

## ANTIPASTI-VORSPEISEN

**122 ANTIPASTO „SAN MARCO“ € 12,90**

Vorspeise nach Art des Hauses. Verschiedene italienische Salami- und Käse-Spezialitäten, Tomate-Mozzarella, Landschinken auf Melone, angebratenen sowie eingelegte Auberginen und Zucchini und getrockneten Tomaten

**123 ANTIPASTO „SAN MARCO“ € 16,90**

**GRANDE - FÜR 2 PERSONEN -**

Vorspeise nach Art des Hauses. Verschiedene italienische Salami- und Käse-Spezialitäten, Tomate-Mozzarella, Landschinken auf Melone, angebratenen sowie eingelegte Auberginen und Zucchini und getrockneten Tomaten

**125 CARPACCIO „DI MANZO“ € 12,90**

Dünn geschnittenes, rohes Filet vom Rind auf Salatbett mit feiner Olivenöl-Marinade, frischen Pilzen, Rucola und Parmesan. Dazu servieren wir ofenfrisches Pizzabrot

**126 CARPACCIO „DUETTO“ € 12,90**

Dünn geschnittenes, rohes Filet vom Rind und Lachs auf Salatbett mit feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade, frischen Pilzen, Rucola und Parmesan. Dazu servieren wir ofenfrisches Pizzabrot

**137 CARPACCIO DI SALMONE € 12,90**

Dünn geschnittenes, rohes Filet vom Lachs an feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade und Rucola. Dazu servieren wir ofenfrisches Pizza-Knoblauchbrot



Antipasto

## SUPPEN

**84 MINISTRONE „ALLA PROVENCE“ € 4,80**

Hausgemachte, klare Gemüsesuppe mit Kräutern der Provence

**85 ZUPPA DI POMODORO E MOZZARELLA € 4,80**

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfeln

**86 ZUPPA DI PESCE € 8,90**

Italienische Fischsuppe „della Casa“ von verschiedenen Fischarten und mit Kräutern der Provence verfeinert. Dazu servieren wir Weißbrot



Zuppa di Pesce

# INSALATA/SALATE

- 62 **INSALATA MISTA** € 5,60  
*Gemischter Salat mit Hausdressing*
- 64.1 **INSALATA RUCOLA** € 5,60  
*Salat von frischem Rucola, mit Olivenöl und Balsamico mariniert und mit Parmesansplittern verfeinert*
- 63 **INSALATA SAN MARCO** € 9,80  
*Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Hausdressing*
- 64 **INSALATA SAN MARCO GRANDE** € 12,80  
*Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Hausdressing*
- 68 **INSALATA CAPRESE** € 9,80  
*Mozzarellakäse mit frischen Tomaten und Rucola auf Salatbett, mit Olivenöl und Balsamico verfeinert*
- 71 **HIRTENSALAT** € 9,80  
*Gemischter Salat mit Hirtenkäse, Peperoni, Oliven und Hausdressing*

# ITALIENISCHE BRUSCETTA

## **BRUSCETTA „CLASSICO“**

*Getoastetes Weißbrot mit Cocktail-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum*

€ 6,20

## **BRUSCETTA „MEDITERRANO“**

*Getoastetes Weißbrot mit eingelegten Auberginen, getrockneten Tomaten, Schafskäse und frischem Basilikum*

€ 6,20

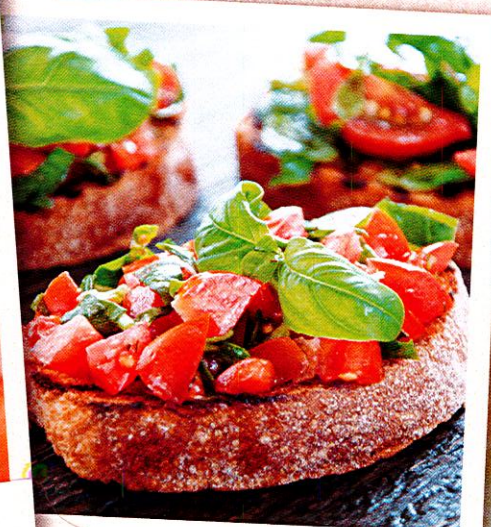
## **BRUSCETTA „SPEZIALE CON GAMBARETTI“**

*Getoastetes Weißbrot mit Cocktail-Tomaten, Gambas, Knoblauch und frischem Basilikum*

€ 8,60



*Insalata Caprese*



*Bruschetta*

# SALATSPEZIALITÄTEN

- 73**     **INSALATA DI POLLO**     € 12,80  
*Große bunte Salatplatte mit angebratenen Hähnchenbruststreifen mit Mais in Honig-Thymian-Marinade und mit Mais. Dazu reichen wir unser Hausdressing*
- 75**     **GROSSE BUNTE SALATPLATTE „ALLA CASA“**     € 17,90  
*4 gegrillte Riesen-Scampi-Hälften und Gambas auf großer Variation von bunten Salaten der Saison und Rucola, mit Hausdressing und Cocktailsauce, garniert mit marinierten Avocadoscheiben*
- 78**     **GROSSE BUNTE SALATPLATTE „CALAMARI FRITTI“**     € 16,90  
*Große bunte Salatvariation der Saison mit frittierten Tintenfisch-Ringen und Gambas. Dazu Hausdressing und Cocktailsauce.*
- 900**     **GROSSE SALATPLATTE „BOSCAIOLA“**     € 15,90  
*Große, bunte Platte mit Salaten der Saison mit gegrillten Medaillons vom Schweinefilet und angebratenen Pilzen der Saison und Rucola, garniert mit marinierten Avocadoscheiben.  
Dazu Hausdressing und ein ofenfrisches Pizzabrot*
- 77**     **GROSSE BUNTE GEMÜSEPLATTE „ALLA GALETTO“**     € 13,90  
*Gebratene Hähnchenbruststreifen auf fein gedünstetem, in Kräuterbutter geschwenktem Gemüse der Saison*
- 133**     **INSALATA „FRUTTI DE MARE“**     € 11,90  
*Gemischte Meeresfrüchte in leichter Olivenöl-Zitronen-Knoblauch-Marinade, verfeinert mit verschiedenen Kräutern, auf Variation von Blattsalaten der Saison, garniert mit marinierten Avocadoscheiben.  
Dazu servieren wir Weißbrot*
- 138**     **GROSSE BUNTE SALATPLATTE „PESCATORE“**     € 16,90  
*Duett von Fischfilets, kross gebraten, auf Variation verschiedener Salate der Saison und Rucola, mit Hausdressing und Remoulade.  
Dazu servieren wir ofenfrisches Pizzabrot*

**Pizza- oder Knoblauchbrot (mit Tomatensauce und Kräutern)**     € 4,40

**Brotkorb**     € 1,00



# PIZZA

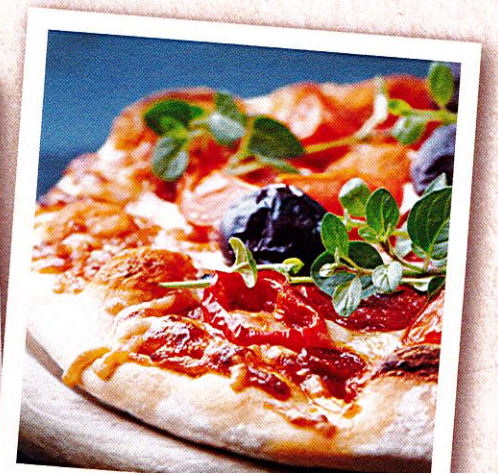
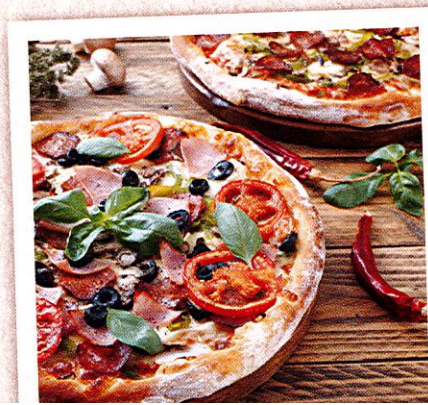
WÄHLEN SIE AUS VERSCHIEDENEN GRÖSSEN: 26 CM 33 CM

- |    |  |         |         |
|----|--|---------|---------|
| 1  | <b>PIZZA MARGARITA</b><br>mit Tomatensauce, Käse und Oregano   | € 7,40  | € 8,90  |
| 2  | <b>PIZZA SALAMI</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Salami und Oregano  | € 8,40  | € 9,90  |
| 5  | <b>PIZZA FUNGHI FRESCHI</b><br>mit Tomatensauce, Käse, frischen Champignons und Oregano  | € 8,90  | € 10,40 |
| 6  | <b>PIZZA LAGO DI HOPFEN</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, frischen Champignons, Peperoni und Oregano  | € 11,40 | € 12,90 |
| 7  | <b>PIZZA ROMANA</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Schinken, frischen Champignons, Peperoni und Oregano  | € 11,40 | € 12,90 |
| 9  | <b>PIZZA ROBERTO</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, getrockneten Tomaten, eingelegten Auberginen, Zucchini, Oregano und mit frischem Rucola aus garniert | € 10,90 | € 12,40 |
| 11 | <b>PIZZA VIRTUOSO</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Schafskäse, Spinat, Auberginen, Knoblauch, Oregano und frischem Rucola  | € 10,40 | € 11,90 |
| 12 | <b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni und Oregano   | € 11,40 | € 12,90 |
| 13 | <b>PIZZA VEGETARIANA</b><br>mit Tomatensauce, Käse, frischen Champignons, Paprika, Artischocken, Peperoni, Oliven und Oregano                                    | € 11,40 | € 12,90 |
| 14 | <b>PIZZA GORGONZOLA</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Spinat und Oregano  | € 11,40 | € 12,90 |
| 15 | <b>PIZZA CAPRESE</b><br>mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Mozzarella, frischem Rucola und Oregano  | € 10,40 | € 11,90 |
| 16 | <b>PIZZA TONNO</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano  | € 11,40 | € 12,90 |

# PIZZA

WÄHLEN SIE AUS VERSCHIEDENEN GRÖSSEN: 26 CM 33 CM

- |    |   |         |         |
|----|---|---------|---------|
| 17 | <b>PIZZA CAPRICCIOSA</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, frischen Champignons, Peperoni, Artischocken, Paprika, Oliven und Oregano | € 11,90 | € 13,40 |
| 18 | <b>PIZZA SAN MARCO</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Green Shell Muscheln, Sardellen, Knoblauch und Oregano                             | € 11,90 | € 13,40 |
| 19 | <b>PIZZA CANALE GRANDE</b><br>mit Tomatensauce, Meeresfrüchten, Gambas, Green Shell Muscheln, Knoblauch und Oregano                             | € 11,90 | € 13,40 |
| 20 | <b>PIZZA CALZONE</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Schinken, frischen Champignons, Artischocken, Peperoni und Oregano                              | € 11,40 | € 12,90 |
| 21 | <b>PIZZA RIALTO</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Gambas, Knoblauch, Rucola und Oregano  | € 11,90 | € 13,40 |
| 22 | <b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b><br>mit Tomatensauce, vier verschiedenen Käsesorten und Oregano  | € 10,90 | € 12,40 |
| 23 | <b>PIZZA MILANO</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Mailänder Salami, italienischer Prosciutto di Crudo, Rucola, Parmesansplitter und Oregano        | € 11,90 | € 13,40 |
| 25 | <b>PIZZA DIAVOLO</b><br>mit Tomatensauce, Käse, scharfer Salami, Peperoni, Rucola, Oliven und Oregano   | € 11,40 | € 12,90 |
| 26 | <b>PIZZA PROSCIUTTO CRUDO</b><br>mit Tomatensauce, Käse, italienischer Prosciutto di Crudo, Rucola, Parmesansplitter und Oregano                | € 11,40 | € 12,90 |
| 27 | <b>PIZZA SPEZIALE</b><br>Pizza belegt nach Wunsch für 3 Personen, 2 Hungrige oder einen Verrückten  |         | € 21,90 |



# PASTA CLASSICO

- 40 SPAGHETTI NAPOLI** € 8,40  
*Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce und Parmesanhaube*
- 41 SPAGHETTI BOLOGNESE** € 11,90  
*Spaghetti in hausgemachter Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesanhaube*
- 45 SPAGHETTI „PRIMA VERA“** € 12,90  
*Mit frischen, gehackten Tomaten, Mozzarella, Blattspinat und mit verschiedenen Kräutern*
- 44 SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** € 14,90  
*Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten, Gambas und Green Shell Muscheln in Tomaten-Weißweinsaucen mit Kräutern verfeinert und mit frischem Rucola aus garniert*
- 45.1 LINGUINI „ALLA CASA“** € 14,90  
*Italienische, dünne Bandnudeln mit angebratenen Gambas, frische Zucchini, Paprikastreifen und Brokkoli in leichter, mediterraner Knoblauch-Olivenöl-Sauce, mit italienischen Kräutern und Rucola*
- 46 RIGATONI AL FORNO** € 13,90  
*Rigatoni mit Schinken und frischen Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce. Mit Käse im Ofen überbacken.*
- 47 RIGATONI QUATTRO FORMAGGI** € 12,40  
*Rigatoni in einer herzhaften Tomaten-Sahne-Sauce mit vier verschiedenen Käsesorten und Parmesanhaube*
- 49 RIGATONI AL PESTO** € 13,90  
*Rigatoni in einer feinen Basilikum-Pesto-Sauce, aus garniert mit Prosciutto di Crudo, frischem Rucola und einer Parmesanhaube*
- 49.1 RIGATONI AI SPINACI** € 13,90  
*Rigatoni mit Blattspinat in cremiger Gorgonzola-Sauce, aus garniert mit einer Parmesanhaube und frischem Rucola*



Tagliatelle al Salmone

Lasagne „Classico“

# FLEISCHGERICHTE/CARNE

- 141 GROSSE SCHNITZELPLATTE „WIENER ART“**  
2 panierte Schweinelenden, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes € 13,90  
2 panierte Hähnchenbrustfilets, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes € 13,90
- 144 MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET** € 15,90  
In einer cremigen Champignon-Rahm-Sauce mit Kräutern verfeinert.  
Dazu servieren wir gebackene Kartoffelspalten
- 145 FILET VON DER HÄHNCHENBRUST** € 16,90  
„ALLA GORGONZOLA“  
Zubereitet in cremiger Gorgonzola-Käse-Sauce.  
Dazu servieren wir Bandnudeln
- 908 SALTIMBOCCA „ALLA ROMANA“ -KALBSFILET-** € 24,90  
Rosa gegrillte Medaillons vom Kalbsfilet in cremiger  
Salbei-Sauce und Parma-Mantel. Dazu servieren wir  
geschwenkte, italienische Bandnudeln
- 149 RUMPSTEAK VON DER RINDERLENDE**  
**CA. 180 GRAMM** € 19,90  
**CA. 250-300 GRAMM** € 23,80  
Mit Kräutern fein mariniert und gegrillt, dazu eine  
Folienkartoffel mit Sauerrahm
- 150 GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM RIND**  
**CA. 250-300 GRAMM** € 23,90  
**(RIB-EYE-STEAK)**  
Mit Kräutern fein mariniert und gegrillt.  
Dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm
- 151 PFEFFERSTEAK VOM RIND** € 23,90  
Zubereitet in herzhafter Pfeffer-Cognac-Sauce.  
Dazu servieren wir frittierte Kartoffelspalten
- 152 PIATTO CARNE „ALLA SAN MARCO“ -VOM GRILL-** € 24,90  
Mit Lende vom Rind, Entrecote vom Rind, Filet vom Schwein,  
Grillspeck und einer Grilltomate, mit Kräutern fein mariniert.  
Dazu eine Beilage nach Wahl: Pommes oder Gemüse oder  
Kartoffeln oder Risotto-Reis



Rumpsteak

REGIONALE  
LIEFERANTEN



## PASTA FRESCA

- 51 **PASTA FRESCA „CON RICOTTA“** € 14,90  
*Frische Pasta mit leichter Frischkäse-Spinat-Füllung in delikater Sauce, mit Spinat und angebratenen Tomatenwürfeln*
- 52 **PASTA FRESCA „AI PORCCINI“** € 14,90  
*Frische Pasta mit herzhafter Steinpilz-Füllung in cremiger Sauce, mit angebratenen Champignons und Tomatenwürfeln*

## PASTA SPEZIALITÄTEN

- 52.2 **TAGLIATELLE CON BROCCOLI E PROSCIUTTO** € 13,90  
*Bandnudeln mit Brokkoli und Schinken in cremiger Sahne-Sauce*
- 53 **TAGLIATELLE AL SALMONE** € 15,90  
*Bandnudeln mit Lachswürfeln in Krebsbutter-Sahne-Sauce. Mit Kaviar aus garniert*
- 54 **TAGLIATELLE AL FILETTO** € 15,90  
*Bandnudeln mit Filetspitzen vom Schwein, in feiner Tomaten-Sahne-Sauce und frischem Paprika*
- 56 **LASAGNE „CLASSICO“** € 13,90  
*Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch-Füllung, im Ofen mit Käse überbacken*
- 56.2 **LASAGNE „SALMONE“** € 15,90  
*Hausgemachte Lasagne mit Lachsstreifen und Brokkoli, im Ofen mit Käse überbacken*

## RISOTTO

- 57 **RISOTTO AL POLLO CON FUNGHI FRESHI** € 13,90  
*Reis mit angebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in feiner, cremiger Sauce*





## DOLCE/DESSERTS

|     |  |        |
|-----|--|--------|
| 541 | <b>TIRAMISU</b><br><i>Italienische Dessert-Spezialität, ausgarniert mit frischen Früchten der Saison</i>   | € 4,80 |
| 545 | <b>SORBETTO „CLASSICO“</b><br><i>Erfrischendes Zitronen -Sorbet mit Prosecco und einem Schuss Wodka gerührt</i>  | € 4,80 |
| 551 | <b>SORBETTO „LIMONCELLO“</b><br><i>Erfrischendes Zitronen -Sorbet mit Schuss Limoncello und frischer Pfefferminze</i>  | € 5,20 |
| 552 | <b>SORBETTO „DELLA CASA“</b><br><i>Fruchtiges Mango - Sorbet mit einem Spritzer Gin und frischer Pfefferminze</i>  | € 6,20 |
| 553 | <b>TARTUFFO „BIANCO AL LIMONCELLO“</b><br><i>Cremiges, Zitroneneis mit fruchtig - süßer Limoncello - Füllung, ausgarniert mit frischen Früchten der Saison</i>     | € 5,20 |
| 546 | <b>TARTUFFO „NERO CLASSICO“</b><br><i>Cremiges, schwarzes Schokoladen - Mokkaeis mit einer feinen Vanillefüllung, ausgarniert mit frischen Früchten der Saison</i> | € 6,20 |
| 547 | <b>PANNA COTTA „CLASSICO“</b><br><i>Hausgemachte, italienische Creme-Spezialität mit frischen Früchten der Saison und Himbeer-Sauce</i>                            | € 4,80 |
| 548 | <b>SCHOKOLADEN-SOUFFLE</b><br><i>Luftige Dessert-Spezialität mit heißem Schokoladen-Kern und frischen Früchten der Saison</i>                                      | € 5,60 |

## HEISSE GETRÄNKE

|     |   |        |     |                                   |        |
|-----|---|--------|-----|-----------------------------------|--------|
| 385 | <b>HAFERL KAFFEE</b>  | € 3,30 | 403 | <b>ESPRESSO</b>                   | € 2,20 |
| 386 | <b>ESPRESSO CORETTO</b>   | € 3,10 | 405 | <b>CAPPUCCINO MIT MILCH</b>       | € 3,20 |
| 388 | <b>LATTE MACCIATO</b>   | € 3,30 | 407 | <b>HEISSER AMARETTO MIT SAHNE</b> | € 3,30 |
| 400 | <b>SCHOKOLADE MIT SAHNE</b>   | € 3,30 | 408 | <b>HAFERL MILCHKAFFEE</b>         | € 3,30 |
| 401 | <b>TASSE KAFFEE</b>   | € 2,60 | 409 | <b>CAPPUCCINO MIT SAHNE</b>       | € 3,30 |
| 404 | <b>GLAS TEE (Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, usw...)</b> |        |     |                                   | € 2,60 |

# FISCHGERICHTE/PESCE

- |                               |  |         |
|-------------------------------|--|---------|
| 160                           | <p><b>GANZE REGENBOGENFORELLE -VOM GRILL-<br/>ODER „MÜLLERIN ART“</b></p> <p><i>Zubereitung nach Wahl, ca. 400-450 Gramm. Dazu servieren wir Rosmarin-Kartoffeln</i></p>   | € 17,90 |
| 162                           | <p><b>GROSSE GANZE „DORADE ROYAL“ (GOLDBRASSE)<br/>-VOM GRILL-</b></p> <p><i>400-450 Gramm. Dazu servieren wir Rosmarin-Kartoffeln</i></p>   | € 19,90 |
| 165                           | <p><b>FILET VOM ZANDER „CLASSICO“ -IN BUTTER GEBRATEN-</b></p> <p><i>Mit verschiedenen Kräutern. Dazu servieren wir Schwenk-Kartoffeln</i></p>   | € 19,90 |
| 903                           | <p><b>GROSSE, BUNTE GEMÜSEPLATTE „AL SALMONE“</b></p> <p><i>Kross gebratene Filets vom Lachs, mit Gartenkräutern verfeinert und angerichtet auf fein gedünstetem Gemüse der Saison</i></p>   | € 18,90 |
| 167                           | <p><b>FILET VOM LACHS „ALLA SPINACI“</b></p> <p><i>in feiner Spinat-Sahne-Sauce und mit verschiedenen Kräutern. Dazu servieren wir Tagliatelle</i></p>   | € 19,90 |
| 166                           | <p><b>RIESENGARNELEN „ALLA GRIGLIA“</b></p> <p><i>Riesengarnelen vom Grill. Dazu servieren wir Knoblauch-Linguini und Cocktailsauce</i></p>  | € 25,90 |
| <b>CALAMARI (TINTENFISCH)</b> |  |         |
| 170                           | <p><b>„ALLA FRITTI“</b> - mit gebackenen Kartoffelspalten</p>  | € 16,90 |
| 171                           | <p><b>„ALLA GRIGLIA“</b> - vom Grill mit Kartoffeln</p>  | € 16,90 |
| 173                           | <p><b>„ALLA SICILIA“</b> - in herzhafter, pikanter Tomaten-Weißwein-Sauce mit Kapern und Oliven, dazu Tagliatelle</p>  | € 17,90 |
| 168                           | <p><b>COZZE (MIESMUSCHELN)</b></p> <p><i>Im pikanten Tomaten- Weißwein-Sud. Dazu ein ofenfrisches Pizzabrot</i></p>  | € 17,90 |
| 169                           | <p><b>PADELLA DI MARE (FISCHPFANNE)</b></p> <p><i>Komposition von verschiedenen Fischen und Krustentieren in herzhaftem Fischsud (serviert in der Pfanne). Dazu Risotto-Reis</i></p>   | € 23,90 |
| 172                           | <p><b>PIATTO DI PESCE „SAN MARCO“</b></p> <p><i>Gemischte Fischplatte nach Art des Hauses mit Variation von Rotbarschfilet, Lachsfilet, Calamari, Riesen-Scampis und Green Shell Muscheln. Dazu eine Beilage nach Wahl (Kartoffeln, Gemüse, Reis oder Tagliatelle)</i></p> | € 23,90 |



Riesengarnelen



Forelle „Müllerin“



Zanderfilet

## APPERETIVI - CLASSICO

|     |               |     |        |     |                        |     |        |
|-----|---------------|-----|--------|-----|------------------------|-----|--------|
| 201 | MARSALA       | 5cl | € 3,50 | 202 | MARTINI BIANCO O ROSSO | 5cl | € 3,50 |
| 203 | CAMPARI SODA  | 5cl | € 4,90 | 204 | CAMPARI ORANGE         | 5cl | € 4,90 |
| 205 | CYNAR         | 2cl | € 3,50 | 206 | SHERRY DRY             | 5cl | € 3,50 |
| 207 | SHERRY MEDIUM | 5cl | € 3,50 |     |                        |     |        |

## APPERETIVI DI PROSECCO

|     |  |      |        |
|-----|--|------|--------|
| 195 | GLAS PROSECCO SPUMANTE BRUT                              | 0,1l | € 4,20 |
| 197 | GLAS PROSECCO "APEROL"                                   | 0,1l | € 4,40 |
| 200 | GLAS PROSECCO "APEROL SPRITZ"                            | 0,4l | € 6,80 |
| 194 | GLAS „HUGO SPRITZ“ (mit Hollundersirup und Minze)        | 0,4l | € 6,80 |
| 200 | GLAS „ANDALÖ SPRITZ“ (mit Sanddornlikör)                 | 0,4l | € 6,80 |
| 201 | PROSSECCO „CAMPARI MILANO“ (mit Minze und Cranberrysaft) | 0,4l | € 6,80 |

## DEGISTIVI - CLASSICO 2CL

|     |                   |     |        |     |                  |     |        |
|-----|-------------------|-----|--------|-----|------------------|-----|--------|
| 230 | AMARETTO          | 28% | € 3,50 | 231 | SAMBUCCA         | 40% | € 3,30 |
| 233 | RAMAZOTTI         | 30% | € 3,50 | 241 | PERNOD           | 40% | € 3,50 |
| 234 | AVERNA            | 32% | € 3,50 | 232 | FERNET BRANCA    | 42% | € 3,30 |
| 236 | GRAPPA CELLINI    | 38% | € 4,20 | 242 | METAXA 5 STERN   | 40% | € 3,90 |
| 235 | GRAPPA PROSECCO   | 42% | € 5,80 | 240 | VECCIA ROMANGNA  | 40% | € 3,90 |
| 237 | GRAPPA STRAVECCIA | 41% | € 6,80 | 241 | REMY MARTIN VSOP | 40% | € 6,90 |
| 238 | GRAPPA AMARONE    | 42% | € 7,50 | 243 | ASBACH           | 38% | € 3,50 |
| 244 | OBSTLER           | 38% | € 3,30 | 246 | MALTESER         | 40% | € 3,50 |
| 245 | WILLIAMS BIRNE    | 40% | € 3,30 | 247 | JÄGERMEISTER     | 38% | € 3,50 |

## LONG DRINKS

|     |               |     |        |     |                   |     |        |
|-----|---------------|-----|--------|-----|-------------------|-----|--------|
| 251 | BACCARDI COLA | 4cl | € 7,80 | 252 | JACK DANIELS COLA | 4cl | € 7,80 |
| 254 | WODKA LEMON   | 4cl | € 7,80 | 254 | GIN TONIC         | 4cl | € 7,80 |

## CHAMPAGNER - SEKT

|     |                   |      |         |     |                |      |         |
|-----|-------------------|------|---------|-----|----------------|------|---------|
| 317 | VEUVE CLICQUOT    | 0,7l | € 95,00 | 318 | MOET & CHANDON | 0,7l | € 95,00 |
| 314 | PROSECCO SPUMANTE | 0,7l | € 26,50 | 320 | POMMEYV        | 0,7l | € 95,00 |

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|     |                     |       |        |     |                    |      |        |
|-----|---------------------|-------|--------|-----|--------------------|------|--------|
| 410 | TAFELWASSER         | 0,5l  | € 4,20 | 411 | COCA COLA*/**      | 0,3l | € 3,80 |
| 420 | FL. SAN PELEGRINO   | 0,25l | € 3,50 | 412 | COCA COLA*/**      | 0,4l | € 4,10 |
| 421 | FL. SAN PELEGRINO   | 0,5l  | € 4,50 | 413 | FANTA              | 0,3l | € 3,80 |
| 429 | FL. SAN PELEGRINO   | 1,0l  | € 7,20 | 414 | FANTA              | 0,4l | € 4,10 |
| 450 | FL. EVIAN           | 0,5l  | € 4,50 | 415 | SPEZI              | 0,4l | € 4,10 |
| 422 | FL. BITTER LEMON*** | 0,2l  | € 3,50 | 417 | ZITRONENLIMO       | 0,3l | € 3,80 |
| 424 | APFELSCHORLE        | 0,3l  | € 3,80 | 418 | ZITRONENLIMO       | 0,4l | € 4,10 |
| 423 | APFELSCHORLE        | 0,4l  | € 4,10 | 441 | ORANGENSAFTSCHORLE | 0,3l | € 3,80 |
| 426 | FL. COCA COLA LIGHT | 0,33l | € 4,10 | 442 | ORANGENSAFTSCHORLE | 0,4l | € 4,10 |

## SÄFTE UND NEKTARE

|   |                    |      |        |     |                   |      |        |        |
|---|--------------------|------|--------|-----|-------------------|------|--------|--------|
| 430   | ORANGENSAFT        | 0,3l | € 3,80 | 424 | APFELSAFT         | 0,3l | € 3,80 |        |
| 434   | CRANBERRYSAFT      | 0,3l | € 3,80 | 435 | JOHANNESBEERSAFT  | 0,3l | € 3,80 |        |
| 436   | PFIRSICH-NEKTAR    | 0,3l | € 3,80 | 437 | ROTER TRAUBENSAFT | 0,3l | € 3,80 |        |
| 438   | SAUERKIRSCH-NEKTAR | 0,3l | € 3,80 | 439 | MARACUJASAFT      | 0,3l | € 3,80 |        |
| Gerne servieren wir alle unsere Säfte mit Tafelwasser gespritzt auf |                    |      |        |     |                   |      | 0,4l   | € 3,80 |

## BIERE UND BIER-MISCHGETRÄNKE

|     |  |       |        |
|-----|--|-------|--------|
| 210 | PILS VOM FASS (RADEBERGER)                     | 0,3l  | € 4,10 |
| 211 | HELLES EXPORT VOM FASS (ALLGÄUER BRAUHAUS)     | 0,5l  | € 4,10 |
| 212 | KLEINES EXPORT VOM FASS (ALLGÄUER BRAUHAUS)    | 0,25l | € 3,30 |
| 213 | DUNKELES EXPORT „KÖNIG LUDWIG“ (KALTENBERG)    | 0,5l  | € 4,20 |
| 214 | HELLES HEFEWEIZEN VOM FASS (ALLGÄUER BRAUHAUS) | 0,5l  | € 4,20 |
| 215 | DUNKELES HEFEWEIZEN (ALLGÄUER BRAUHAUS)        | 0,5l  | € 4,20 |
| 216 | WEIZEN KRISTALLKLAR (ALLGÄUER BRAUHAUS)        | 0,5l  | € 4,20 |
| 217 | WEIZEN LEICHT (ALLGÄUER BRAUHAUS)              | 0,5l  | € 4,20 |
| 218 | MOHREN (WEIZEN MIT COLA)*/**                   | 0,5l  | € 4,20 |
| 219 | KARAMALZ                                       | 0,33l | € 3,90 |
| 220 | HACKER PSCHORR „NATURTRÜB“ ALKOHOLFREI         | 0,5l  | € 4,20 |
| 221 | RADLER (BIER MIT ZITRONENLIMONADE)             | 0,5l  | € 4,20 |
| 222 | KLEINES RADLER                                 | 0,25l | € 3,30 |
| 223 | RUSS (WEIZEN MIT ZITRONENLIMONADE)             | 0,5l  | € 4,20 |
| 224 | WEIZEN ALKOHOLFREI (PAULANER)                  | 0,5l  | € 4,20 |

## VINO BIANCO - FLASCHENWEINE WEISS 0,75L

### 511 SÜDTIROL



#### PINOT GRIGIO DOC LAGEDER

€ 33,90

Qualitätswein, Weingut Alois Lageder, Margreid.  
Trocken, ausdrucksvolles, ziemlich üppiges, blumiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten wie Pfirsich und Melone und feinen Gewürzen, voller, ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper, frischer, etwas "rauchiger" Nachgeschmack mit erfrischendem Säurespiel

### 512 ABRUZZEN



#### "ORSO BIANCO" SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY

€ 18,90

Qualitätswein, Weingut Fosso Corno, Familie Biscardo.  
Trocken, feines frisches Bukett mit Apfel-, Aprikosen und Pampelmusen Noten, fruchtiges Cuvèe

### 513 GARDASEE



#### TREBBIANO DI LUGANA 010 BULGARINI DOC € 29,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Bulgarini, Lago di Garda, Pozzolengo. Trocken, gehaltvoll, duftiger Wein mit Noten von Blumen und frischen Kräutern, mediterranen Gewürzen, von Aprikosen, Birne und Mandeln, schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig mit delikater Säure, leichte Honignoten, ausgesuchte Trauben von den ältesten Weinstöcken des Weinguts, der Crú vom Weingut Bulgarini

### 515 FRIAUL



#### CHARDONNAY DOC GRAVE DEL FRIULI

€ 23,90

Qualitätswein, Weingut Fantinel, Tauriano.  
Trocken, zarter Schmelz, sein Duft und Geschmack bestimmen Aprikosen und Pfirsich mit Apfel und Vanille, sehr erfrischendes Finale, leicht exotisch nach Ananas, Orangenblüten und etwas Honig

### 516 PIEMONT



#### CORTESE GAVI DI GAVI DOC

€ 26,90

Qualitätswein, Weingut Monchiero Carbone, Canale.  
Trocken, feinblumig, zartduftend, das Bukett umfasst Düfte von weißen Blüten, Kamille, reifem Pfirsich und Zitrusdüften, am Gaumen zeigt sich der Wein elegant und weich

### 517 SIZILIEN



#### INSOLIA IGT SIZILIEN

€ 21,90

Weingut Principi di Butera.  
Trocken, blumig, feines Fruchtaroma, leichter Weißwein, jugendlich, aromatisch, frische Zitrustöne, belebende Spannung, ein Hauch von Ginster

## VINO ROSÉ - FLASCHENWEINE ROSÉ 0,75L

### 519 GARDASEE



#### GARDA CLASSICO CHIARETTO DOC BULGARINI

€ 24,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Bulgarini, Lago di Garda.  
Rebsorten: Groppello, Sangiovese, Marzemino, Barbera trocken, zartduftend, feiner Duft nach Himbeere, Erdbeere und Stachelbeere, bezaubernde Noten von Pfirsichblüten und Hagebutte, ein wunderschöner Rosè ideal als Aperitif

## VINI BIANCI - OFFENE WEISSWEINE 0,25L

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 331 | <b>CHARDONNAY IGT „TERRE DI CHIETI“</b><br><i>Cantina Spinelli - Abruzzen.<br/>Bouquet von exotischen Früchten und gelben Blüten, trocken und frisch</i>                              | € 6,40 |
| 332 | <b>PINOT BIANCO</b><br><i>Qualitätswein aus Venetien, Erz. Abfüller Borgo San Leo.<br/>Halbtrocken, leicht, fruchtig</i>  | € 6,40 |
| 335 | <b>PINOT GRIGIO IGT</b><br><i>Qualitätswein aus Venetien, Weinkellerei Zonin.<br/>Trocken, würzig, rund, feinfruchtig im Geschmack</i>  | € 6,40 |
| 330 | <b>SAUVIGNON IGT „BIANCO DI SICILIA“</b><br><i>Cataldo di Guiseppe Campagnola - Sizilien.<br/>Intensives Bouquet mit Noten von Maracuya und Stachelbeeren<br/>- Vino della casa -</i> | € 6,80 |
| 340 | <b>RIVA CHIARETTO ROSATO VENOTO IGT</b><br><i>Roséwein aus den sonnigen Hügeln der Piemont<br/>Trocken, blumig, rund und weich</i>  | € 6,40 |

## VINI ROSSI - OFFENE ROTWEINE 0,25L

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 301 | <b>BARDOLINO DOC</b><br><i>Villa Rocca di Campagnola - Venetien.<br/>Frisches, fruchtiges Bouquet nach roten Beeren. Trocken, zartfruchtig<br/>und leicht</i>                                 | € 6,40 |
| 302 | <b>LAMBRUSCO DEL EMILIA IGT FRIZZANTE</b><br><i>Campagnola Le vigne - Emilia Romagna.<br/>Frisches Bouquet nach reifen roten Früchten, lieblich, feinperlig<br/>mit saftigen Fruchtaromen</i> | € 5,80 |
| 303 | <b>CHIANTI DOCG</b><br><i>Qualitätswein, Toskana.<br/>Trocken, fruchtig, gehaltvoller Sangiovese</i>  | € 6,80 |
| 304 | <b>MERLOT DEL VENTO</b><br><i>Weinkellerei Zonin, trocken, weich, angenehm rund</i>   | € 6,40 |
| 300 | <b>NERO D'AVOLA IGT</b><br><i>Cataldo di Guiseppe Campagnola - Sizilien.<br/>Fruchtiges Bouquet mit Noten von roten Beeren, Amarena-Kirschen<br/>und Pflaumen</i>                             | € 6,80 |
| 307 | <b>NEGROAMARO SAN MANZANO</b><br><i>Harmonisch, weich, vollfruchtiges Bouquet mit Noten von Kokos,<br/>Lakritze und roten Beeren<br/>- Vino della casa -</i>                                  | € 6,80 |

## WEINSCHORLE

- |     |                             |       |        |
|-----|-----------------------------|-------|--------|
| 336 | <b>WEISS, ROT ODER ROSÉ</b> | 0,25l | € 4,60 |
| 338 | <b>WEISS, ROT ODER ROSÉ</b> | 0,5l  | € 7,50 |

## VINO ROSSO - FLASCHENWEINE ROT 0,75L

501 TOSKANA



**SANGIOVESE CHIANTI CLASSICO  
MONSANTO DOCG**

€ 33,90

Qualitätswein, Weingut Castello Monsanto (Gallo Nero).  
Trocken, vollfruchtig, dezente Fruchtaromen, raffinierte  
Röstaromen und elegante Duftnoten erinnern an reife,  
dunkle Früchte wie Kirschen, angenehme Tannine,  
dezente Zimt- und Nelkenwürze

502 VENETIEN



**GARDA MERLOT DOC BULGARINI**

€ 24,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Bulgarini, Lago di Garda.  
Trocken, rund, harmonisch, feiner Duft nach Kirsche,  
Paprika und rotem Pfeffer, samtig, der herrliche Rotwein  
vom Gardasee überrascht mit ausgesprochen saftigen  
Aromen wie Pflaumen, Trockenfrüchte und Holunder

503 APULIEN



**SASSEO PRIMITIVO SAL IGT**

€ 26,90

Weingut Masseria Altemura, Torre Santa Susanna.  
Trocken, der Geruch entfaltet einen intensiven und  
vollen Duft der an Pflaumen und Konfitüre aus roten  
Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten,  
dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhül-  
lend, warm und weich, und entfaltet einen sehr reifen  
Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen  
Hauch zarten Tannins

504 TOSKANA



**SANGIOVESE ROSSO DI MONTALCINO  
UTA FRIGGIALI DOCG**

€ 35,90

Qualitätswein, Tenuta Friggiali, Familie Centolani.  
Trocken, nach einem kontrollierten Gärungsprozess in  
Edelstahlbehältern wird der Rosso di Montalcino 1 Jahr  
im Eichenholzfaß aus Slowenien gelagert, erst nach einer  
nochmaligen Reifung von einem Jahr in der Flasche  
gelangt der Wein in den Verkauf, Duft nach Pflaume und  
Kirschen mit Veilchen, der samtige Geschmack erinnert  
an Himbeermarmelade

505 PIEMONT



**NICOLON BARBERA D'ALBA DOC**

€ 39,90

Weingut Angelo Negro, Monteu, Roero.  
Trocken, mollig, vollfruchtig, dichter Körper, aus über  
70 Jahre alte Reben vinifiziert, Barrigueausbau, feine  
Noten von Kirsche und Himbeer, ideal zu dunklem  
Fleisch, Wild und Pilzgerichten

507 PIEMONT



**NEBBIOLO BAROLO DOCG  
MONCHIERO CARBONE**

€ 49,90

Weingut Monchier Carbone, Canale.  
Trocken, Spitzen-Barolo, tiefgründig, ein Weinerlebnis,  
intensives Aroma nach reifen Heidelbeeren und Himbee-  
ren, würzige Noten nach Süßholz, Vanille und Kaffee

**Sollten Sie Fragen zu den gängigen Zusatzstoffen und Allergenen haben,  
verlangen Sie bitte die Musterkarte.**

*\*koffeinhaltig \*\*mit Farbstoff \*\*\*Chininhaltig*

*Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*