</sup>** 6,00 €  
*Gemischter Salat*  
*Mixed salad*

*con Tagliata di Pollo / mit Hähnchenstreifen / with chicken stripes* 9,50 €

*con Tagliata di Manzo / mit Rinderfiletstreifen / with beef stripes* 13,50 €

*con Scampi / mit Garnelen / with Scampi <sup>B</sup>* 13,50 €

**INSALATA DI POMODORI <sup>L</sup>** 6,00 €  
*Tomatensalat mit roten Zwiebeln*  
*Tomato salad with red onions*

**INSALATA RUCOLA <sup>G,L</sup>** 8,50 €  
*Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan*  
*Arugula with cherry tomatoes and parmesan*

**INSALATA ITALIANA <sup>C,G,L</sup>** 9,50 €  
*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>** 9,50 €  
*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>4.50 €</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>5.50 €</b>
<b>PIZZA MARGHERITA <sup>A1,G</sup></b> <i>mit Tomatensauce und Käse</i> <i>with tomato sauce and cheese</i>	<b>7.50 €</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>8.50 €</b>
<b>PIZZA FUNGHI <sup>A1,G</sup></b> <i>mit frischen Champignons</i> <i>with fresh champignons</i>	<b>8.50 €</b>
<b>PIZZA SALAMI <sup>2,3,4,5,A1,G</sup></b> <i>mit Salami</i> <i>with salami</i>	<b>8.50 €</b>
<b>PIZZA SALAMI E FUNGHI <sup>2,3,4,5,A1,G</sup></b> <i>mit Salami und frischen Champignons</i> <i>with salami and fresh champignons</i>	<b>9.50 €</b>
<b>PIZZA PROSCIUTTO <sup>2,3,4,A1,G</sup></b> <i>mit gekochtem Schinken</i> <i>with ham</i>	<b>8.50 €</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>9.50 €</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>10.50 €</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>10,50 €</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 champignons</i>	<b>9,50 €</b>
<b>PIZZA VESUVIO</b> <sup>A1,G</sup> <i>mit Gorgonzola und Spinat</i> <i>with gorgonzola cheese and spinach leaves</i>	<b>9,50 €</b>
<b>PIZZA TONNO E CIPOLLE</b> <sup>A1,D,G</sup> <i>mit Tunfisch und Zwiebeln</i> <i>with tuna fish and onions</i>	<b>9,50 €</b>
<b>PIZZA VEGETARIANA</b> <sup>A1,G,L</sup> <i>mit frischem Gemüse</i> <i>with vegetables</i>	<b>9,50 €</b>
<b>PIZZA DIAVOLA</b> <sup>2,3,4,5,A1,G</sup> <i>mit Zwiebeln, Peperoni Lombardi und scharfer Peperoniwurst</i> <i>with onions, lombard pepperonis and spicy salami</i>	<b>9,50 €</b>
<b>PIZZA RUCOLA</b> <sup>A1,G,L</sup> <i>mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i> <i>with arugola and parmesan chips</i>	<b>9,50 €</b>
<b>PIZZA PESCATORA</b> <sup>A1,B,D,G,N</sup> <i>mit Meeresfrüchten</i> <i>with seafood</i>	<b>12,50 €</b>
<b>PIZZA GIARDINO</b> <sup>A1,G,L</sup> <i>mit Rohschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan</i> <i>with raw ham, arugola and parmesan chips</i>	<b>10,50 €</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>10,50 €</b>

# Primi Piatti / Pasta Gerichte / Pasta Dishes

<b>SPAGHETTI POMODORO</b> <sup>A,G,I</sup> <i>in Tomatensauce with tomato sauce</i>	<b>7.50 €</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <sup>A,G,I</sup> <i>mit Bolognesesauce with Bolognese</i>	<b>9.50 €</b>
<b>SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE</b> <sup>A,E,G</sup> <i>mit Basilikumpesto, Parmesan und Pinienkernen with basil pesto, parmesan and pine nuts</i>	<b>9.50 €</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> <sup>A,G</sup> <i>mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni with garlic, olive oil and spicy peppers</i>	<b>8.50 €</b>
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <sup>2,3,4,A,C,G</sup> <i>mit Pancettaspeck in einer Parmesan-Ei-Sauce with pancetta and parmesan-egg sauce</i>	<b>9.50 €</b>
<b>PENNE ARRABBIATA</b> <sup>6,A,G,I</sup> <i>mit Oliven, Knoblauch, scharfen Peperoni und Tomatensauce with olives, garlic, spicy peppers and tomato sauce</i>	<b>9.50 €</b>
<b>PENNE AMATRICIANA</b> <sup>A,G,I</sup> <i>mit Pancettaspeck, Zwiebeln und Tomatensauce with pancetta, onions and tomato sauce</i>	<b>9.50 €</b>
<b>PENNE GORGONZOLA E SPINACI</b> <sup>A,G</sup> <i>mit Blattspinat und Gorgonzolasauce with spinach leaves and gorgonzola cheese sauce</i>	<b>10.50 €</b>
<b>LINGUINE AL SALMONE</b> <sup>A,D,I,L</sup> <i>mit Lachs, Kirschtomaten, Rucola und Tomatencremesauce with Salmon, cherry tomatoes, arugula and tomato cream sauce</i>	<b>12.50 €</b>
<b>LINGUINE TAORMINESE</b> <sup>A,D,I,L</sup> <i>mit Zucchini und Scampi with zucchini and scampi</i>	<b>13.50 €</b>

## *Pesce / Fischgerichte / Fish Dishes*

**FILETTO DI SALMONE AL PROSECCO <sup>A,D,L</sup>** 18,50 €  
*Gebratenes Lachsfilet in Proseccosauce mit Salzkartoffeln*  
*Baked salmon filet with prosecco sauce and salt potatoes*

**CALAMARI ALLA GRIGLIA <sup>A,D</sup>** 18,50 €  
*Gegrillte Calamari mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*  
*Grilled cuttlefish with mediterranean vegetables and rosemary potatoes*

**DORATA ALLA GRIGLIA <sup>A,D</sup>** 19,50 €  
*Gegrillte Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*  
*Grilled gthead with mediterranean vegetables and rosemary potatoes*

## *Carni / Fleischgerichte / Meat Dishes*

**PANIERTES SCHNITZEL <sup>A,C</sup>** 13,50€  
*Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites*  
*Breaded chicken escalope with fresh fries*

**SCALOPPINA AL LIMONE <sup>A,L</sup>** 18,50 €  
*Kalbsmedaillons in Zitronensauce mit Salzkartoffeln*  
*Medaillons of pork in lemon sauce with salt potatoes*

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>A,L</sup>** 22,50 €  
*Kalbsmedaillons mit Rohschinken und Salbei, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*  
*Medaillons of Pork with raw ham, sage, mediterranean vegetables and rosemary potatoes*

**PICCATA MILANESE <sup>A,C,G,I</sup>** 18,50 €  
*Kalbsschnitzel in Parmesanpanade mit Spaghetti und Tomatensauce*  
*Parmesan escalope of pork with spaghetti and tomato sauce*

**BISTECCA ALLA GRIGLIA** 19,50 €  
*Gegrilltes Roastbeef mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*  
*Grilled roastbeef with mediterranean vegetables and rosemary potatoes*

*mit Zwiebeln / with onions <sup>A,L</sup>* 20,50 €

*mit Pfeffersauce / with pepper sauce <sup>A,G,J,L</sup>* 22,50 €

*mit Gorgonzolasauce / with gorgonzola sauce <sup>A,G,L</sup>* 22,50 €

## *Dolci / Dessert / Sweets*

<b>TIRAMISÙ</b> <sup>10,A,G,L</sup>	6,50 €
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i> <i>Handmade Tiramisu</i>	
<b>PANNA COTTA</b> <sup>A,G</sup>	6,50 €
<i>Hausmachtes Panna Cotta</i> <i>Handmade Panna Cotta</i>	
<b>CREMA CATALANA</b> <sup>A,E,G</sup>	6,50 €
<i>Hausgemachte Crema Catalana</i> <i>Handmade Crema Catalana</i>	
<b>ARCOBALENO</b> <sup>10,A,E,G,L</sup>	10,50 €
<i>Desertvariation nach Art des Hauses für 2 Personen</i> <i>Variation of Homemade Sweets for 2 Persons</i>	
<b>CASSATA SICILIANA</b> <sup>10,A,E,G,L</sup>	6,50 €
<i>Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten und San Marzano</i> <i>Italian ice cream speciality with sugered fruits and San Marzano</i>	
<b>TARTUFO</b> <sup>10,A,E,G,L</sup>	6,50 €
<i>Italienische Eisspezialität mit Nüssen und Kakao</i> <i>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</i> <i>Italian full mature hard cheese</i>	
<b>GORGONZOLA</b> <sup>G</sup>	6,50 €
<i>Italienischer Blauschimmelkäse</i> <i>Italian blue cheese</i>	
<b>VARIATIONE DI FORMAGGIO</b> <sup>G</sup>	12,50 €
<i>Käsevariation für 2 Personen</i> <i>Variation of cheeses for 2 persons</i>	

# Digestivi / Digestifs / Digestifs

## GRAPPA

<i>Grappa Riserva della Casa</i> <sup>L</sup>	4 cl	3,50 €
<i>Grappa di Prosecco</i> <sup>L</sup>	4 cl	4,50 €
<i>Grappa Cellini Oro 3 Annate Invecchiata</i> <sup>L</sup>	4 cl	5,50 €
<i>Grappa Sibona di Barolo</i> <sup>L</sup>	4 cl	7,50 €

## EDELBRÄNDE

<i>Schladerer Kirschwasser</i>	4 cl	5,00 €
<i>Schladerer Williams-Birne</i>	4 cl	5,00 €
<i>Schladerer Himbeergeist</i>	4 cl	5,00 €
<i>Schladerer Mirabelle</i>	4 cl	5,00 €

## BRAUNE BITTERS

<i>Averna</i>	4 cl	4,50 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	4,50 €
<i>Fernet-Branka</i>	4 cl	4,50 €
<i>Amaro Lucano</i>	4 cl	4,50 €
<i>S. Marzano</i>	4 cl	4,50 €
<i>Jägermeister</i>	4 cl	4,50 €

## LIKÖRE

<i>Amaretto di Saronno</i>	4 cl	3,50 €
<i>Grand Marnier</i>	4 cl	5,50 €
<i>Sambuca Molinari</i>	4 cl	4,50 €
<i>Baileys Irish Cream</i> <sup>1, 10</sup>	4 cl	4,50 €

## COGNAC & BRANDY

<i>Remy Martin VSOP</i> <sup>L</sup>	2 cl	5,00 €
<i>Hennesey Cognac VSOP</i> <sup>L</sup>	2 cl	5,00 €
<i>Metaxa 5*</i> <sup>L</sup>	2 cl	5,00 €
<i>Vecchia Romagna Brandy Ettichetta Nera</i> <sup>L</sup>	2 cl	5,00 €

## WHISKEY (SCOTCH | MALT | BOURBON)

<i>Chivas Regal</i> <i>Scotch</i>	4 cl	6,50 €
<i>Bellentine's Finest</i> <i>Scotch</i>	4 cl	5,50 €
<i>The Macallan Fine Oak - 12 Years</i> <i>Single Malt - Highlands</i>	4 cl	8,50 €
<i>Four Roses</i> <i>Bourbon</i>	4 cl	5,50 €
<i>Jim Beam</i> <i>Bourbon</i>	4 cl	4,50 €

# Analcoliche / Alkoholfrei / Non-Alcoholic

## ODENWALDQUELLE

Natürliches Mineralwasser Classic

0,25l  
0,75l

2,50 €  
5,00 €

Natürliches Mineralwasser Naturelle

0,25l  
0,75l

2,50 €  
5,00 €

## S. PELLEGRINO

Natürliches Mineralwasser, Medium

0,25l  
0,75l

2,50 €  
5,00 €

## ACQUA PANNA

Natürliches Mineralwasser, Still

0,25l  
0,75l

2,50 €  
5,00 €

## SCHLÖR BODENSEE FRUCHTSÄFTE

Apfel | Orange | Grapefruit | Annanas | Maracuja | Banane  
Johannisbeere | Sauerkirsche | Cranberry | Rabarber

0,20l  
0,40l

2,80 €  
4,00 €

## SAFTSCHORLE

mit einem Schlör Bodensee Fruchtsaft Ihrer Wahl

0,20l  
0,40l

2,50 €  
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>  
Fanta <sup>1,3</sup> | Sprite | Mezzo - Mix <sup>1,10</sup>

0,20l  
0,33l  
0,40l

2,50 €  
3,00 €  
3,50 €

## SCHWEPPE

Tonic Water <sup>9</sup> | Dry Tonic Water <sup>9</sup> | Bitter Lemon <sup>3,9</sup>  
Ginger Ale <sup>1,9</sup> | Ginger Beer <sup>1,9</sup> | Russian Wild Berry <sup>1</sup>

0,20l  
0,40l

2,50 €  
3,50 €

## ORANGINA

Orangina Original  
Orangina Rouge

0,25l

3,00 €

*Analcoliche / Alkoholfrei / Non-Alcoholic*

**HONEST BIO TEE**

*Himbeere Basilikum | Zitrone Honig | Pfirsich Rosmarin*

0,33l

3,50 €

**VIO BIO LIMO**

*Orange | Zitrone & Limette*

0,30l

3,00 €

**VIO SCHORLE mit Direktsaft**

*Rabarber | Apfel | Johannisbeere*

0,30l

3,00 €

**Odenwald  
Quelle**

**Coca-Cola**



**ACQUA PANNA®**



**S. PELLEGRINO®**

# 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 €



# **Rothaus**

## Vino Bianco/ Weisswein / White Wine

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

*Deidesheim, Pfalz, Deutschland, 2018*

*trocken, milde Säure, volles fruchtiges Bukett*

0,10l

3,50 €

0,20l

6,50 €

0,75l

23,50 €

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

*Abbruzzen, Italien*

*trocken, filigran-mineralisch*

0,10l

3,50 €

0,20l

5,50 €

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

*Astoria, delle Venezie, Italien, 2017*

*trocken, harmonisch, edel*

0,10l

3,50 €

0,20l

5,50 €

0,75l

21,00 €

### LUGANA D.O.C <sup>Ⓛ</sup>

*Bertagna, Cavriana, Italien, 2017*

*trocken, fruchtig, vollmundig*

0,10l

4,50 €

0,20l

6,50 €

0,75l

23,50 €

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

*Cà da Bosio, Piemont, Italien, 2017*

*kräftig, milde Säure, volles fruchtiges Bukett*

0,10l

4,50 €

0,20l

6,50 €

0,75l

23,50 €

### WEISSWEINSCHORLE <sup>Ⓛ</sup>

0,20l

3,50 €

0,40l

5,50 €

## Vino Rosato/ Roséwein / Rosé Wine

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

*Casal Busol, delle Venezie, Italien, 2018*

*trocken, frisch, fruchtig*

0,10l

3,50 €

0,20l

5,50 €

0,75l

21,00 €

### ROSÉ PHILIPP KUHN <sup>Ⓛ</sup>

*Pfalz, Deutschland, 2017*

*trocken, frisch, fruchtiges Bukett*

0,10l

3,50 €

0,20l

5,50 €

0,75l

22,00 €

### ROSÉSCHORLE <sup>Ⓛ</sup>

0,20l

3,50 €

0,40l

5,50 €

# Vino Rosso/ Rotwein / Red Wine

## PRIMITIVO PUGLIA 'LINTEO' I.G.T. <sup>Ⓛ</sup>

*Casa Vinicola Mini, di Puglia, Italien, 2017*  
*trocken, fruchtig, volles Bukett*

0,10l 3,50 €  
0,20l 5,50 €  
0,75l 21,00 €

## PRIMITIVO 'IL FALCO' <sup>Ⓛ</sup>

*Salento, Italien, 2016*  
*trocken, fruchtig, volles Bukett*

0,10l 4,50 €  
0,20l 6,50 €  
0,75l 24,00 €

## NERO D'AVOLA 'LINTEO' ORO I.G.T. <sup>Ⓛ</sup>

*Casa Vinicola Mini, Sizilien, Italien, 2018*  
*trocken, fruchtig, volles Bukett*

0,10l 3,50 €  
0,20l 5,50 €  
0,75l 21,00 €

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

*Cantina di Montalcino, Toscana, Italien, 2015*  
*trocken, fruchtig, leichte Kirschnote*

0,10l 4,50 €  
0,20l 6,50 €  
0,75l 24,00 €

## ROTWEINSCHORLE <sup>Ⓛ</sup>

0,20l 3,50 €  
0,40l 5,50 €

# *Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen:*

## ZUSATZSTOFFE:

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5 GESCHWÄFELT
- 6 GESCHWÄRZT
- 7 GEWACHST
- 8 MIT MILCHPROTEIN
- 9 CHININHALTIG
- 10 KOFFEINHALTIG
- 11 TAURINHALTIG
- 12 MIT SÜSSUNGSMITTELN
- 13 MIT PHOSPHAT
- 14 MIT PHENYLALLANINQUELLE
- 15 MIT SULFITEN

## ALLERGENE:

- A GLUTENHALTIG (A1 WEIZEN, A2 GERSTE)
- B KREBSTIERE
- C EIER
- D FISCH
- E ERDNÜSSE / NÜSSE
- F SOJA
- G LAKTOSE / MILCH
- H SCHALENFRÜCHTE
- 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
- 5 SULPHURISED
- 6 BLACK OXIDIZED
- 7 WAXED
- 8 CONTAINS LACTOPROTEIN
- 9 CONTAINS CHININE
- 10 CONTAINS CAFFEINE
- 11 CONTAINS TAURINE
- 12 CONTAINS SWEETENING AGENT
- 13 CONTAINS PHOSPHATE
- 14 CONTAINS PHENYLALANINE
- 15 CONTAINS SULFITES

## ALLERGENES:

- A GLUTEN (A1 WHEAT, A2 BARLEY)
- B CRUSTACEANS
- C EGGS
- D FISH
- E PEANUTS / NUTS
- F SOY
- G LACTOSE / MILK
- H PEEL FRUITS
- I CELERY
- J MUSTARD
- K SESAME
- L SULFUR DIOXIDE
- M LUPINS
- N MOLLUSCS