



# Osteria La Toscana

———— Pizzeria – Cucina italiana ————

## *Mittagsaktion*

*Montag bis Freitag von 11:30 - 14:30*

Jede Pizza oder Pasta **bis 12 €** inkl. Beilagensalat

einheitlich für nur

10,90 €

Jede Pizza oder Pasta ab **12 €** zum regulären Preis,  
jedoch inkl. Beilagensalat!

—————  
Die Mittagsaktion gilt nicht an Feiertagen und  
nicht für Pasta-Gerichte von der Saisonkarte.



# Osteria La Toscana

———— Pizzeria – Cucina italiana ————

**S**ehr verehrter Gast,  
wir begrüßen Sie sehr herzlich in unserer OSTERIA LA TOSCANA!

Neben klassischen Gerichten aus ganz Italien finden Sie auf unserer Speisekarte auch zahlreiche regionale Spezialitäten und Weine aus der Toskana.

Alle Speisen, die wir für Sie mit viel Liebe zubereiten, zeichnen sich durch Marktfrische und kompromisslos hohe Qualität der Zutaten aus.

Dafür garantiert Küchenchef Domenico mit seiner über 35-jährigen Erfahrung.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und sind dankbar für Anregungen und Ihre Weiterempfehlungen.

*Herzlichst, Ihre Familie Falcone*



## Aperitivi

Glas Prosecco (Spumante, Valdobbiadene DOCG)	4,90 €
Aperol Spritz <sup>6,8)</sup>	6,90 €
Hugo	6,90 €
Martini bianco, rosso, d'oro oder extra dry	4,70 €
Martini Jigger <sup>8)</sup> (Martini bianco mit Bitter Lemon)	5,20 €
Campari pur auf Eis <sup>6)</sup>	5,40 €
Campari <sup>6)</sup> Orange oder Soda	6,50 €

Gerne geben wir Ihnen über Allergene in unseren Gerichten Auskunft.

Bitte wenden Sie sich ggf. an das Servicepersonal.





# Antipasti caldi

WARME VORSPEISEN

## Bruschetta

Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl

5,50 €

## Bruschetta della casa

Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl, pikanter Salami<sup>3)</sup> und Parmesan (im Steinofen überbacken)

7,30 €

## Funghi La Toscana

Sautierte frische Champignons mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl

8,90 €

## Spinaci gratinati

Mit Mozzarella überbackener Spinat

9,20 €



# Antipasti freddi

KALTE VORSPEISEN (MIT WEISSBROT)

## Antipasto La Toscana

Großer Teller mit verschiedenen hausgemachten Vorspeisen (z. B. Grillgemüse)

14,90 €

## Spuntino

Kleinerer Teller mit verschiedenen hausgemachten Vorspeisen

9,60 €

## Mozzarella alla caprese

Frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

8,50 €

## Vitello tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapern

14,20 €

## Insalata di mare

Salat aus besten Meeresfrüchten von der Toskana-Küste, mit Olivenöl und Zitrone

16,90 €

## Carpaccio di manzo

Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola, geraspelttem Parmesan und Zitrone

14,80 €





# Zuppe

SUPPEN

<b>Crema di pomodoro</b> <i>Tomatencremesuppe</i>	5,90 €
<b>Stracciatella alla romana</b> <i>Rinderbrühe mit Eierflocken und Parmesan (auf römische Art)</i>	5,70 €
<b>Tortellini in brodo</b> <i>Rinderbrühe mit Tortellini (Ringnudeln mit Fleischfüllung)</i>	6,50 €
<b>Minestrone</b> (nur von Oktober bis April erhältlich) <i>Suppe mit frisch zubereitetem Gemüse</i>	6,90 €

# Insalate

SALATE (MIT BALSAMICO-ESSIG UND OLIVENÖL)

<b>Insalata di pomodori</b> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	5,60 €
<b>Insalata mista</b> kleine Größe/normale Größe <i>Gemischter Salat (Blattsalate, Gurken, Tomaten)</i>	5,30 € / 6,40 €
<b>Insalata con tonno</b> <i>Gemischter Salat mit Thunfisch</i>	8,90 €
<b>Insalata Mattinata</b> <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken<sup>1)</sup> und Mozzarella</i>	9,80 €
<b>Insalata della casa</b> <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken<sup>1)</sup>, Mozzarella, Krabben und Ei</i>	10,80 €
<b>Insalata di rucola</b> <i>Rucola-Salat mit Kirschtomaten und geraspelttem Parmesan</i>	9,50 €
<b>Insalata La Toscana</b> <i>Grüner Salat und Rucola mit pikanter Salami<sup>3)</sup>, frischen Champignons, Kirschtomaten, schwarzen Oliven<sup>5)</sup> und geraspelttem Parmesan</i>	10,90 €
<b>Insalata di pollo mediterranea</b> <i>Hähnchenbruststreifen vom Grill auf gemischte Salat mit Kirschtomaten, Honigmelone (Hauptgericht; mit Weißbrot)</i>	14,90 €

**Salat-Extras:** Ei, schwarze Oliven, Zwiebeln: je 1,50 € • Artischocken: 2,50 €





# Pasta-Klassiker

<b>Spaghetti alla carbonara</b>		10,50 €
<i>Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan (mit oder original italienisch ohne Sahnesauce)</i>		
<b>Spaghetti al ragù (alla bolognese)</b>		10,80 €
<i>Spaghetti mit hausgemachter Rinderhackfleischsauce</i>		
<b>Spaghetti aglio e olio</b>		9,50 €
<i>Spaghetti mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl</i>		
<b>Spaghetti alla puttanesca</b>		10,90 €
<i>Spaghetti mit Sardellen, Kapern, Oliven<sup>5)</sup> und Knoblauch in Tomatensauce</i>		
<b>Spaghetti allo scoglio</b>		14,90 €
<i>Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten in Tomatenweißweinsauce</i>		
<b>Penne all'arrabbiata</b>		10,50 €
<i>Penne (Röhrchennudeln) mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini (leicht pikant)</i>		
<b>Tortellini alla panna e prosciutto</b>		10,80 €
<i>Tortellini (Ringnudeln mit Fleischfüllung) mit Schinken<sup>1)</sup> in Sahnesauce</i>		
<b>Lasagne alla bolognese</b>		11,80 €
<i>Teigblätter geschichtet mit Rinderhackfleischsauce, Schinken<sup>1)</sup> und Erbsen, überbacken</i>		
<b>Gnocchi di patate al gorgonzola</b>		10,60 €
<i>Kartoffelnockerln in Gorgonzola-Sauce</i>		

## Pasta-Spezialitäten des Hauses

<b>Orecchiette alle punte di filetto</b>		14,90 €
<i>Apulische Öhrchennudeln mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten u. Rucola in Tomatensauce</i>		
<b>Penne alla buongustaio</b>		13,50 €
<i>Penne mit Hähnchenbrustwürfeln in Curry-Rahmsauce</i>		
<b>Spaghetti dello chef (al cartoccio)</b>		14,50 €
<i>Spaghetti mit Parmaschinken und Garnelen in Tomatensahnesauce (in Alufolie)</i>		



# Beliebte Pasta-Varianten



<b>Spaghetti alla carlofortina</b>	11,50 €
<i>Spaghetti mit Thunfisch, Kapern und Knoblauch in Tomatenweißweinsauce</i>	
<b>Spaghetti alla busera</b>	14,80 €
<i>Spaghetti mit Garnelen, frischen Tomaten und Oliven<sup>5)</sup> in Tomatenweißweinsauce</i>	
<b>Penne La Toscana</b>	10,80 €
<i>Penne mit pikanter Salami<sup>3)</sup> in Tomatensauce</i>	
<b>Penne alle verdure</b>	10,80 €
<i>Penne mit frischem Gemüse in Tomaten- oder Tomatensahnesauce</i>	
<b>Penne ai quattro formaggi</b>	11,50 €
<i>Penne mit vier verschiedenen Käsesorten, mit Mozzarella überbacken</i>	
<b>Penne pasticciate</b>	11,70 €
<i>Penne mit Schinken<sup>1)</sup> und Erbsen in Tomatensahnesauce, mit Mozzarella überbacken</i>	
<b>Lasagne al salmone</b>	13,80 €
<i>Teigblätter geschichtet mit Lachsfilet und Spinat, mit Mozzarella überbacken</i>	
<b>Tagliatelle alla boscaiola</b>	11,80 €
<i>Bandnudeln mit Champignons, Steinpilzen und Schinken<sup>1)</sup> in Tomatensahnesauce</i>	
<b>Tagliatelle al salmone</b>	13,70 €
<i>Bandnudeln mit norwegischem Lachsfilet in Tomatensahne- oder Tomatenweißweinsauce</i>	
<b>Tortellini con spinaci e gorgonzola</b>	11,90 €
<i>Tortellini (mit Fleischfüllung) mit Spinat und Gorgonzola-Käse in Sahnesauce</i>	
<b>Gnocchi della nonna</b>	10,80 €
<i>Kartoffelnockerln mit Champignons, Schinken<sup>1)</sup> und Erbsen in Tomatensahnesauce</i>	
<b>Tris di pasta</b>	26,90 €
FÜR 2 PERSONEN	
<i>Drei verschiedene Nudelgerichte (vom Küchenchef zusammengestellt)</i>	

Auf Wunsch bereiten wir jedes Pastagericht gerne auch mit einer anderen Nudelsorte (z. B. Penne statt Spaghetti) oder leichter Weißwein- statt Sahnesauce für Sie zu.



# Pizze

## Fornarina

Pizzabrot, mit Oregano, frisch aus dem Steinofen (z. B. als Beilage zum Salat)

4,70 €

## Fornarina al rosmarino

Pizzabrot, mit Oregano und Rosmarin

5,10 €

## Fornarina con mozzarella

Pizzabrot, mit Mozzarella überbacken

8,50 €

## Pizza marinara (ohne Käse)

Tomatensauce, Knoblauch, Oregano

7,90 €

## Pizza Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

9,50 €

## Pizza funghi

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons

11,30 €

## Pizza Italia (ohne Tomatensauce)

Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico-Creme

11,20 €

## Pizza alle verdure

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse

11,90 €

## Pizza quattro formaggi

Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten

12,20 €

## Pizza romana

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven<sup>5)</sup>

11,20 €

## Pizza tonno e cipolla

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

12,20 €

## Pizza spinaci e salmone

Tomatensauce, Mozzarella, norwegisches Lachsfilet, Blattspinat

14,50 €

## Pizza frutti di mare

Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte bester Qualität

14,50 €

## Pizza salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salami<sup>2)</sup>

11,60 €

## Pizza prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken<sup>1)</sup>

11,60 €



### AUTENTICA PIZZA ITALIANA

+ HAUSGEMACHTER TEIG  
MIT TIPO 00-MEHL VON  
CAPUTO AUS NEAPEL  
+ AUF STEIN GEBACKEN  
+ DÜNNER BODEN  
+ MIT MOZZARELLA-KÄSE  
+ HOCHWERTIGER BELAG



<b>Pizza Jessica</b>		11,40 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken <sup>1)</sup> , Ananas		
<b>Pizza Regina</b>	(auch zusammengeklappt als <b>Calzone</b> erhältlich)	11,40 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken <sup>1)</sup> , frische Champignons		
<b>Pizza mista</b>		11,40 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken <sup>1)</sup> , Salami <sup>2)</sup> , frische Champignons		
<b>Pizza capricciosa</b>		11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken <sup>1)</sup> , Salami <sup>2)</sup> , Sardellen, Paprikastreifen		
<b>Pizza quattro stagioni</b>		13,20 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken <sup>1)</sup> , Salami <sup>2)</sup> , frische Champignons, Artischocken <sup>4)</sup>		
<b>Pizza speciale</b>		13,40 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken <sup>1)</sup> , Salami <sup>2)</sup> , frische Champignons, Paprika, Peperoni		
<b>Pizza calabrese</b>		11,70 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami <sup>3)</sup>		
<b>Pizza Adriana</b>		11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami <sup>3)</sup> , frische Champignons		
<b>Pizza La Toscana</b>		12,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami <sup>3)</sup> , Peperoni, Zwiebeln		
<b>Pizza parmigiana</b>		12,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami <sup>3)</sup> , Auberginen, Parmesan		
<b>Pizza Fabio</b>		14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami <sup>3)</sup> , Rucola, Kirschtomaten, Parmesan		
<b>Pizza Armando</b>		13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan		
<b>Pizza Lory</b>		14,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Oliven <sup>5)</sup>		
<b>Pizza bianca (ohne Tomatensauce)</b>		11,60 €
Mozzarella, Sahne, Schinken <sup>1)</sup>		
<b>Pizza fantasía</b>		11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken <sup>1)</sup> , Zwiebeln, Spiegelei		
<b>Pizza Leonardo</b>		13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken <sup>1)</sup> , Roastbeef, frische Champignons, Spiegelei		





# Salmone, calamari e gamberoni

LACHS, CALAMARI UND GARNELEN (MIT WEISSBROT)

## Salmone ai ferri

Norwegisches Lachsfilet (entgrätet) vom Grill mit Blattspinat und Salat

23,90 €

## Salmone al forno

Lachsfilet mit Blattspinat in Tomatensahnesauce, mit Mozzarella im Ofen überbacken

24,20 €



## Calamari alla griglia

Zwei Tintenfische (ca. 12 cm groß) vom Grill, tranchiert, mit Salat

19,90 €

## Calamari fritti

Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Cocktailsauce und Salat

18,90 €

## Calamari alla livornese

Tintenfischringe auf toskanische Art (mit Oliven<sup>5)</sup> und Knoblauch in Tomatensauce), mit Salat

19,90 €

## Fritto misto

Verschiedene frittierte Fischarten mit hausgemachter Cocktailsauce und Salat

24,50 €



## Gamberoni aglio e olio

Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl, mit Salat



25,90 €

## Gamberoni alla griglia

Riesengarnelen vom Grill mit frischen italienischen Kräutern und Salat

25,50 €

## Gamberoni al pil-pil

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Riesengarnelen mit Paprikaschoten, Oliven<sup>5)</sup> und Knoblauch eingelegt in Olivenöl, heiß aus dem Ofen; mit Salat

26,90 €



# Carne di maiale

VOM SCHWEIN



- Scaloppine alla griglia** 15,90 €  
*Schweinesteaks vom Grill mit Olivenöl und Kräutern*
- Scaloppine al vino bianco** 16,50 €  
*Schweinesteaks (in der Pfanne gebraten) in Sauvignon bianco-Weißweinsauce*
- Scaloppine al Marsala e salvia** 16,80 €  
*Schweinesteaks mit Salbei in Marsala (Süßwein aus Sizilien)-Sauce*
- Scaloppine alla crema di funghi** 17,90 €  
*Schweinesteaks mit frischen Champignons in Rahmsauce*
- Saltimbocca alla romana** 18,50 €  
*Schweinesteaks mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißwein-Sauce*
- Schnitzel** 16,90 €  
*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes*

# Carne di manzo

VOM RIND

- Bistecca ai ferri** 23,90 €  
*Rumpsteak vom Grill*
- Bistecca alla pizzaiola** 25,50 €  
*Rumpsteak vom Grill mit Oliven<sup>5)</sup>, Kapern und Kräutern in Tomatensauce*
- Bistecca La Toscana** SPEZIALITÄT DES HAUSES 25,90 €  
*Rumpsteak vom Grill mit gedünsteten Zwiebeln und frischen Champignons*
- Filetto ai ferri** 29,70 €  
*Irishes Rinderfilet vom Grill*
- Filetto al gorgonzola** 32,80 €  
*Irishes Rinderfilet vom Grill in Gorgonzola-Sauce*
- Filetto al pepe verde** 32,90 €  
*Irishes Rinderfilet vom Grill in Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer*



*Inklusiv-Beilagen zu allen Fleischgerichten: Salat und Weißbrot*

## Extrabeilagen auf Wunsch:

Bratkartoffeln	3,50 €	Blattspinat	3,70 €
Pommes frites	3,30 €	Frisch gegrilltes Gemüse	4,70 €





# Carne di pollo

VOM HUHN

## Petti di pollo alla sorrentina

Hähnchenbrustfilets mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken  
in Weißweinsauce; mit Pommes frites

19,40 €

## Bocconcini di pollo ai funghi

Hähnchenbrustwürfel mit frischen Champignons und Paprika  
in Sahne- oder Weißweinsauce; mit Bratkartoffeln oder Tagliatelle (Bandnudeln)

19,80 €

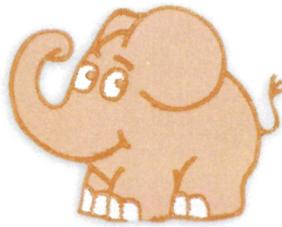
## Schnitzel

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes

15,90 €

## Per i nostri bambini

FÜR KINDER (BIS 12 JAHRE)



## Spaghetti Damiano

Kinderportion Spaghetti mit Tomaten- oder Hackfleischsauce (Bolognese)

7,40 €

## Pizza Sofia

Pizza in Kindergröße mit jeweils einer Hälfte Salami- und Schinkenbelag

7,70 €

## Kinderschnitzel

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites

10,90 €



## Geschenkgutschein

Verschenken Sie einen kulinarischen  
Kurzaufenthalt in Italien – mit einem  
repräsentativen Essensgutschein  
für unsere Osteria. Schon ab 10 €!





# Dolci

DESSERTS

## Panna cotta

Mit Zucker und Vanille erhitzte Sahne, erkaltet auf einen Teller gestürzt

5,90 €

## Semifreddo al pistacchio

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Halbgefrorenes mit im Steinofen gerösteten Pistazien

6,30 €

## Tiramisù

In Caffè getränkte italienische Löffelbiskuits umhüllt mit Mascarpone-Creme und Kakao

6,30 €

## Gelato al tartufo

Schokoladen- und Haselnusseis mit Schokoladenkonfekt-Füllung und Sahne

5,90 €

## Dolce della casa

Eine Selektion aus den oben genannten Desserts (reichlich)

8,90 €

# Caffetteria

## Caffè

Espresso

2,60 €

## Caffè macchiato

Espresso mit etwas Milchschaum

2,80 €

## Caffè corretto

Espresso mit einem Schuss Grappa

3,20 €

## Caffè doppio

Doppelter Espresso

3,60 €

## Caffè americano

Große Tasse Kaffee (leichter als Espresso)

2,90 €

## Cappuccino

Espresso mit heißer Milch und Milchschaum

3,50 €

## Latte macchiato

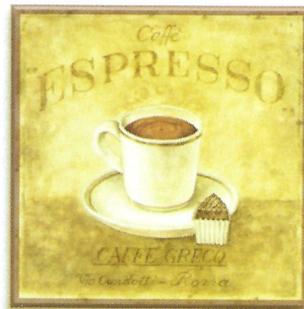
Heiße Milch mit Espresso und Milchschaum

3,90 €

## Tè

Tasse Tee (verschiedene Sorten)

2,60 €



# Vini in bottiglia

AUSGESUCHTE FLASCHENWEINE

## Spumante

### PROSECCO SUPERIORE "VALDO MARCA ORO"

0,75ℓ

*Herkunft:* Valdobbiadene (Provinz Treviso, Venetien)

*Klassifikation:* Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

(höchste italienische Qualitätsstufe für Prosecco)



27,90 €

## Weißweine

0,75ℓ-FLASCHE

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

*Herkunft:* San Gimignano (Toskana)

*Weingut:* Enrico Teruzzi

*Rebsorte:* Vernaccia di San Gimignano (100%)

*Klassifikation:* DOCG (höchste italienische Qualitätsstufe)



25,90 €

### SAUVIGNON GRAVE DEL FRIULI

*Herkunft:* Friaul (Norditalien)

*Weingut:* Antonutti

*Rebsorte:* Sauvignon blanc (100%)

*Klassifikation:* DOC



30,90 €

### GAVI "BROGLIA - LA MEIRANA"

*Herkunft:* Piemont

*Weingut:* Bruno Broglia

*Rebsorte:* Cortese di Gavi (100%)

*Klassifikation:* DOCG (höchste italienische Qualitätsstufe)



31,90 €

### LUGANA "I FRATI"

*Herkunft:* Sirmione (Gardasee)

*Weingut:* Cà dei Frati

*Rebsorte:* Turbiana (100%)

*Klassifikation:* DOC



34,90 €

# Rotweine

0,75ℓ-FLASCHE

## PRIMITIVO DI MANDURIA

Region: Manduria (Apulien)  
Weingut: Masseria La Volpe  
Rebsorte: Primitivo (100%)  
Klassifikation: DOC



27,90 €

## Als Riserva in Gold



31,90 €

## BORGONERO "BORGO SCOPETO"

Region: Montalcino (Toskana)  
Weingut: Borgo Scopeto  
Rebsorten: Sangiovese (60%), Syrah (20%), Cabernet (20%)  
18 Monate im Barrique-Fass ausgebaut. **Unsere Empfehlung!**



34,90 €

## CHIANTI CLASSICO RISERVA "LAMOLE"

Region: Chianti (Toskana)  
Weingut: Lamole di Lamole, Greve im Chianti  
Rebsorten: Sangiovese (90%), Canaiolo (10%)  
Klassifikation: DOCG (höchste italienische Qualitätsstufe)



41,90 €

## TIGNANELLO

Region: Toskana  
Weingut: Tignanello von Marchese Antinori  
Jahrgang: 2016 (sehr gut!)  
Rebsorten: Sangiovese (75%), Cabernet sauvignon/franc (25%)  
Der „Super-Toskaner“ – eine Wein-Legende für besondere Anlässe!



349,00 €



# Bevande non alcoliche

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>San Pellegrino</b>	0,5ℓ	4,50 €
<i>Mineralwasser aus Norditalien, sanft sprudelnd</i>	0,75ℓ	6,80 €
<b>Acqua Panna</b>	0,5ℓ	4,50 €
<i>Stilles Mineralwasser aus der Toskana</i>	0,75ℓ	6,80 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>8)</sup>	0,2ℓ	2,90 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>6,7)</sup> oder <b>Cola zero</b> <sup>6,7,9)</sup> klein	0,2ℓ	2,60 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>6,7)</sup> oder <b>Cola zero</b> <sup>6,7,9)</sup> groß	0,4ℓ	3,90 €
<b>Cola-Mix</b> <sup>6,7)</sup> klein	0,2ℓ	2,60 €
<b>Cola-Mix</b> <sup>6,7)</sup> groß	0,4ℓ	3,90 €
<b>Zitronen- oder Orangenlimonade</b> <sup>6)</sup> klein	0,2ℓ	2,60 €
<b>Zitronen- oder Orangenlimonade</b> <sup>6)</sup> groß	0,4ℓ	3,90 €
<b>Eistee Pfirsich</b>	0,4ℓ	3,90 €
<b>Apfelschorle</b> klein	0,2ℓ	2,60 €
<b>Apfelschorle</b> groß	0,4ℓ	3,90 €
<b>Johannisbeerschorle</b> klein	0,2ℓ	2,60 €
<b>Johannisbeerschorle</b> groß	0,4ℓ	3,90 €
<b>Traubenschorle</b> klein	0,2ℓ	2,60 €
<b>Traubenschorle</b> groß	0,4ℓ	3,90 €
<b>Orangenschorle</b>	0,4ℓ	3,90 €
<b>Apfelsaft</b> klein	0,2ℓ	2,90 €
<b>Apfelsaft</b> groß	0,4ℓ	4,20 €
<b>Traubensaft</b> klein	0,2ℓ	2,90 €
<b>Traubensaft</b> groß	0,4ℓ	4,20 €
<b>Orangensaft</b> klein	0,2ℓ	2,90 €
<b>Orangensaft</b> groß	0,4ℓ	4,20 €



# Birre

BIERE



Alkoholfreies Pils	<i>Bitburger</i>	0,3ℓ	3,30 €
Alkoholfreies Weizen	<i>Paulaner</i>	0,5ℓ	3,90 €
Radler	<i>Paulaner</i>	0,5ℓ	3,90 €
Augustiner Lagerbier hell	<i>ideal zu Pizza!</i>	0,5ℓ	3,90 €
Paulaner hell		0,5ℓ	3,90 €
Kleines Pils vom Fass	<i>Paulaner</i>	0,3ℓ	3,30 €
Pils vom Fass	<i>Paulaner</i>	0,4ℓ	3,80 €
Hefeweizen vom Fass	<i>Paulaner</i>	0,5ℓ	3,90 €
Leichtes oder dunkles Weizen	<i>Paulaner</i>	0,5ℓ	3,90 €
Cola-Weizen oder Russ	<i>Russ: Weizen mit Zitronenlimonade</i>	0,5ℓ	3,90 €



## Vini bianchi al bicchiere

OFFENE ITALIENISCHE QUALITÄTS-WEISSWEINE

Weißweinschorle		0,2ℓ	5,30 €
Frizzantino	<i>lieblicher Weißwein</i>	0,2ℓ	5,80 €
Vino bianco della casa	<i>Weißwein des Hauses, trocken</i>	0,2ℓ	6,20 €
Chardonnay	<i>aus Venetien</i>	0,2ℓ	6,20 €
Pinot grigio	<i>aus Venetien</i>	0,2ℓ	6,20 €



## Vini rossi al bicchiere

OFFENE ITALIENISCHE QUALITÄTS-ROTWEINE

Rotweinschorle		0,2ℓ	5,30 €
Rosato	<i>Rosé</i>	0,2ℓ	5,90 €
Lambrusco dell'Emilia	<i>lieblicher Rotwein</i>	0,2ℓ	5,90 €
Vino rosso della casa	<i>Rotwein des Hauses, trocken</i>	0,2ℓ	6,50 €
Merlot	<i>aus Venetien</i>	0,2ℓ	6,20 €
Primitivo	<i>gehaltvoller trockener Rotwein aus Apulien</i>	0,2ℓ	6,30 €



Unsere Flaschenweine finden Sie auf der vorherigen Seite.





# Digestivi

ZUM AUSKLANG

## SÜSSE LIKÖRE

<b>Amaretto</b>	<i>Aprikosenlikör mit Marzipan-Aroma (20% alc.)</i>	3,50 €
<b>Limoncello</b>	<i>Zitronenlikör (30% alc.)</i>	3,50 €
<b>Sambuca</b>	<i>Anislikör, sehr süß, mit Kaffeebohnen (40% alc.)</i>	3,50 €



## KRÄUTERLIKÖRE

<b>Cynar</b>	<i>Artischocken-/Kräuterlikör (17% alc.)</i>	3,70 €
<b>Amaro Montenegro</b>	<i>Leichter Kräuterlikör aus Bologna (23% alc.)</i>	3,70 €
<b>Amaro Lucano</b>	<i>Sanfter Kräuterlikör aus Süditalien (30% alc.)</i>	3,70 €
<b>Averna</b>	<i>Milder Kräuterlikör aus Sizilien (29% alc.)</i>	3,80 €
<b>Ramazzotti</b>	<i>Kräuterlikör aus Mailand (30% alc.)</i>	3,80 €

## MAGENBITTER

<b>Fernet-Branca</b>	<i>Starker Kräuterbitter aus Mailand (40% alc.)</i>	3,70 €
----------------------	---	--------

## BRÄNDE

<b>Grappa</b>	<i>Klarer Brand aus Chardonnay-Weintrester (40% alc.)</i>	3,70 €
<b>Grappa riserva</b>	<i>8 Jahre im Barrique-Fass gereift, besonders mild (42% alc.)</i>	6,30 €
<b>Williams-Birne</b>	<i>Klarer Obstbrand aus Südtirol (40% alc.)</i>	3,70 €
<b>Vecchia Romagna</b>	<i>Weinbrand (Brandy) (38% alc.)</i>	4,30 €



## ZUSATZSTOFFVERZEICHNIS

- 1) Hinterschinken; enthält Antioxidationsmittel, Natriumnitrit, Natriumglutamat und Phosphat
- 2) Salami enthält Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
- 3) Pikante Salami enthält Antioxidationsmittel, Kaliumsorbat und Natriumnitrit
- 4) Artischocken enthalten das Antioxidationsmittel Ascorbinsäure
- 5) Oliven sind geschwärzt
- 6) Folgende Getränke enthalten Farbstoff: Coca-Cola, Orangenlimonade, Campari, Aperol
- 7) koffeinhaltig
- 8) chininhaltig
- 9) Coca-Cola zero enthält den Süßstoff Aspartam (eine Phenylalaninquelle)

