

## APERITIVI & LONGDRINKS

<b>MOËT &amp; CHANDON</b> <sup>12</sup>	Fl. 0,2 l	<b>32</b>	<b>APEROL SPRIZZ</b> <sup>1, 8, 12</sup>	<b>9</b>
Champagner, brut			Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	
			<i>Aperol with Prosecco and mineral water</i>	
<b>FRANCIACORTA LA MONTINA</b>			<b>LIMONCELLO SPRIZZ</b> <sup>1, 12</sup>	<b>9</b>
<b>EXTRA BRUT DOC</b>	0,10 l	<b>10</b>	Limoncello mit Prosecco,	
italienischer Spumante			Mineralwasser und frischer Minze	
<i>Italian spumante</i>			<i>Limoncello with Prosecco,</i>	
			<i>mineral water and fresh mint</i>	
<b>PROSECCO</b> <sup>12</sup>	0,10 l	<b>7,5</b>	<b>APERITIVO ALBA CHIARA</b> <sup>1, 8, 12</sup>	<b>9</b>
italienischer Schaumwein, trocken			Ramazzotti Rosato, Prosecco,	
<i>Italian sparkling wine, dry</i>			Mineralwasser und Basilikum	
			<i>Ramazzotti Rosato, Prosecco,</i>	
<b>MARTINI</b> <sup>12</sup>	5 cl	<b>5,5</b>	<i>mineral water and basil</i>	
bianco, rosso <sup>1</sup> oder dry			<b>HUGO</b> <sup>12</sup>	<b>9</b>
			Prosecco mit Holundersirup,	
<b>SANDEMAN SHERRY</b> <sup>12</sup>	5 cl	<b>5</b>	Mineralwasser, Limette und Minze	
medium oder dry			<i>Prosecco with elderberry syrup,</i>	
			<i>mineral water, lime and mint</i>	
<b>CAMPARI ORANGE</b> <sup>1</sup>	0,20 l	<b>8,5</b>	<b>NEGRONI</b> <sup>1, 12</sup>	<b>9,5</b>
Campari mit Orangensaft			Campari, Martini rosso,	
<i>Campari with orange juice</i>			Hendrick's Gin, Angostura	
			<i>Campari, Martini rosso,</i>	
<b>CAMPARI SODA</b> <sup>1</sup>	0,20 l	<b>8,5</b>	<i>Hendrick's Gin, Angostura</i>	
Campari mit Mineralwasser			<b>GIN TONIC</b> <sup>4, 8</sup>	<b>9,5</b>
<i>Campari with mineral water</i>				
<b>SANBITTER</b> <sup>1</sup>	0,10 l	<b>5</b>		

## I NOSTRI VINI - OFFENE WEINE

<b>ROSSO</b>	0,20 l	<b>BIANCO</b>	0,20 l
<b>DONELLO</b>	<b>8,5</b>	<b>AURATO</b> (Marche)	<b>8,5</b>
(Marche)		100 % Pecorino	
100 % Sangiovese		<b>LUGANA VILABELLA</b>	<b>9,5</b>
<b>MONTEMAZZANO VILABELLA</b>	<b>9</b>	(Veneto)	
(Veneto)		100 % Trebbiano	
100 % Corvina		<b>CHARDONNAY ERSTE &amp; NEUE DOC</b>	<b>9</b>
<b>ARSIONE</b>	<b>9,5</b>	(Südtirol)	
(Puglia)		100 % Chardonnay	
100 % Primitivo di Manduria		<b>BIDOLI</b>	<b>8,5</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b>	<b>9</b>	(Friuli)	
(Toscana)		100 % Sangiovese Blanc	
80 % Sangiovese, 20 % Canaiolo		<b>VANITAS DELL'AERA IGT</b>	<b>9,5</b>
<b>ROSÉ</b>		(Calabria)	
<b>REGALEALI LE ROSE IGT</b> (Sicilia)	<b>9</b>	100 % Mantónico	
100 % Nerello Mascalese			
<b>LUGANA ROSÉ CÁ DEI FRATI DOC</b>	<b>11,5</b>		
(Lombardia)			
20 % Gropello, 25 % Marzemino, 25 % Sangiovese,			
25 % Barbera			

# I NOSTRI ANTIPASTI · VORSPEISEN · STARTERS

<p><b>BRUSCHETTA</b> <sup>A</sup></p> <p>3 Stück Bauernbrot belegt mit Tomaten, Knoblauch und Oregano</p> <p><i>3 pieces of farmhouse bread topped with tomatoes, garlic and oregano</i></p>	<p>9</p> 	<p><b>INSALATA FRUTTI DI MARE</b> <sup>B, D, N</sup></p> <p>Meeresfrüchtesalat   <i>seafood salad</i></p>	<p>18</p>
<p><b>BRUSCHETTA N'DUJA</b> <sup>A, G, 4, 5</sup></p> <p>3 Stück Bauernbrot belegt mit einer Paste aus scharfer Salami und Peperoncini</p> <p><i>3 pieces of farmhouse bread topped with a paste of spicy salami and peperoncini</i></p>	<p>9</p>	<p><b>BURRATA CAMPANA DOP SU POMODORINI</b> <sup>G, H</sup></p> <p>Kampanischer Burrata auf Kirschtomatent an Basilikumpesto</p> <p><i>Campanian burrata on cherry tomato with basil pesto</i></p>	<p>16,5</p>
<p><b>POLIPO SU CREMA DI PATATE</b> <sup>G, N</sup></p> <p>Pulpo auf Kartoffelcreme mit Salbei-Crunch, getrockneten Tomaten und Avocado</p> <p><i>pulpo on potato cream with sage crunch, dried tomatoes and avocado</i></p>	<p>23,5</p>	<p><b>GAMBERI DI FIUME IN SALSA ROSA</b> <sup>A, B, C, D, F, G 4, 6, *</sup></p> <p>Flusskrebse in Cocktailsauce und Cantaloup-Melone</p> <p><i>crayfish in cocktail sauce and cantaloupe-melon</i></p>	<p>16,5</p>
<p><b>VITELLO TONNATO</b> <sup>C, D, F, G</sup></p> <p>Kalbfleischscheiben mit Kapern &amp; Thunfischcrème</p> <p><i>veal slices with capers and tuna cream</i></p>	<p>18</p>	<p><b>ANTIPASTO GUSTI E COLORI</b> <sup>A, B, C, D, F, G *</sup></p> <p>gemischte Vorspeise nach Art des Hauses</p> <p><i>Mixed starter in the house style</i></p> <p>für eine Personen   <i>for one person</i></p> <p>für zwei Personen   <i>for two persons</i></p>	<p>18,5</p> <p>35</p>
<p><b>CARPACCIO DI MANZO</b> <sup>A, G *</sup></p> <p>Rindercarpaccio mit Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan</p> <p><i>beef carpaccio with mushrooms, rocket and grated parmesan</i></p>	<p>18</p>	<p><b>AUSTERN – FINES DE CLAIRE</b> <sup>A, G, N</sup></p> <p>je Stück   <i>per piece</i></p> <p>mit hausgemachtem geröstetem Brot, Pumpernickel und Landbutter serviert</p> <p><i>oysters with homemade toasted bread, pumpernickel and country butter</i></p>	<p>4,5</p>

\* Diese Gerichte werden mit hausgemachtem geröstetem Brot & Landbutter serviert.  
*These dishes are served with homemade toasted bread & country butter.*

## ANTIPASTI VEGETALI VEGETARISCHE VORSPEISEN VEGETARIAN STARTERS

<p><b>CARPACCIO DI FINOCCHIO</b> <sup>G, J, L</sup></p> <p>Fenchel-Carpaccio mit Orangen- &amp; Zitronenfilets, Senf-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan</p> <p><i>fennel carpaccio with orange and lemon fillets, Mustard vinaigrette and shaved parmesan</i></p>	<p>13,5</p> 	<p><b>CAPONATA</b> <sup>H, I, L</sup></p> <p>süß-saure Aubergine mit Rosinen, Pinienkernen, Mandelsplittern und Balsamicocrème</p> <p><i>sweet and sour eggplant with raisins, pine nuts, almond slivers and Balsamic cream</i></p>	<p>16,5</p> 
<p><b>CARPACCIO DI BIETOLA ROSSA</b> <sup>J, H, L</sup></p> <p>Rote-Bete-Carpaccio auf Meerrettichcrème, mit Mandelscheiben bestreut</p> <p><i>Beetroot carpaccio on horseradish cream, sprinkled with almond slices</i></p>	<p>13,5</p> 	<p><b>PARMIGIANA RIVISITATA</b> <sup>G, H</sup></p> <p>Auberginenauflauf mit Stracciatella di bufala und Basilico-Pesto</p> <p><i>eggplant casserole with stracciatella di bufala and basilico pesto</i></p>	<p>18</p>
<p><b>CAPRINO</b> <sup>G, H, J, L</sup></p> <p>lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten Pinienkernen, Walnüssen, Feigensenf und hausgemachter Balsamicocrème</p> <p><i>lukewarm goat cheese with caramelized pine nuts, walnuts, fig mustard and homemade balsamic cream</i></p>	<p>17</p>		

## ZUPPE · SUPPE · SOUPS

### CREMA DI POMODORO <sup>G</sup>

hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum verfeinert

*homemade tomato cream soup refined with cream and basil*

7,5



### MINISTRONE <sup>I, J</sup>

italienische Gemüsesuppe

*Italian vegetable soup*

9



## INSALATE · SALATE · SALADS

### INSALATA DI POMODORO <sup>I, J, 12</sup>

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch, Oregano und Basilikum

*tomato salad with red onions, pepperoncini, garlic, oregano and basil*

9



### INSALATONA DEL CORTILE <sup>J, 12</sup>

gemischter Salat mit tranchiertem Hähnchenbrustfilet und roten Zwiebeln

*mixed salad with carved chicken breast fillet and red onions*

21

### INSALATA MISTA PICCOLA <sup>I, J, 12</sup>

kleiner gemischter Salat

*small mixed salad*

7,5



### INSALATONA FARO BLU <sup>B, J, 12</sup>

gemischter Salat mit Garnelen

*mixed salad with shrimps*

23

## SOLO PER BAMBINI

### PENNE BAMBINO POMODORO <sup>A</sup>

mit Tomatensauce

*short noodles with tomato sauce*

8

### SCALOPPA BAMBINO <sup>A, C</sup>

paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites

*breaded veal escalope with French fries*

14,5

### PIZZA BAMBINO <sup>A, G, 4, 5</sup>

mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami

*pizza with tomato sauce, mozzarella and salami*

8

### PENNE BAMBINO PESTO <sup>A, H</sup>

mit Basilikumpesto

*short noodles with basil pesto*

9

## FORMAGGIO

### TAGLIERE DI FORMAGGI für 2 Personen 24,5

A, C, G, H, J, I, 9, 10, 12

Variation von italienischem Käse, serviert mit Feigensenf, hausgemachter Balsamicocrème, Weintrauben und Walnüssen. Dazu reichen wir hausgemachtes geröstetes Brot und Landbutter.

*Variation of Italian cheese, served with fig mustard, homemade balsamic cream, grapes and walnuts. Served with homemade toasted bread and country butter.*

# PASTE ASCIUTTE · PASTA

<b>LINGUINE GRAN SCOGLIO</b> <sup>A, B, N, 12</sup>	<b>24</b>	<b>TAGLIATELLE ALFREDO</b> <sup>A, G</sup>	<b>22,5</b>
Linguine mit Meeresfrüchten, Vongole, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie <i>linguine with seafood, vongole, cherry tomatoes, garlic and parsley</i>		Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen vom argentinischen Rind, Champignons, Tomatensauce, Petersilie und einem Hauch von Sahne <i>tagliatelle with strips of beef fillet from Argentina beef, mushrooms, tomato sauce, parsley and a touch of cream</i>	
<b>TAGLIATELLE ORTOLANA</b> <sup>A, G, H, 12</sup>	<b>18,5</b>	<b>GNOCCHI VECCHIA GENOVA</b> <sup>A, G, H</sup>	<b>19,5</b>
Bandnudeln mit Spinat, getrockneten Tomaten, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen <i>tagliatelle with spinach, dried tomatoes, goat cream cheese and pine nuts</i>		Rote Bete Gnocchi mit Mascarponefüllung und Walnussauce <i>beetroot gnocchi with mascarpone filling and walnut sauce</i>	
<b>TORTELLONI AL TARTUFO</b> <sup>A, G</sup>	<b>22,5</b>	<b>LASAGNE AL RAGOUT DI VITELLO</b> <sup>A, G, I</sup>	<b>18</b>
hausgemachte Teigtaschen mit Trüffel­füllung in Parmesankäse-Sauce <i>homemade dumplings with truffle filling in parmesan cheese sauce</i>		Lasagne mit Kalbsragout <i>lasagna with veal ragout</i>	
<b>SPAGHETTI CAPRI</b> <sup>A, G, H</sup>	<b>18,5</b>	<b>RISOTTO DIAMANTE</b> <sup>B</sup>	<b>24</b>
Spaghetti mit frischem Tomatensugo und Burrata-»Krone« an Basilikumpesto <i>spaghetti with fresh tomato sugo and Burrata "crown" with basil pesto</i>		Scampi-Steinpilz-Risotto <i>scampi and porcini mushroom risotto</i>	
		<b>LINGUINE PORTO CERVO</b> <sup>A, B, 12</sup>	<b>39,5</b>
		Linguine mit einem halben Langustenschwanz, serviert mit Weißwein-Kräuter-Cherrytomaten <i>linguine with half a lobster tail, served with white wine, herb and cherry tomatoes</i>	

Liebe Gäste, gerne bereiten wir Ihnen traditionelle italienische Pasta-Gerichte zu.

*Dear guests, we are happy to prepare traditional Italian pasta dishes for you.*

# CARNE · FLEISCH · MEAT

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert. (außer Tagliata di Manzo)

Andere Beilagen bereiten wir Ihnen gerne gegen einen Aufpreis zu.

*All meat dishes are served with fresh vegetables and rosemary potatoes. (except Tagliata di Manzo)*

*We are happy to prepare other side dishes for an additional charge.*

<b>FILETTO DI MANZO AI FERRI</b> <sup>G *</sup>		<b>COSTOLETTE D'AGNELLO</b>	
ca. 250 g**	<b>38,5</b>	<b>SCOTTADITO *</b>	<b>35,5</b>
Argentinisches Rinderfilet vom Grill <i>grilled Argentinian beef fillet</i>		gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit mediterranen Kräutern <i>grilled chops of rack of lamb with mediterranean herbs</i>	
<b>FILETTO DI MANZO FASCIA DEL SOLE</b> <sup>12</sup>		<b>BISTECCA FIORENTINA</b>	je 100 g** <b>9,5</b>
ca. 250 g**	<b>42</b>	<b>T-Bone Steak vom Chianina Rind aus der Toskana</b>	
Argentinisches Rinderfilet mit San Daniele Schinken bardiert, mit Mandelscheiben in Marsalasauce <i>Argentinian beef fillet with San Daniele ham barded, with almond slices in Marsala sauce</i>		<b>T-bone steak from Chianina beef from Tuscany</b>	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> <sup>G *</sup>		(ab 2 Personen), serviert mit 5 verschiedenen Salzsorten und Tagesbeilage <i>(from 2 persons), served with 5 different types of salt and side dish of the day</i>	
ca. 300 g**	<b>38,5</b>		
tranchiertes US-Entrecôte (Rib-Eye) vom Grill, auf Rucola-Cherrytomaten und Parmesan serviert <i>carved US entrecôte (rib eye) from the grill, served on rocket, cherry tomatoes and parmesan</i>			

\* SERVIERT MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

*\* served with homemade herb butter*

# PESCE · FISCH · FISH

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

Andere Beilagen bereiten wir Ihnen gerne gegen einen Aufpreis zu.

*All meat dishes are served with fresh vegetables and rosemary potatoes.*

*We are happy to prepare other side dishes for an additional charge.*

<b>CASSUOLA DI MARE</b> <sup>B, D, I, J</sup> toskanische Fischsuppe nach Cacciucco-Art <i>Tuscan fish soup cacciucco style</i>	<b>21</b>	<b>SCAMPI</b> • <b>ALLA GRIGLIA</b> <sup>B, I</sup> mit einem kleinen gemischten Salat <i>grilled scampi with a small mixed salad</i>	<b>34,5</b>
<b>FILETTO DI SALMONE IN GUAZZETTO</b> <sup>B, D, I, N</sup> Lachsfilet vom Norwegischen VARLAKS mit Meeresfrüchten in Weißwein-Kräutersud, serviert mit Wildreis <i>Norwegian VARLAKS salmon fillet with seafood seafood in white wine and herb broth, served with wild rice</i>	<b>32,5</b>	• <b>AL VINO BIANCO</b> <sup>B, 12</sup> mit Wildreis <i>in white wine sauce with wild rice</i>	
<b>ORATA ALLA GRIGLIA</b> <sup>D</sup> frische Dorade vom Grill, serviert mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>fresh sea bream from the grill, served with fresh vegetables and rosemary potatoes</i>	<b>32,5</b>	• <b>ALLA DIAVOLA</b> <sup>B, I, J, 12</sup> mit Wildreis <i>with wild rice</i>	
<b>SOGLIOLA AL BURRO</b> <sup>D, G</sup> frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten, serviert mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>fresh North Sea sole fried in butter, served with fresh vegetables and rosemary potatoes</i>	<b>45</b>	<b>GAMBERONE ALLA GRIGLIA</b> <sup>A, B</sup> 1 Jumbo Gambas vom Grill, serviert mit Spaghetti aglio e olio oder mit einem kleinen gemischten Salat <i>1 jumbo prawns from the grill, served with spaghetti aglio e olio or with a small mixed salad</i>	<b>31</b>

## WILDFANG & FANG DES TAGES AUF ANFRAGE\*

*WILD CATCH & CATCH OF THE DAY ON REQUEST\**

- |  |  |
|--|--|
| • <b>DORADE</b> <sup>D</sup> für zwei Personen<br><i>sea bream for two people</i>        | • <b>SASHIMI THUNFISCH</b> <sup>D</sup><br><i>sashimi tuna</i> |
| • <b>LANGUSTENSCHWANZ</b> <sup>B</sup><br><i>crawfish tail</i>                           | • <b>STEINBUTT</b> <sup>D</sup><br><i>turbot</i>               |
| • <b>LOUP DE MER</b> <sup>D</sup> für zwei Personen<br><i>Loup de Mer for two people</i> | • <b>HUMMER</b> <sup>B</sup><br><i>lobster</i>                 |

**\* FRAGEN SIE NACH UNSEREN AKTUELLEN ANGEBOTEN!**

*\* ASK ABOUT OUR CURRENT OFFERS!*

# PIZZA

<b>FOCACCIA NATURALE</b> <sup>A</sup>	10	<b>PIZZA VEGETARIANA</b> <sup>A, G</sup>	16,5
Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Oregano <i>pizza bread with olive oil, rosemary and oregano</i>		Tomatensauce, Mozzarella und gegrilltes Gemüse <i>tomato sauce, mozzarella and grilled vegetables</i>	
<b>FOCACCIA CLASSICA</b> <sup>A, G</sup>	14	<b>PIZZA TONNO</b> <sup>A, D, G</sup>	16,5
Pizzabrot mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesankäse <i>pizza bread with cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese</i>		Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln <i>tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions</i>	
<b>FOCACCIA RUSTICA</b> <sup>A, G, 4, 5</sup>	14	<b>PIZZA SALMONATA</b> <sup>A, D, G</sup>	18
Pizzabrot mit scharfer Salami und Gorgonzola <i>pizza bread with spicy salami and gorgonzola</i>		Tomaten, Philadelphiakäse, Blattspinat und Räucherlachs <i>tomatoes, Philadelphia cheese, spinach leaves and smoked salmon</i>	
<b>PIZZA BUFALINA</b> <sup>A, G</sup>	16,5	<b>PIZZA SILANA</b> <sup>A, G, 4, 5</sup>	18
Tomatensauce, Kampanischer Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten und Basilikum <i>tomato sauce, Campania buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes and basil</i>		Mozzarella, Kartoffeln, Scamorza, rote Zwiebeln, Steinpilze und N'Duja <i>mozzarella, potatoes, scamorza, red onions, porcini mushrooms and N'Duja</i>	
<b>PIZZA MARGHERITA</b> <sup>A, G</sup>	12	<b>PIZZA SICILIANA</b> <sup>A, D, 1, 12</sup>	14
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <i>tomato sauce, mozzarella, basil</i>		Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Knoblauch <i>tomato sauce, capers, anchovies and garlic</i>	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> <sup>A, G, 4, 5</sup>	16,5	<b>PIZZA SCAMPI</b> <sup>A, B, G</sup>	21
Tomatensauce, Mozzarella, italienischer Kochschinken, Champignons und Artischocken <i>tomato sauce, mozzarella, Italian cooked ham cooked ham, mushrooms and artichokes</i>		Tomatensauce, Mozzarella, Großgarnelen, Knoblauch und Petersilie <i>tomato sauce, mozzarella, king prawns, garlic and parsley</i>	
<b>PIZZA ESPLOSIVA</b> <sup>A, G, 4, 5, 12, 13</sup>	16,5	<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b> <sup>A, B, G, N</sup>	19,5
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, rote Zwiebeln, schwarze Oliven und Peperoncini <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, red onions, black olives and chilli peppers</i>		Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Vongole, Knoblauch und Petersilie <i>Tomato sauce, mozzarella, seafood, vongole, garlic and parsley</i>	
<b>PIZZA ROSSOSIENA</b> <sup>A, G, 4, 9</sup>	18	<b>CALZONE</b> <sup>A, G, 4, 5</sup>	16,5
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, San Daniele Schinken und gehobelter Parmesan <i>tomato sauce, mozzarella, rocket, San Daniele ham and grated parmesan</i>		gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, italienischem Kochschinken und Salami <i>filled with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, Italian cooked ham and salami</i>	
<b>PIZZA VALTELLINA</b> <sup>A, G, H, 4</sup>	18		
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola, gehobelter Parmesan und Walnüsse <i>tomato sauce, mozzarella, rocket, bresaola, grated parmesan and walnuts</i>			

AUF WUNSCH BEREITEN WIR IHRE PIZZA MIT  
KAMPANISCHEM BÜFFELMOZZARELLA DOP ZU UND  
BERECHNEN EINEN AUFPREIS VON 5,00 EURO.

# BEVANDE FREDDE · KALTE GETRÄNKE

## COLD DRINKS

S. PELLEGRINO	Fl. 0,25 l	3
S. PELLEGRINO	Fl. 0,75 l	7
SAN BENEDETTO Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	3
SAN BENEDETTO	Fl. 0,75 l	7
COCA-COLA <sup>1, 2, 4</sup>	Fl. 0,20 l	3,5
COCA-COLA ZERO <sup>1, 2, 4, 6</sup>	Fl. 0,20 l	3,5
SPRITE <sup>4</sup>	Fl. 0,20 l	3,5
FANTA <sup>1, 3, 4, 9</sup>	Fl. 0,20 l	3,5
APFELSCHORLE	Fl. 0,33 l	3,9
CHINOTTO <sup>1, 5</sup>	Fl. 0,20 l	3,5
ORANSODA	Fl. 0,20 l	3,5
LEMON SODA	Fl. 0,20 l	3,5
SCHWEPES TONIC WATER <sup>4, 8</sup>	Fl. 0,20 l	3,5
BIONADE HOLUNDER	Fl. 0,33 l	3,9
APFELSAFT	0,20 l	3,5
ORANGENSAFT	0,20 l	3,5
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	0,20 l	8,5
RHABARBERSCHORLE	Fl. 0,33 l	3,9

## BIRRE

RADEBERGER PILS VOM FASS <sup>A</sup>	0,30 l	4,5
RADEBERGER PILS VOM FASS <sup>A</sup>	0,50 l	5,5
KÖSTRITZER <sup>A</sup> SCHWARZBIER	Fl. 0,33 l	4,5
<u>SCHÖFFERHOFER</u>		
HEFEWEIZEN <sup>A</sup>	Fl. 0,50 l	5,5
KRISTALLWEIZEN <sup>A</sup>	Fl. 0,50 l	5,5
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI <sup>A</sup>	Fl. 0,50 l	5,5
PERONI NASTRO AZZURRO <sup>A</sup> italienisches Bier	Fl. 0,33 l	4
CLAUSTHALER <sup>A</sup> alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	4,5

**Allergene:**

**A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)  
**B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse  
**D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse  
**F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
**H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse  
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)  
**I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse  
**K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse • **L** enthält Schwefeldioxid & Sulfite  
**M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus • **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

**Zusatzstoffe:**

**1** mit Farbstoff • **2** koffeinhaltig • **3** mit Antioxidationsmittel • **4** Säuerungsmittel  
**5** mit Konservierungsmittel • **6** mit Süßstoff • **7** enthält eine Phenylalaninquelle • **8** chininhaltig  
**9** Stabilisatoren • **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul  
**11** Taurin • **12** enthält Sulfite • **13** geschwärzt • **14** Geschmacksverstärker  
\* \* Frischfleischgewicht

**Alle Preise inkl. MwSt. und Service.**

**Allergens:**

**A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.)  
**B** contains crustaceans or crustacean products • **C** contains eggs or egg products  
**D** contains fish or fish products • **E** contains peanuts or peanut products  
**F** contains soya or soya products • **G** contains milk or milk products (lactose)  
**H** contains nuts or products thereof  
(almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, macadamia nut)  
**I** contains celery or celery products • **J** contains mustard or mustard products  
**K** contains sesame seeds or sesame seed products • **L** contains sulphur dioxide & sulphites  
**M** contains lupine or products thereof • **N** contains molluscs or products thereof

**Additives:**

**1** with colouring • **2** contains caffeine • **3** with antioxidant • **4** acidifier  
**5** with preservative • **6** with sweetener • **7** contains a source of phenylalanine • **8** contains quinine  
**9** stabilisers • **10** foamed with nitrogen oxides  
**11** taurine • **12** contains sulphites • **13** blackened • **14** flavour enhancer  
\* \* Fresh meat weight

**All prices incl. VAT and service.**



auf Wunsch kann dieses Gericht vegan zubereitet werden

*This dish can be prepared vegan on request*