
INHALT * CONTENUTO * CONTENTS

SPEISEN	MEALS	
Antipasti	starters	5-7
Salate	salads	8
Suppen	soups	9
Risotto	risotto	10
Pasta	pasta	11-13
Fleisch	meat	14
Fisch	fish	15
Käse	cheese	16
Desserts	desserts	17
Pizza-Zutaten, Brot, Pizzen	pizza ingredients, bread, pizzas	19-24

GETRÄNKE	DRINKS	
Aperitifs, Bier vom Fass	aperitifs, draft beer	25
Alkoholfreie Getränke	nonalcoholic beverages	26
Kaffee, Tee, Milchgetränke	coffee, tea, milkdrinks	27
Wein: offen und in Flaschen	wine: open and in bottle	28-30
Edelbrände, Grappas, Digestifs, Rum	nobles fires, grappa, digestifs, rum	31
Cognac, Whiskey, Gin, Vodka, Tequila, Likör	Cognac, whiskey, gin, vodka, tequila, liqueurs	32
Allergen-Information	allergen information	33

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.
All prices are in EURO and including all taxes.

Gerne akzeptieren wir bei einer Konsumation ab € 20,00 Ihre Bankomat- oder Kreditkarte.
Orders over € 20,00 can be paid with ATM- or credit card.

VORSPEISEN * ANTIPASTI * STARTERS

Wir empfehlen dazu unsere hausgemachten Brote und Focaccen
We recommend our housemade bread

VEGETARISCH * VEGETARIANO * VEGETARIAN

- Crostini misti vegetariani (Allergene individuell)** 8,90
getoastete Brötchen mit div. Belag
toasted bread slices with various toppings
- Caprese di bufala „Classica“** C G H 11,60
Büffel-Mozzarella DOP mit Tomaten und mariniertem Rucola
buffalo mozzarella DOP with tomatoes and marinated arugula
- Antipasto di verdure** o 11,50
mit Zucchini, Melanzani, gebratenen Paprika, getrockneten Tomaten, Oliven,
Artischockenherzen, Brokkoli, mariniert mit Olivenöl und Zitrone, bunter Pfeffer
with zucchini, eggplants, fried peppers, dried tomatoes, olives,
artichoke hearts, broccoli, marinated with olive oil and lemon, colorful pepper
- Feta con peperoni arrostiti spellati** G O 12,60
Schafskäse in Kräuter-Öl eingelegt, auf gebratenen marinierten Paprika
mit Oliven, Zitrone, getrockneten Tomaten und Zwiebeln, Balsamico Glace
Greek sheep cheese inserted in herbal oil, on fried marinated peppers
with olives, lemon, dried tomatoes and onions, balsamico glaze
- Burrata di bufala con peperoni e melanzane arrostite** G H O 12,90
Burrata auf gebratenen Paprika, Melanzani und marinierten Tomaten
mit Oliven, Zitrone, frischem Basilikum, Pesto Genovese, Olivenöl und Balsamico Glace
burrata with fried peppers, eggplants and marinated tomatoes and eggplants
with olives, lemon, fresh basil, Genovese pesto, olive oil and balsamico glaze



Wir empfehlen dazu unsere hausgemachten Brote und Focaccen
We recommend our housemade bread

MIT FLEISCH * CON CARNE * WITH MEAT

Prosciutto crudo e melone 11,60
Rohschinken mit Melone
raw ham with melon

Carpaccio di Bresaola della Valtellina c G 14,60
Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Rucola, Zitrone, gehobeltem Grana und buntem Pfeffer
Bresaola carpaccio with marinated arugula, lemon, grated grana and colorful pepper

Carpaccio di manzo con olio al tartufo c G 14,60
rohe Rindfleischscheiben mit mariniertem Rucola, Trüffelöl und gehobeltem Grana
raw beef slices with marinated arugula, truffle oil and grated grana

Prosciutto crudo con mozzarella di bufala DOP c G H 14,60
Rohschinken mit Büffelmozzarella DOP, gebratene Kirschtomaten, Pesto Genovese, frisches Basilikum, Oliven und bunter Pfeffer
raw ham with buffalo mozzarella DOP, fried cherry tomatoes, Genovese pesto, fresh basil, olives and colorful pepper

Antipasto Sasso d'Oro c G O 14,60
pikante Salami, Rohschinken, Grana, Oliven, Artischockenherzen und getrocknete Tomaten
spicy salami, raw ham, grana cheese, olives, artichoke hearts, dried tomatoes



Wir empfehlen dazu unsere hausgemachten Brote und Focaccen
We recommend our housemade bread

MIT FISCH * CON PESCE * WITH FISH

Cozze al vino bianco B C O R 13,90
Miesmuscheln in Weissweinsauce
mussels in white wine sauce

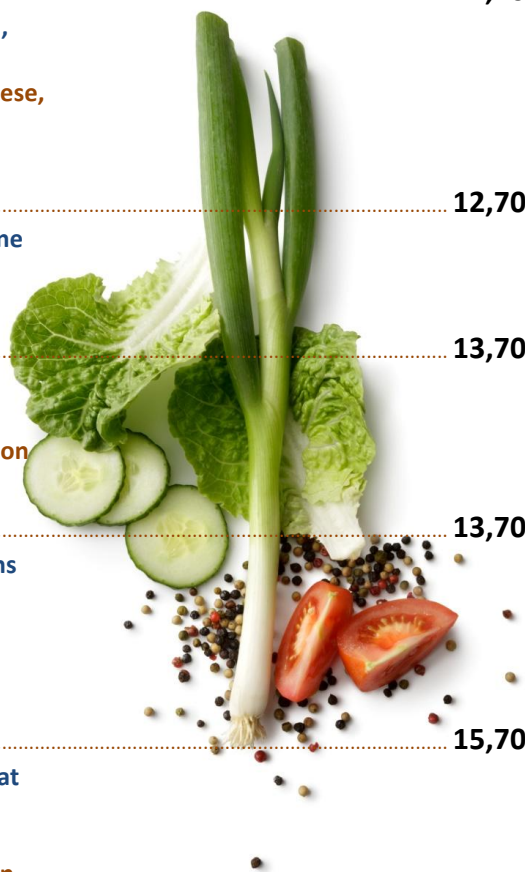
Vitello tonnato C D F M O 14,90
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Kapernbeeren
thin sliced veal with tuna cream, caper berries

Capesante gratinate C G O R 13,90
Jakobsmuscheln überbacken (3 Stück)
scallops au gratin (3 pieces)



SALATE * INSALATA * SALADS

Insalata di pomodori	5,60
Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum, Zitrone / tomatoes, onions, basil, lemon	
Foglia di lattuga o	5,60
Blattsalat / leaf salad	
Insalata mista o	5,90
gemischter Salat / mixed salad	
Rucola, grana e pomodorini c g o	7,90
Rucola, gehobelter Grana, Kirschtomaten arugula, grated grana, cherry tomatoes	
Greca „Classica“ g	11,70
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Feta-Käse, Oregano, Zitrone tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives, feta cheese, oregano, lemon	
Tonno, olive e cipolla d g o	12,70
gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Zitrone mixed salad with tuna, olives, onions, lemon	
Prosciutto crudo a c g o	13,70
gemischter Salat mit Rohschinken, Olivenöl, Grana, Balsamico Glace, Zitrone mixed salad with raw ham, grana, balsamico glace, lemon	
Norvegese-Salmone a c d f g n o	13,70
gemischter Blattsalat mit gegrilltem geräuchertem Lachs und Spinat, getoastetes Brot mixed leaf salad with grilled smoked salmon and spinach, toasted bread	
Singapore f h n o	15,70
gegrillte Hühnerfiletstreifen (180g) auf gemischtem Salat in Sesam, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Zitrone grilled chicken strips (180 g) on mixed salad with in sesame, pumpkin seeds, pumpkin seed oil and lemon	
Insalata scampi e calamari b o r	22,10
gemischter Blattsalat mit Riesengarnelen (3 Stück) und gegrilltem Tintenfisch (4 Stück) mixed leaf salad with king prawns (3 pieces) and grilled squid (4 pieces)	
Insalata di manzo (Tagliata) c g o 250 g	24,80
Rindsbeiried vom Grill auf gemischtem Blattsalat grilled roast beef on mixed leaf salad	



SUPPEN * MINESTRE * SOUPS

Zuppa del giorno 4,60

Tagessuppe

soup of the day

Zuppa di pomodoro 5,20

Tomatensuppe

Tomato soup

Crema di pomodoro con burrata A F L 8,40

kalte oder warme Tomatencreme mit Burrata, Oliven und Basilikumpesto

cold or warm cream of tomato with burrata, olives and basil pesto

FISCHTOPF / Zuppa di Pesce 🌶️ A B C D F G L M O R 21,60

frische Meeresfrüchte, Oratafilet, Tomaten, Chilli und Kräuter

wird frisch zubereitet (Wartezeit 15 Minuten)

FISH STEW

fresh seafood, golden bream fillet, tomatoes, chilli and herbes

is freshly prepared (waiting period 15 minutes)



RISOTTO



VEGETARISCH * VEGETARIANO * VEGETARIAN

verdure C G O 11,80
frisches Gemüse, gehobelter Grana
fresh vegetables, grated grana

zafferano C G O 14,90
Safran, gehobelter Grana
saffron, grated grana

funghi porcini in salsa di tartufo C G O 16,90
Steinpilze, Trüffelcreme-Sauce, gehobelter Grana
ceps, truffle creme sauce, grated grana

MIT FLEISCH * CON CARNE * WITH MEAT

pollo e verdure fresche C G O 16,90
Hühnerfilet (180 g), frisches Gemüse, Grana
chicken fillet (180 g), fresh vegetables, grana

MIT FISCH * CON PESCE * WITH FISH

calamari, cozze e vongole B C D G R 16,90
Tintenfisch, Miesmuschel, Venusmuschel, Grana
squid, mussels, venus clams, grana

basilico e scampi B C G H O 21,60
(4 Stück) Riesengarnelen, Schrimps, Basilikumpesto, Trüffelsauce, Grana
(4 pieces) king prawns, shrimps, basil pesto, truffle sauce, grana

zafferano, scampi e gamberetti B C G H O 22,90
Safran, (4 Stück) Riesengarnelen, Schrimps, Knoblauch, Grana
saffron, (4 pieces) king prawns, shrimps, garlic, grana

PASTA

auf Anfrage: glutenfreie und Vollkorn-Pasta - Aufpreis EUR 1,00
on demand: glutenfree and whole grain pasta - additional charge: EUR 1,00

VEGETARISCH * VEGETARIANO * VEGETARIAN

Spaghetti aglio, olio e peperoncino A	9,60
Chilli, Knoblauch, frische Kräuter chilli, garlic, fresh herbes	
Lasagna verdure A C F G L	10,80
Gemüse-Lasagne in Tomatensauce mit Rucola und gehobeltem Grana vegetable lasagna in tomato sauce, arugula and grated grana	
Linguine al pomodoro fresco e basilico A G L	11,60
Kirschtomaten, Zwiebel, Knoblauch, frisches Basilikum, gehobelter Grana cherry tomatoes, onion, garlic, fresh basil, grated grana	
Penne arrabbiata  A G L	11,60
Tomatensauce, Kirschtomaten, frisches Chilli, Basilikum, Knoblauch, Pecorino tomato sauce, cherry tomatoes, fresh chilli, basil, garlic and pecorino	
Pasta Siciliana A G L	12,80
Tomatensauce, Melanzani, frisches Basilikum, Mozzarella tomato sauce, eggplants, fresh basil, mozzarella	
Linguine pesto basilico e pomodorini secchi A C E G H N O	11,90
Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Oliven, gehobelter Grana basil pesto, dried tomatoes, olives, grated grana	
Rigatoni ricotta e spinaci A G H	12,80
Ricotta, Feta, Spinat, Obers, Muskatnuss ricotta, feta cheese, spinach, cream, nutmeg	
Gnocchi in salsa gorgonzola e noci A E G H N O	12,80
Kartoffel-Nocken mit Gorgonzola-Sauce, Brandy, Nüssen, Rucola und gehobeltem Grana gnocchi with gorgonzola sauce, Brandy, walnuts, arugula and grated grana	
Tagliolini al limone e menta A B C D G H L M	12,80
hausgemachte Bandnudeln mit Zitrone und Minze homemade ribbon noodles with lemon and mint	




MIT FLEISCH * CON CARNE * WITH MEAT

Lasagna „Classica“ A C G H L O 12,70
Rind-Kalb-Ragout, auf Tomatensauce mit Rucola und gehobeltem Grana
beef-veal-ragout, on tomato sauce with arugula and grated grana

Spaghetti Bolognese A L O 12,70
Tomaten, Rind-Kalb-Ragout, frisches Basilikum und gehobelter Grana
tomatoes, beef-veal-ragout, fresh basil and grated grana

Carbonara „Classica“ A C G L M 12,70
Linguine mit Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, Ei, Speck und schwarzem Pfeffer
linguini with pecorino romano, parmigiano reggiano, egg, bacon and black pepper

Tagliatelle alla Amatriciana  A B C D G H L M O 13,70
hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Chilli, Pecorino Romano
homemade ribbon noodles with tomato sauce, bacon, onions, chilli, pecorino romano



Tagliatelle ai funghi porcini in salsa di tartufo A B C D G L M 16,70
hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Speck, Trüffelcreme-Sauce und Obers
homemade ribbon noodles with ceps, bacon, truffle cream sauce and cream



MIT FISCH * CON PESCE * WITH FISH

Linguine alla Puttanesca 🌶️ A D G L O 12,90

Tomaten, Sardellenfilet, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Knoblauch, Chilli
tomatoes, anchovies fillet, onions, capers, olives, cherry tomatoes, garlic, chilli

Tonno e broccoli 🌶️ A C F G L O 13,90

Thunfisch, Brokkoli, Oliven, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Chilli
with tuna, broccoli, olives, dried tomatoes, garlic, chilli

Pasta della Casa 🌶️ A D F G L O 14,60

Linguine mit Thunfisch, Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Knoblauch und Chilli
linguine with tuna, capers, olives, cherry tomatoes, garlic and chilli

Tagliatelle al salmone con zucchini A B C D G H L M 15,90

hausgemachte Bandnudeln mit geräuchertem Lachs, Mascarpone, Zucchini,
Kirschtomaten und Obers
homemade ribbon noodles with smoked salmon, mascarpone cheese, zucchini,
cherry tomatoes and cream



Linguine alle vongole A B D O R 15,90

Venusmuscheln, Weisswein und Kirschtomaten
venus clams, white wine and cherry tomatoes

Calamarata 🌶️ A B D G L R 15,90

Calamari, Weisswein, Kirschtomaten, Chilli und Knoblauch
squid, white wine, cherry tomatoes, chilli and garlic

Linguine allo Scoglio A B C D F G L M O R 19,80

frische Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Knoblauch, Weisswein und frische Kräuter (Wartezeit 15 Minuten)
fresh sea food, cherry tomatoes, garlic, white wine and fresh herbes (waiting period 15 minutes)

Linguine dello chef 🌶️ A B D L O 19,80

Schrimps, Kirschtomaten, Brandy, Riesengarnelen (3 Stück), Knoblauch, Chilli
shrimps, cherry tomatoes, brandy, king prawns (3 pieces), garlic, chilli

Linguine cozze e zafferano 🌶️ A B D R 21,90

Miesmuscheln, Safran, Chilli, Brandy, Kirschtomaten, Knoblauch
mussels, saffron, chilli, brandy, cherry tomatoes, garlic

Tagliolini al limone, capesante e menta A B C D G H L M R 21,90

hausgemachte Bandnudeln mit Jakobsmuscheln (4 Stück), Zitronensauce, Minze
homemade ribbon noodles with scallops (4 pieces), lemon sauce, mint



FLEISCH * CARNE * MEAT

HUHN * POLLO * CHICKEN

KALB * VITELLO * VEAL

Scaloppina di pollo, Hühnerfilet, chicken fillet 180 g14,90

Scaloppina di vitello, Kalbsfilet, veal fillet...180 g25,80

Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse / rosemary potatoes, grilled vegetables

Zu Ihrer Auswahl: / to your selection:

- al limone A G O
- al vino bianco A G O
- al funghi champignon A G O
- al gorgonzola A G O
- al Marsala A O (Dessertwein, Sizilien)

Saltimbocca alla romana A G O 180 g25,80

Kalbsfilet mit Rohschinken, Salbei, Weisswein-Sauce, Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse

veal fillet with raw ham, sage, white wine sauce, rosemary potatoes, grilled vegetables

RIND * MANZO * BEEF

Tagliata di manzo con rucola e pomodorini c G O 250 g24,80

Rindsbeiried vom Grill mit

mariniertem Rucola, Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln, gehobeltem Grana

grilled roast beef with

marinated arugula, cherry tomatoes, rosemary potatoes, grated grana

Insalata di manzo (Tagliata) c G O 250 g24,80

Rindsbeiried vom Grill auf gemischtem Blattsalat

grilled roast beef on mixed leaf salad



FISCH VOM GRILL

PESCE ALLA GRIGLIA * GRILLED FISH

contorni: spinaci e patate Beilage: Spinat-Kartoffeln side dish: spinach and potatoes	o oder or	su insalata auf Salat on salad
--	-----------------	---

Calamari G R 17,30
 Tintenfisch, squid

Filetto di Salmone D G 17,90
 Lachsfilet, salmon fillet

Filetto di Orata / Branzino D G 19,70
 Goldbrassen-Filet / Wolfsbarsch-Filet, golden bream fillet / sea bass fillet

Gamberoni B G 22,90
 Riesengarnelen (6 Stück), king prawns (6 pieces)

Insalata scampi e calamari B O R 22,10
 gemischter Blattsalat mit Riesengarnelen (3 Stück) und
 gegrilltem Tintenfisch (4 Stück)
 mixed leaf salad with king prawns (3 pieces) and grilled squid (4 pieces)

FISCHTOPF / Zuppa di Pesce 🍷 A B C D F G L M O R 21,60
 frische Meeresfrüchte, Oratafilet, Tomaten, Chilli, Kräuter
 wird frisch zubereitet (Wartezeit 15 Minuten)
FISH STEW
 fresh seafood, golden bream fillet, tomatoes, chilli, herbes
 is freshly prepared (waiting period 15 minutes)



KÄSE * FORMAGGI * CHEESE

Selezione di formaggi misti con miele e frutta C E G H N 13,70
Käselektion mit Honig und Obstgarnitur nach Saison
cheese selection with honey and fruit garnish by season



Wir empfehlen dazu unsere hausgemachten Brote und Focaccen
We recommend our housemade bread

HAUSGEMACHTE DESSERTS

DOLCI DELLA CASA * HOMEMADE DESSERTS

Gelato G H		1,30
	Eissorten: Vanille, Erdbeer, Haselnuss, Banane / 1 Kugel Eis	
	kinds of icecreams: vanilla, strawberry, hazelnut, banana / 1 ball of icecream	
Affogato al caffè G	4,10
	ertrunkene Eiskugel im Caffè	
	drowned ice ball in cafe	
Profiteroles A C F G H	2 Stück: 5,20
	gefüllte Brandteigkrapfen mit Obstgarnitur	
	stuffed choux fritters with fruit garnish	
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco A C F G L M N	6,30
	Sahnepudding an Waldbeerenfrucht-Sauce mit Obstgarnitur, Minze	
	cream pudding with wild berries sauce and fruit garnish, mint	
Tiramisu A C F G H	6,30
	mit Obstgarnitur	
Mousse al cioccolato A E F G	6,30
	Schokoladenmousse mit Obstgarnitur	
	chocolate mousse with fruit garnish	
Vaniglia con frutta di bosco G	7,50
	Vanilleeis (3 Kugel) mit Waldbeerenauce und Schlagobers	
	Vanilla icecream (3 balls) with wild berries sauce and cream	
Tartufo classico C F G H	6,20
	ital. Eisspezialität aus Schokolade-Zabbaione-Trüffel mit Obstgarnitur	
	Italian ice speciality from chocolate-zabbaione-truffle with fruit garnish	
Impressioni di dolci A C F G H L M N	8,90
	Variation von 3 verschiedenen Desserts mit Obstgarnitur	
	variety of 3 different desserts with fruit garnish	
Macedonia di frutta con gelato G	10,20
	Vanille- und Erdbeereis, Früchte mariniert mit Maraschino, Schlagobers und Schokosauce	
	vanilla and strawberry icecream, fruits marinated with Maraschino, cream and chocolate sauce	





PIZZE

Willkommen in unserer Pizza-Oase am Julius-Tandler-Platz

Unsere Pizzen sind knusprig, haben ein mildes Aroma und sind leicht verdaulich.

Der Pizzateig wird bei uns aus sorgfältig ausgesuchten Mehlen hergestellt und nach alter süditalienischer Tradition verarbeitet.

Die Qualität der Produkte unserer zuliefernden Mühle ist nach den ISO-Richtlinien zertifiziert. Damit werden maximale Ergebnisse garantiert.

Für den Pizzabelag werden ausschließlich hochwertige Produkte verwendet.

Für deren Qualität garantieren wir und unsere Top-Partnerfirmen.

Verfeinert werden die Pizzen mit frischen Kräutern, verschiedenen hausgemachten Pestos, Cremes sowie speziellen Oliven-Ölen.

Wir bemühen uns, für jeden Geschmack die richtige Pizza anzubieten und präsentieren Ihnen eine große Auswahl.

Bitte daher um Verständnis, dass bei den Pizzen nur ein Zutaten-Austausch innerhalb der gleichen Preisgruppe möglich ist.

Sie können aber auch Ihre persönliche Pizza nach Ihren Vorlieben kreieren (siehe Zutaten – Seite 27).

Buon appetito !

PIZZA ZUTATEN * INGREDIENTI DI PIZZA * PIZZA INGREDIENTS (72)

Chilli, Knoblauchsauce, Zwiebel, potatoes

chilli, garlic sauce, onions, potatoes

0,70

Basilikum, Oliven, Pfefferoni mild/scharf, Tomatensauce

basil, olives, peppers mild/hot, tomato sauce

1,10

Sardellenfilet, Ananas, Artischocken, Brokkoli, Champignons, Ei, Kapern,

Mais, Mandeln, Melanzani, Walnüsse, Paprika gebraten, Pistazienkerne,

Senf, Spargel, Spinat, frische Tomatenscheiben, Zucchini

alici/anchovies, pineapple, artichokes, broccoli, mushrooms, egg, capers,

fried young onion, corn, almonds, eggplant, walnuts, fried peppers, pistachio kernels,

mustard, asparagus, spinach, fresh tomato slices, zucchini

1,60

Brie, Chorizo, div. Käse, Feta, Friarielli, Gorgonzola, Grana, Kirschtomaten, Mangold,

Mozzarella, Nutella, Parmesan, Pecorino, Provola, Ricotta, Rucola, Salami, Salsiccia piccante,

Salami spinata, Sauce Bolognese, Schinken, getrocknete Tomaten, Thunfisch, Speck

Tomaten gelb, Würstel

brie, Chorizo, different cheese, feta, friarielli, gorgonzola, grana, cherry tomatoes, chard,

fior di latte, nutella, parmesan, pecorino, provola, ricotta, arugula, salami, spicy salsiccia,

salami spinata, bolognese sauce, ham, dried tomatoes, tuna, bacon,

tomatoes yellow, sausage

2,50

Provola affumicato, Riesengarnele (1 Stk.), Kirschtomaten gebraten

provola, king prawn 1 pc., fried cherry tomatoes

PESTO: Basilikum, Rucola - CREME: Artischocken, Pistazien, Rucola, Spargel

PESTO: basil, arugola - CREAM: artichoke, pistachio, arugula, asparagus

3,30

Bresaola, Burrata, Calamari, Hühnerstreifen gegrillt, Lachs geräuchert, Mozzarella di bufala DOP,

Muscheln, Riesengarnelen, Rohschinken, Schrimps, Steinpilze, Trüffelcreme-Sauce, Trüffelöl, Vongole

bresaola, burrata, squid, grilled chicken strips, smoked salmon, buffalo mozzarella DOP,

mussels, king prawns, raw ham, shrimps, porcini mushrooms, truffle cream sauce, truffle oil, venus clams

4,90

EXTRA-BEILAGEN für KÜCHE

Rosmarin-Kartoffeln, rosmarin potatoes 4,90

Reis, rice 4,90

Spinat, spinach 5,10

gegrilltes Gemüse, grilled vegetables 5,50

BROT * PANE * BREAD * FOCACCE

Pane della Casa A C F G N 2,30

Hausbrot mit Olivenöl (3 Stück)

house bread with olive oil (3 pieces)

Pizza pane A C F G N 2,90

Pizzabrot (3 Stück)

pizza bread (3 pieces)

con

aglio e prezzemolo fresco A C F G N 3,90

Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Petersilie (3 Stück)

garlic, extra virgin olive oil and parsley (3 pieces)

peperoncino, aglio e prezzemolo fresco A C F G N 3,90

Chilli, Olivenöl extra vergine und Petersilie (3 Stück)

chilli, extra virgin olive oil and parsley (3 pieces)

Focacce con

aglio, olio e peperoncino A C F G N 5,10

Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Chilli

garlic, extra virgin olive oil and chilli

rosmarino fresco A C F G N 5,10

Rosmarin

rosemary

prosciutto crudo e rosmarino A C F G N 11,80

Rohschinken, Rosmarin

row ham, rosemary

bresaola, mozzarella di bufala e basilico A C F G N 13,00

Bresaola Valtellina IGP (luftgetrockneter zarter Rinderschinken),


Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum

bresaola Valtellina IGP (air dried beef ham), buffalo mozzarella DOP, fresh basil

PIZZEN * PIZZE * PIZZAS
vegetarisch * vegetariano * with vegetables

Marinara A C F G N	8,50
Tomaten, Knoblauch, Oregano, frisches Basilikum Tomatoes, garlic, oregano, fresh basil	
Margherita A C F G N	9,50
Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum tomatoes, mozzarella, fresh basil	
Funghi A C F G N	9,90
Tomaten, Mozzarella, Champignons tomatoes, mozzarella, mushrooms	
Provola e limone (bianca) A C F G M N	11,80
Mozzarella, Provola, Zitrone, Minze mozzarella, provola, lemon, mint	
Verde (bianca) A C F G M N	12,00
Mozzarella, Pesto Genovese, gebratene Kirschtomaten mozzarella, Genovese pesto, fried cherry tomatoes	
Ricotta e spinaci A C F G H N	12,70
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta, Feta, Ei tomatoes, mozzarella, spinach, ricotta, feta cheese, egg	
Parmigiana A C F G N	12,70
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Feta, Melanzani, Basilikum, gehobelter Grana, tomatoes, mozzarella, ricotta, feta, eggplant, basil, grated grana	
Carciofi e pomodori bruciati (bianca) A C F G N P	12,70
Artischocken-Creme, gebratene Kirschtomaten, Artischockenherzen, Mozzarella artichoke cream, fried cherry tomatoes, artichokes, mozzarella	
Ortolana A C F G N	12,70
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Feta, Champignons, Melanzani, Zucchini, Mais tomatoes, mozzarella, ricotta, feta, mushrooms, eggplants, zucchini, corn	
Greca (bianca)  A C F G N	12,70
Mozzarella, Ricotta, Feta, Oliven, gegrillte Paprika, Zwiebel, Chilli, Knoblauch, Basilikum mozzarella, ricotta, feta, olives, grilled peppers, onion, chilli, garlic, basil	
Rucola e pomodorini (bianca) A C F G N	12,60
Mozzarella, marinierter Rucola, Kirschtomaten, Zwiebel, gehobelter Grana mozzarella, marinated arugula, cherry tomatoes, onion, grated grana	
Bufalina A C F G N	13,30
Tomaten, Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil	
Ai Formaggi (bianca) A C E F G H N O	13,60
Grana, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Provola, Birne, Walnüsse, Balsamico Glace grana, mozzarella, gorgonzola, brie cheese, provola, pear, walnuts, balsamico glaze	
Porcina A C F G N	14,90
Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilze, frisches Basilikum, gehobelter Grana tomatoes, buffalo mozzarella, ceps, fresh basil, grated grana	

PIZZEN * PIZZE * PIZZAS
mit Fleisch * con carne * with meat

Prosciutto cotto A C F G L N	10,60
Tomaten, Mozzarella, Schinken tomatoes, mozzarella, ham	
Salami A C F G L M N	10,60
Tomaten, Mozzarella, Salami tomatoes, mozzarella, salami	
Prosciutto con mais A C F G L N	11,60
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais tomatoes, mozzarella, ham, corn	
Prosciutto e funghi A C F G L M N	11,60
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, basil	
Tirolese (bianca) A C F G L M N	12,60
Mozzarella, Speck, milder Gorgonzola, bunter Pfeffer mozzarella, bacon, mild gorgonzola, colorful pepper	
Provola, speck e zucchini (bianca) A C F G L M N	12,60
Mozzarella, Provola, Speck, gegrillte Zucchini, schwarzer Pfeffer mozzarella, provola, bacon, grilled zucchini, black pepper	
Diavola  A C F G N	11,60
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Chilli, Basilikum tomatoes, mozzarella, spicy salami, chilli, basil	
Calzone della Casa A C F G L N	12,70
(zusammengeklappt / folded) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, marinierter Rucola, gehobelter Grana tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, marinated arugula, grated grana	
Bolognese pizza A C F G L N O	12,70
Tomaten, Mozzarella, Rind- Kalb-Bolognese, gehobelter Grana tomatoes, mozzarella, beef veal-bolognese, sliced grana	
Salami e provola A C F G M N	12,70
Tomaten, Mozzarella, Provola, Salami, Oliven tomatoes, mozzarella, provola, salami, olives	

Salami piccante e peperoni (bianca) A C F G N 12,70

Mozzarella, pikante Salami, gebratene marinierte Paprika, Basilikum
mozzarella, spicy salami, fried marinated peppers, basil

Vulcano  A C F G N 12,90

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Ei, Oliven, Zwiebel, Chilli, Basilikum
tomatoes, mozzarella, spicy salami, egg, olives, onion, chilli, basil

Provinciale A C F G L M N 12,90

Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Champignons, Mais, milde Pfefferoni
Tomatoes, mozzarella, bacon, salami, mushrooms, corn, mild peppers

Capricciosa A C D F G L N 12,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellenfilet, Basilikum
tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies fillet, basil

Carciospeck (bianca) A C F G L M N 12,90

Mozzarella, Artischockencreme, Speck, Artischockenherzen
mozzarella, artichoke cream, bacon, artichokes

Ragù con melanzane A C F G L N O 13,30

Tomaten, Mozzarella, Kalb-Rind-Bolognese, Melanzani
tomatoes, mozzarella, veal-beef bolognese, eggplant

Parma (bianca) A C F G N 14,90

Mozzarella, Kirschtomaten, Rohschinken, Rucola, Zitrone, bunter Pfeffer, gehobelter Grana
mozzarella, cherry tomatoes, raw ham, arugula, colorful pepper, lemon, sliced

Singapore A C F G M N 15,90

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Hühnerstreifen, Rucola, Kernöl, (mit Chilli oder Ananas)
tomatoes, mozzarella, grilled chicken strips, arugula, pumpkin seed oil
(with chilli or pineapple)

Tartufata (bianca) A C F G L M N 16,90

Mozzarella, Büffelmozzarella DOP, Speck, Steinpilze, Trüffelcreme-Sauce, gehobelter Grana
mozzarella, buffalo mozzarella DOP, bacon, ceps, truffle cream sauce, grated grana

Sasso d'Oro (bianca) A C G M N O 16,90

Mozzarella, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten,
Bresaola Valtellina IGP (luftgetrockneter zarter Rinderschinken), Artischockenherzen,
Rucola, Zitrone, bunter Pfeffer, gehobelter Grana, Trüffelcreme-Sauce
mozzarella, buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes, bresaola Valtellina IGP (air dried beef ham),
artichoke hearts, arugula, colorful pepper, lemon, sliced grana, truffle cream sauce

Tronchetto (bianca) A C F G M N 16,90

Crema di formaggi, Provola, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten,
Rohschinken, marinierter Rucola, gehobelter Grana, Olivenöl extra vergine
cheese cream, provola, buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes,
raw ham, marinated arugula, grated grana, extra virgin olive oil

PIZZEN * PIZZE * PIZZAS
mit Fisch * con pesce * with fish

Siciliana A C D F G N O 12,90

Tomaten, Oregano, Sardellenfilet, Kapern, Oliven, Knoblauch, frisches Basilikum
tomatoes, oregano, anchovies fillet, capers, olives, garlic, fresh basil

Lucrezia (bianca) A C D F G M N O 12,90

Mozzarella, Sardellenfilet, Limette, Balsamico Glace
Mozzarella, anchovies fillet, lime, balsamico glace

Tonno A B C D F G N O 12,90

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebel, frisches Basilikum
Tomatoes, mozzarella, tuna, olives, onion, fresh basil

Gamberetti (Schrimps-Pizza) A B C F G N 13,60

Tomaten, Mozzarella, Schrimps, Knoblauch, frische Petersilie.
tomatoes, mozzarella, shrimps, garlic, fresh parsley

Salmone (bianca) A C D F G N 14,90

Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola, Zitrone
mozzarella, smoked salmon, ricotta, arugula, lemon

Profumo di mare A B C F G L N R 17,80


Marinara mit frischen Meeresfrüchten, frische Kräuter
(Wartezeit 15 Minuten)
Marinara with fresh sea food, fresh herbes
(waiting period 15 minutes)



APERITIFS * APERITIVO * APERITIFS

Prosecco	O	0,10 l	4,20
Bellini / Rossini	Prosecco mit Pfirsich / Erdbeer O	0,10 l	5,20
Spritzer weiss	mit Weisswein und Soda O	0,25 l	3,60
Hugo	mit Weisswein, Soda, Minze, Limette, Hollunder O	0,25 l	4,90
Campari 4 cl	mit Soda	0,125 l	5,30
	mit frisch gepressten Orangen	0,25 l	7,80
Aperol 4 cl	mit Soda	0,125 l	4,90
	mit Prosecco O	0,10 l	6,60
	mit Weisswein und Soda O	0,25 l	5,90
	mit frisch gepressten Orangen	0,25 l	7,80
Martini 4 cl	bianco / rosso / rosato / dry O		3,30
Limoncello Spritz	mit Prosecco, 2cl Limoncello, Basilikum O	0,10 l	7,50
Lillet 5 cl	mit Soda O	0,125 l	4,90
	mit Tonic Water, Bitter Lemon O	0,20 l	7,60
Aperol Sour		7,80
	5 cl Aperol, 2 cl Zitrone frisch, 1/8 l Orangen frisch, 2 cl Zuckersirup		
Americano o		7,90
	3 cl Campari, 3 cl Martini rosso, Soda		
Negroni o		8,90
	2 cl Gin, 2 cl Martini rosso, 2 cl Campari, Soda		
Gimlet		8,90
	4 cl Gin, 4 cl Limettensaft frisch		
Averna Sour		9,60
	4 cl Averna, 2 cl Zitrone frisch, 1/8 l Orangen frisch, 2 cl Zuckersirup		
Amaretto Sour		9,80
	4 cl Amaretto, 2 cl Zitrone frisch, 1/8 l Orangen frisch		

BIER VOM FASS * BIRRA ALLA SPINA * DRAFT BEER

Pfiff A		0,20 l	2,30
Seiderl A	TRUMER	0,30 l	3,90
Krügerl A	PILS	0,50 l	4,90
Radler Limonade mit Bier A		0,50 l	4,80
Weizenbier Fl. A		0,50 l	4,90
Alkoholfreies Bier Fl. A		0,50 l	4,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
BEVANDE ANALCOLICHE * NONALCOHOLIC BEVERAGES

Soda * Jugendgetränk *	0,25 l	2,10		
Vöslauer Mineralwasser prickelnd/still	0,33 l	2,80		
Vöslauer Mineralwasser prickelnd/still	0,75 l	5,80		
San Pellegrino Mineralwasser prickelnd	0,75 l	5,80		
frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	4,40		
Coca Cola / light / Zero x	0,33 l	3,60		
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	3,60		
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	3,60		
Orangina	0,25 l	3,60		
Sanbitter	0,10 l	3,30		
Red Bull Energy drink	0,25 l	4,30		
Grander Wasser (gratis zusätzlich zu einer Getränke-Konsumation)	0,50 l	1,00		
Fruchtsaft Erdbeer / Mango / Johannisbeere / Pfirsich	0,20 l	3,70		
mit Soda	0,50 l	4,80		
mit stillem Wasser (Grander)	0,50 l	4,10		
Apfelsaft	0,25 l	3,20		
mit Soda	0,25 l	2,60	0,50 l	5,20
mit stillem Wasser (Grander)	0,25 l	2,20	0,50 l	3,90
Almdudler	0,25 l	3,20		
mit Soda	0,25 l	2,60	0,50 l	5,20
mit stillem Wasser (Grander)	0,25 l	2,20	0,50 l	3,90
Soda mit frischer Zitrone / Himbeer / Hollunder	0,25 l	2,60	0,50 l	4,80
stilles Wasser mit frischer Zitrone / Himbeer / Hollunder	0,25 l	2,20	0,50 l	3,90

WARME UND KALTE GETRÄNKE
BEVANDE FREDDE E CALDE * WARM AND COLD DRINKS



Espresso, Ristretto	2,70
Espresso decaffeinato koffeinfrei	2,80
Macchiato G	2,90
Espresso Doppio	4,40
Macchiato Doppio G	4,60
Caffè Lungo Verlängerter schwarz	3,30
Cappuccino G	4,20
Cappuccino koffeinfrei G	4,30
Caffè Latte G	4,60
Affogato al caffè ertrunkene Eiskugel im Caffè G	4,10
Eiskaffee G	5,80
Milch heiß oder kalt G * Jugendgetränk *	1,40
Heiße Schokolade G	4,50
Vanille-/Erdbeer-/Bananen- Shake mit Schlagobers G	5,30
Tee: Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte	3,70

DIVERSES

Inländer Rum 38 % vol.	2 cl ...	1,90
Schlagobers G		1,00
Honig		1,00
Zitrone frisch gepresst 2 cl		1,00



OFFENE WEISSWEINE
VINI BIANCHI APERTI * OPEN WHITE WINES

- Hauswein: Casa Bianca** O 1/8 l **2,90**
ital.Tafelwein - trocken, anregend lebendig
- Pinot Grigio** Sacchetto IGT O 1/8 l **4,30**
100%, Veneto
jugendliche Frische, Noten von Blüten, Honig, Äpfel
- Sauvignon Blanc** (Austria) O 1/8 l **4,30**
Weingut Goldenits, Neusiedlersee
Paprika- und Stachelbeeren-Noten
perfekter Speisenbegleiter für Fisch
- Gelber Muskateller** (Austria) O 1/8 l **4,30**
Weingut Pitnauer, Göttlesbrunn, Carnuntum
elegante Säure, reife Frucht, Holunder- und Rosenblüten

OFFENE ROTWEINE
VINI ROSSI APERTI * OPEN RED WINES

- Montepulciano d'Abruzzo** DOC O 1/8 l **4,30**
Cantina della Torre, Emilia-Romagna
kräftig, ausgewogen, Brombeeren- und Cassis-Note
- Da Vinci Chianti** DOCG O 1/8 l **4,30**
Cantine Leonardo da Vinci, Toskana
Schwarzkirsch-, rote Beeren- und Veilchen-Noten
- Neprica Puglia** IGT O 1/8 l **4,30**
Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon
Pflaumen-, Kirsch- und Holznoten, zarte Vanille
feine Erdbeer- und Preiselbeernoten, zart würzige Akzente
- Primitivo** IGT O 1/8 l **6,50**
100 % Primitivo Salento, Tormaresca, Apulien
Pflaumen-, Kirsch- und Holznoten, zarte Vanille

WEISSWEINE IN BOUTEILLEN
VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA * WHITE WINES IN BOTTLES

0,75 l

Pinot Grigio DOC o 26,00
di Leonardo, Venezia Giulia
ein Mix aus blumigen und fruchtigen Aromen

Habsburg Güner Veltliner o 26,00
Weingut Habsburg, Ried Goldberg, Wagram, vom Löss
erfrischend und von trockener Eleganz,
Würze mit Nuss und Kernobst, passend zu hellem Fleisch und Fisch

Corvo bianco IGT o 28,80
Duca di Salaparuta, Sizilien
fruchtig frische Noten: Zitrusfrüchte, Äpfel
trocken, als Aperitif, zu Fisch und Gemüse

Vermentino DOC o 28,00
Sella e Mosca, Sardegna,
mediterrane Rebsorte, trocken und leicht prickelnd

Sauvignon IGT o 26,00
Goldenits, Neusiedlersee
Paprika- und Stachelbeeren-Noten
Perfektet Speisenbegleiter zu Fisch

Gavi di Gavi DOCG o 32,00
Enrico Serafino, Piemont
lebendiger Fruchtcharakter, erfrischend, saftig

DESSERTWEIN

0,75 l

Moscato d'Asti DOCG o 41,00
Braida di Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro
100 % Moscato, strahlend hellgelb, Wildrosen- und Mandarindüfte
passend zu Dessert und Käse

VINI FRIZZANTI * CHAMPAGNER

0,75 l

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG o 29,00

Luis Roederer Brut Premier 12 % vol. o 98,00

ROTWEINE IN BOUTEILLEN
VINI ROSSI IN BOTTIGLIA * RED WINES IN BOTTLES

0,75 l

<p>Corvo rosso IGT o Corvo, Duca di Salaparuta, Sizilien Cuvée aus Nero d'Avola und Nerello Mascalese fruchtige Aromen reifer Sauerkirschen, passend zu gegrilltem Fleisch oder Käse</p>	<p>28,80</p>
<p>Habsburg Zweigelt Reserve Barrique o Weingut Habsburg, Ried Goldberg, Wagram, vom Löss 20 Monate in Barrique-Fässern gereift, intensives Fruchtaroma mit Paprika- und Schokoladennoten</p>	<p>31,00</p>
<p>Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG o Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toskana 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon nur von Trauben bester Jahrgänge hergestellt Noten von Kirschen, Veilchen, Tabak und Nüssen</p>	<p>49,00</p>
<p>Vino Nobile di Montepulciano DOCG o La Braccasca, Montepulciano, Toskana Prugnolo, Merlot, Fruchtbukett, Tabak und Vanille</p>	<p>48,00</p>
<p>Habsburg Cuvée Maximilian I. 500 Jahre o Weingut Habsburg, Ried Goldberg, Wagram, vom Löss 14% Alkoholgehalt, 30% Zweigelt, 30% Syrah, 40% Merlot, 33 Monate in Barrique-Fässern gereift, zarte Schokotöne mit Vanille passt hervorragend zu dunklem Fleisch</p>	<p>76,00</p>
<p>Costasera DOC o Amarone della Valpolicella Classico, Agricola Masi, Venetien 15% Alkoholgehalt, 5% Molinara, 25% Rondinella, 70% Corvina fruchtiges Aroma, Pflaume-, Kirsch- und Schokoladennoten</p>	<p>79,00</p>
<p>Barolo DOCG o Conteisa Cerequio, Gromis, Angelo Gaja, Barbaresco – Piemont 100 % Nebbiolo, Beeren- und Fruchtaroma</p>	<p>103,00</p>
<p>Tignanello DOCG o Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello Chianti Classico Riserva, 14 Monate ausgebaut in Barriques Kirschen-, Veilchen-, Tabaknoten ideale Begleitung zu würzigem Fleisch, Pasta oder zu gereiftem Käse</p>	<p>160,00</p>

ROSÉWEIN

0,75 l

<p>Cipresseto Rosato IGT o Marchesi Antinori, Toskana 85 % Sangiovese, 15 % Canaiolo sowie ergänzende Rebsorten leuchtendes Rosé, frische Fruchtaromen, Kirsch- und Waldbeerennoten</p>	<p>26,00</p>
---	--------------

EDELBRÄNDE * INCENDI NOBILI * NOBLE FIRES 2 cl

Williamsbirnenbrand Pfau 43 % vol, O	6,90
100% iges Naturprodukt, doppelte Destillation (Roh- und Feinbrand) in Kupferkesseln, höchste Qualität, schöne reife Fruchtsüsse	
Marillenbrand Pfau 43 % vol, O	8,40
höchste Qualität, 100% iges Naturprodukt, doppelte Destillation angenehme Schärfe, saftig und dicht	
Zigarrenbrand Zwetschke Jöbstl 45 % vol, O	12,30
fassgelagert, eingelegte getrocknete Zwetschken, eleganter und kräftiger Geschmack optimal zur kräftigen Zigarre	

GRAPPAS * GRAPPE 2 cl

Nonino 41 % vol., Nonino, Merlot / Cabernet O	4,20
Sarpa Oro 40 % vol., Poli, Merlot / Cabernet O	4,70
Il Prosecco di Nonino Riserva 41 % vol., Glera O	4,90
Di Luce 40 % vol., Frescobaldi & Poli, Merlot / Sangiovese O	8,90
Sassicaia Selezione 40 % vol. O	11,00
Ten.San Guido & Bolgheri, Poli, Cab. Franc / Cab. Sauvignon, Toskana	

DIGESTIFS 2 cl

Amaro Montenegro	3,10
Averna	3,10
Ramazotti	3,10
Fernet	3,10
Cynar	3,10

RUM 2 cl

Inländer Rum. 38 % vol.	1,90
Cachaca 51 Brasilien, 40 % vol.	3,30
Appleton Estate V/X Jamaica, 40 % vol.,	3,30
Diplomatico 12y Reserva Exclusiva, Venezuela, 40 % vol.	5,20
sagenhafter Geschmack von intensive Süße und Fruchtigkeit	
Angostura 15y Karibik, Trinidad & Tobago, 40 % vol.,	5,60
Fruchtduft, Karamell und Eichholz	
Ron Zacapa 23y System Solera, Guatemala/Yucatan, 40 % vol.,	5,90
Nougat-, Tabak-Geschmack	
Dictador 20y Distillery Icon Reserve, Kolumbien, 40 % vol.	7,10
Kaffee, Vanille, Karamell, Schokolade, Holz	

BRANDY * COGNAC 2 cl

Vecchia Romagna o	3,30
Asbach Spezialbrand 15y o	3,90
Remy Martin VSOP o	4,60
Remy Martin XO o	9,60

WHISKEY 2 cl

Jack Daniels Single Barrel Tennessee Whiskey, 45 % vol. A	3,60
Bushmills 10y Single Malt Irish Whiskey, 40 % vol. A	4,50
Chivas Regal 12y blended Scotch Whiskey, 40 % vol. A	4,60
Jameson Black Barrel Irish Whiskey, 40 % vol. A	4,90
Johnnie Walker Double Black blended Scotch Whiskey, 40 % vol. A	4,90
Glenfiddich 18y Aient Reserve, Single Malt Scotch Whiskey, 40 % vol. A	5,60
Chivas Regal 25y Blended Scotch Whiskey, 40 % vol. A	11,60

GIN * VODKA * TEQUILA 2 cl

Bombay Sapphire London dry Gin England, 47,5 % vol. A	3,80
Tanqueray London dry Gin England, 47,3 % vol. A	4,20
Hendrick's distilled Gin Schottland, 41,4 % vol. A	4,20
Absolut Vodka 40 % vol. A	3,50
Farthofer Premium O Vodka Österreich, 40 % vol., weltbester Vodka 2017 A	4,40
Olmecca Tequila Gold, 38 % vol.	3,30

LIKÖRE * LIQUORI * LIQUEURS 2 cl

Mirto di Sardegna	3,30
Sambuca	3,30
Amaretto Disaronno H	3,30
Meloncello	3,30
Limoncello	3,30

WICHTIGE INFORMATION ZU ALLERGENEN:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Für vom Gast gewünschte Rezeptur-Ergänzungen ersuchen wir die Allergen-Information zu berücksichtigen.

Auch wenn Sie einzelne Bestandteile aus der Rezeptur unserer Speisekarte weglassen, bedeutet das nicht, daß einer der allergenen Stoffe wegfällt.

Bei original abgefüllten, verschlossenen Getränken ist die Allergie-Information durch den Gast von der Flasche zu entnehmen.

Die Mitarbeiter unseres Restaurants dürfen keine mündlichen Zusagen über Allergene machen, sondern haben stets auf die Allergenkarte zu verweisen.

INFORMATION ÜBER SÜSSUNGSMITTEL

- X** Aspartam - enthält eine Phenylalaninquelle
(energiereduzierte oder zuckerfreie Getränke, Desserts, Marmeladen, Milchprodukte, Senf, etc.)
- Y** mehrwert. Alkohol - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
(energiereduzierte oder zuckerfreie Lebensmittel, Desserts, Marmeladen, etc.)

ALLERGENEN-TABELLE

- A** **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. (Mehl, Bier, Kuchen etc.)
- B** **Krebstiere** (Krebs, Schrimps, Garnelen etc.)
und daraus gewonnene Erzeugnisse (Fischextrakte, Saucen, Suppen etc.)
- C** **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mayonnaise, Panade, Dressing etc.)
- D** **Fische** alle Fischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse (Fischextrakte, Saucen, Suppen etc.)
- E** **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Erdnussöl, Butter, Gebäck, Schokolade etc.)
- F** **Soja, Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Sojasauce, Sojaöl, Marinaden etc.)
- G** **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
(Butter, Käse, Molkenprotein, Saucen, Kroketten etc.)
- H** **Schalenfrüchte** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pistazien, Macadamianüsse etc.)
- L** **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Wurst, Brühen, Gewürzmischungen etc.)
- M** **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Senfkörner,-Pulver, Ketchup, Gewürzmischungen etc.)
- N** **Sesam/-samen** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Sesamöl, Gebäck, Marinaden etc.)
- O** **Schwefeldioxid und Sulfite** und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Trockenfrüchten, Wein, Essig etc.)
- P** **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Lupinenmehl, Eiweiss in vegetarischen, glutenfreien Produkten, etc.)
- R** **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)