

## Vorspeisen:

20	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesancreme und gerösteten Pinienkerne*	€	14.00
21	Vitello Tonnato 3*	€	14.00
22	Italienische Antipasti Teller vom Land (für 2 Pers.) <sub>3</sub>	€	18.00
23	Oktopus Salat *	€	15.50
25	Bruschetta*	€	10.00
30	Garnelen Spieß und Calamari vom Grill* 3	€	15.00

## Suppen:

40	Tomatensuppe*	€	7.00
42	Fischsuppe*	€	14.50
		klein	groß
Veget	66 grüner Salat 1,6*	€ 5.50	€ 8.00
Veget.	68 gemischter Salat 1,6*	€ 7.00	€ 10.00
70	Italienischer Salat* 1,2,3,6 Diverse Salate, Schinken, Mozzarella, Oliven, Bio Ei, Thunfisch.		€ 13.00
72	Pizza Brot	€	5.50
73	Extra Brot	€	4.50

Extra Verpackung (wie Pizzakarton, Aluschalen) +0,50€

\*Vorspeise für 2 Personen gegen Aufpreis 1,50 €

*Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Für unsere Kleinen Feinschmecker:

(bis 12 Jahre)

51	Penne mit Bolognese	€ 7.50
Veget. 52	Penne mit Tomatensoße	€ 6.00
54	Kinder Lasagne	€ 8.00
55	Kinderteller Schnitzel, Pommes	€ 8.50
56	Kinderpizza <sup>2,3</sup> Tomaten , Mozzarella, Schinken, Champignon	€ 7.50

Extra Verpackung (wie Pizzakarton, Aluschalen) +0,50€

*Liebe Gäste Allergenkezeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Nudelgerichte:

84	Spaghetti Polyp <sup>3</sup> Meeresfrüchte in Tomatensoße	€ 18.00
87	Hausg. Tagliatelle mit Gambas in Brandy Soße <sup>3,11</sup>	€ 18.00
92	Hausg. Tagliatelle mit Lachs und Rucola <sup>3</sup>	€ 16.50
82	Spaghetti Carbonara <sup>2,3</sup> mit Speck, Ei	€ 13.00
Veget.	83 Spaghetti Aglio e`Olio e Peperoncino mit Knoblauch , Olivenöl , Chili	€ 10.50
Veget.	85 Penne all`arrabbiata in Tomaten Soße scharf	€ 11.50
86	Hausgemachte Tagliatelle Tirolerese <sup>2,3</sup> mit Tiroler Speck, Gorgonzola und Walnüsse.	€ 15.00
Veget.	103 Hausgemachte Gnocchi Basilikum Pesto, Pinienkerne	€ 14.00
100	Hausgemachte Gnocchi mit Südtiroler Speck und Pistazienpesto aus Bronte <sup>3</sup>	€ 16.00

## Nudelgerichte überbacken:

90	Hausgemachte Lasagne	€ 15.00				
104	Cannelloni alla Fiorentina Gefüllt mit Lachs und Blattspinat, in einer Sahne-Weißweinsauce gratiniert.	<table><tr><td>klein</td><td>groß</td></tr><tr><td>€ 13.00</td><td>€ 17.00</td></tr></table>	klein	groß	€ 13.00	€ 17.00
klein	groß					
€ 13.00	€ 17.00					

Extra Verpackung (wie Pizzakarton, Aluschalen) +0,50€

*Liebe Gäste Allergenkezeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Fleischgerichte:

- 120 Rumpsteak vom Grill,  
aus der Region (Metzgerei Meidinger, Meißenheim),  
Kräuterbutter, Beilage nach Wahl: € 29.00
- 125 Lammmedaillons vom Grill, Kräuterbutter,  
Beilage nach Wahl: € 28.00  
Saisongemüse mit Olivenöl ~ Knoblauchspaghetti ~  
Pommes-frites ~ Rosmarinkartoffeln
- 130 Rumpsteak Tagliata vom Grill-Rosmarinkartoffeln € 31.00  
mit Rucola-Parmesan Flocken, dazu Saisongemüse

## Fischgerichte: dazu Aioli Soße 3

- 160 Gegrillte Fischteller, € 32.00  
dazu Rosmarinkartoffeln  
Weichtier, Krebstiere und Fischfilet vom Grill
- 162 Seewolf Filet vom Grill, € 29.00  
dazu Saisongemüse
- 161 Calamari vom Grill, € 29.00  
dazu Knoblauchspaghetti
- 163 Oktopus vom Grill, € 31.00  
dazu Knoblauchspaghetti

### Veget. Beilagen „extra“

- 150 Pommes-frites € 5.50
- 151 Saisongemüse mit Olivenöl € 5.50
- 152 Knoblauchspaghetti € 5.50
- 154 Rosmarinkartoffeln € 5.50

Extra Verpackung (wie Pizzakarton, Aluschalen) +0,50€

*Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Pizza aus 72 Stunden Teig

<b>Neu</b>	<b>169 Golosa</b>	€ 15.00
Veget.	Tomaten, Mozzarella, Gelbe-Rote Dateltomaten, Pistaziencreme, Burrata	
	<b>199 Pistacchio</b>	€ 17.00
	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Pistaziencreme, Büffelmozzarella	
Veget.	<b>194 Pugliese</b>	€ 15.00
	Tomaten, Mozzarella, gegr. Zucchini, Artischocken*, Burrata	
	<b>196 Campana</b> <sup>2,3</sup>	€ 15.00
	Tomaten, Mozzarella, gegr. Auberginen, Tiroler Speck, Büffelmozzarella	
Veget.	<b>183 Verdure</b>	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, gegrillte Gemüse, Artischocken*	
Veget.	<b>191 Tricolore</b>	€ 11.50
	Tomaten, Mozzarella, Rucola, frische Tom., Parmesan Flocken	
	<b>184 Frutti di mare</b> <sup>3</sup>	€ 17.00
	Tomaten, Meeresfrüchte	
	<b>186 Parma</b>	€ 15.00
	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan Flocken	
	<b>188 Burrata</b> <sup>3</sup>	€ 17.00
	Tomaten, Mozzarella, Burrata, Parmaschinken, Olive Taggiasche, getr. Tomaten	
	<b>189 Zingara</b> <sup>2,3,6</sup>	€ 13.00
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Paprika, scharfe Peperoni	
	<b>192 Mediterranea</b> <sup>2,3</sup>	€ 13.00
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Thunfisch, Rucola, Parmesan Flocken	
	<b>195 Pizza Contadina</b> <sup>2,3</sup>	€ 12.00
	Tom., Mozz., scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	

Veget.	<b>170 Margherita</b>	€ 9.50
	Tomaten, Mozzarella	
	<b>171 Salami</b> <sup>3,4</sup>	€ 10.50
	Tomaten, Mozzarella, Salami	
	<b>172 Prosciutto</b> <sup>2,3</sup>	€ 10.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken	
	<b>173 Funghi</b>	€ 10.50
	Tomaten, Mozzarella, Champignon	
	<b>174 Prosciutto e Salami</b> <sup>2,3,4</sup>	€ 11.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken., Salami	
	<b>197 Prosciutto e Funghi</b> <sup>2,3</sup>	€ 11.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken., Champignons	
	<b>175 Hawaii</b> <sup>2,3</sup>	€ 11.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	
	<b>176 Capricciosa</b> <sup>2,3</sup>	€ 12.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken*	
	<b>177 Speciale</b> <sup>2,3,4</sup>	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami , Champignon	
	<b>178 Chef</b> <sup>2,3,4</sup>	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Paprika	
	<b>179 Diavola</b> <sup>2,3</sup>	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Sardellen	
	<b>180 Siciliana</b> <sup>2,3</sup>	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Olive	
	<b>181 Tonno</b> <sup>6</sup>	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
	<b>182 Quattro Formaggi</b>	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten	
	<b>187 Quattro Stagioni</b> <sup>2,3</sup>	€ 12.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken*, Champignon	

extra Zutaten € 0.50 - 4.00

Auf Nachfrage haben wir auch Glutenfrei Pizzaboden +2.50 €

\*Pizza auf 2 Teller/Personen gegen Aufpreis 2,00 €

Extra Verpackung (wie Pizzakarton, Aluschalen) +0,50€

*Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Dessert:

600	Hausgemachte Tiramisu	€ 6.50
601	Hausgemachte Panna Cotta	€ 6.00
605	Hausgemachte Cheesecake	€ 8.00
613	Soufflé BLACK & WHITE <sup>1</sup> Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern	€ 8.50
602	Tartufo classico (Eis) Schokoladen-Zabaione-Trüffel	€ 8.00
603	Tartufo al Limoncello (Eis) Zitronen-Limoncello-Trüffel	€ 8.00
604	Affogato al Caffè <sup>1</sup>	€ 4.00
606	Passionsfrucht Sorbet auf Prosecco <sup>11</sup>	€ 6.00

## Aperitifs:

Prosecco <sup>II</sup>	€	5.00
Kir Royal <sup>II</sup>	€	7.00
Sommer Lilet-Wild Berry <sup>II</sup>	€	7.50
Spritz Aperol <sup>1,8,II</sup>	€	7.50
Ramazotti Rosato Mio <sup>1,II</sup>	€	7.50
Martini rot oder weiß	€	5.00
Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth & Tonic	€	7.50
Campari Soda <sup>1</sup>	€	6.00
Campari Orange <sup>1</sup>	€	6.50
Gin Tonic- Monkey, BOAR <sup>3,8</sup>	€	11.00
Amer-Picon Bier <sup>1,a</sup>	€	4.50

## Alkoholfreie Aperitifs:

Gingerino <sup>1</sup>	€	3.50
Crodino <sup>1</sup>	€	4.00
Sanbitter <sup>1</sup>	€	3.50
Sanbitter Orange <sup>1</sup>	€	6.00

*Liebe Gäste Allergenkezeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*



## Alkoholfreie Getränke:

Hornberger Lebensquell still /med.	0.33l	€ 2.50	1.0l	€ 6.00
Peterstaler Classic			0.75l	€ 5.50
Fanta-Coca Cola-Mezzo Mix-Coca Cola Zero	1,2,3,7,8,9,10			
	0.2l	€ 2.50	0.4l	€ 4.00
Zitronenlimonade	9,10			
	0.2l	€ 2.30	0.4l	€ 3.70
Apfelsaft 100% Saft o. Zucker	0.2l	€ 3.00	0.4l	€ 5.00
Apfelsaftschorle	0.2l	€ 2.50	0.4l	€ 4.00
Orangensaft 100% Saft o. Zucker	0.2l	€ 3.00	0.4l	€ 5.00
Orangensaftschorle	0.2l	€ 2.50	0.4l	€ 4.00
Johannisbeerschorle	0.2l	€ 2.50	0.4l	€ 4.00
Bitter Lemon	8			
	0.2l	€ 3.00		

## Bier vom Faß: Ketterer:

Pils	a	0.3l	€ 3.60	0.4l	€ 4.20	0.5l	€ 5.40	
Radler		9,10,a	0,3l	€ 3.60	0.4l	€ 4.20	0.5l	€ 5.40
Hefeweizen		a	0.3l	€ 3.60			0.5l	€ 4.80
Colaweizen		1,7,a	0.3l	€ 3.60			0.5l	€ 4.80

## Bier in Flaschen vom Ketterer:

Hell	BIO	a	0.5l	€ 5.50
Black Forest STOUT		a	0.33l	€ 4.00

## Alkoholfrei Bier aus der Flasche:

Ketterer Pils	a	0.33l	€ 3.80
Hefeweizen Ketterer	a	0.5l	€ 4.80

## Bio Tee von Paulsen: € 3.00

Darjeeling First Flush, Pfefferminze, Grüne, Kamille, Waldbeere, Auszeit und Energie

*Liebe Gäste Allergenkezeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich*

## Rotweine „offen“ aus Italien Qualitätsweine b. A.

Piemont	Barbera d`Alba DOC <sub>II</sub>	0.25l € 7.50
Piemont	Nebbiolo d`Alba DOC <sub>II</sub>	0.25l € 7.50
	Primitivo Puglia IGT Colle a. Vento <sub>II</sub>	0.25l € 7.00
	Lambrusco Dolce <sub>II</sub>	0.25l € 6.50

## Rosè Wein „offen“ aus Italien Qualitätsweine b. A.

	Augusto Classico Rosè <sub>II</sub>	0.25l € 6.50
Piemont	Langhe Rosato DOC <sub>II</sub>	0.25l € 7.50
Venetien	Bardolino Lenotti <sub>II</sub>	0.25l € 7.50

## Weißweine „offen“ aus Italien Qualitätsweine b. A.

Piemont	Roero Arneis Montemeraviglia DOCG <sub>II</sub>	0.25l € 9.50
	Pinot Grigio <sub>II</sub>	0.25l € 7.00
	Chardonnay <sub>II</sub>	0.25l € 7.00

P.s. Sie dürfen uns gerne fragen nach aktuelle Offene Weine

Weinschorle <sub>II</sub>	0.25l	Weiß , Rosè	€ 4.00
		Rot	€ 5.00

Alle unsere Weine enthalten Sulfite <sub>II</sub>

## *Kenntlichmachung der Zusatzstoffe in Lebensmittel*

Verordnung zur Neuordnung der Lebensmittelrechtlichen Vorschriften über Zusatzstoffe von 29. Januar 1999, § 9, Abs. 1.

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff (en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmackverstärker (n)
5. mit Phosphat
6. geschwefelt
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaminquelle
11. Schwefeldioxid und Sulfite

## *Kenntlichmachung der Allergenkennzeichnung*

- a. Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme
- b. Eier
- c. Milch / Laktose
- d. Krebstiere
- e. Fisch
- f. Weichtiere
- g. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- h. Senf
- i. Sesam
- j. Sellerie
- k. Soja
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Erdnüsse
- n. Lupinen

P.s. \* - Artischocken kann Spuren von Eier, Milch, Sellerie, Schalenfrüchte enthalten.

a - Alle unsere Biersorten enthalten Gerste a