



Osteria La Toscana

==== Pizzeria - Cucina italiana ====

MITTAGSAKTION

Montag bis Freitag von 11:30–14:30 Uhr

Jede Pizza oder Pasta **bis 11 €** inkl. Beilagensalat

einheitlich für nur

9,50 €

Jede Pizza oder Pasta ab 11 € zum regulären Preis,
jedoch inkl. Beilagensalat!

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

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.
Telefonische Bestellung unter 0961/4701537



Osteria La Toscana

==== Pizzeria - Cucina italiana ====

Sehr 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, kontrollierte und kompromisslos hohe Qualität der Zutaten aus. Dafür garantiert Küchenchef Domenico mit seiner über 25-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)	3,90 €
Aperol Spritz ^{6,8)}	5,70 €
Hugo	5,80 €
Martini bianco, rosso, d'oro oder extra dry	3,70 €
Martini Jigger ⁸⁾ (Martini bianco mit Bitter Lemon)	4,20 €
Campari pur auf Eis ⁶⁾	3,50 €
Campari ⁶⁾ Orange oder Soda	4,20 €

Gerne geben wir Ihnen über Allergene in unseren Gerichten Auskunft.
Bitte wenden Sie sich ggf. an das Servicepersonal.





Saisonkarte

Küchenchef Domenico Falcone empfiehlt:

CARPACCIO DI MANZO CON OLIO DI TARTUFO	15,30 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl</i>	
CAPELANTE GRATINATE ALLO ZAFFERANO	15,70 €
<i>Jakobsmuscheln mit Safran und Parmesan gratiniert auf Blattspinat</i>	
FAGOTTINI RIPIENI DI PERE CON OLIO DI TARTUFO	15,80 €
<i>Mit Birnen gefüllte Nudeltäschchen mit Trüffelöl</i>	
PIZZA BIANCO NATALE	14,70 €
<i>Pizza mit Lachsfilet, Zucchini, Mozzarella und Sahne (ohne Tomatensauce)</i>	
PIZZA BURRATA	15,80 €
<i>Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Burrata-Krone (ital. Frischkäse-Spezialität)</i>	
FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA	20,50 €
<i>Doradenfilet vom Grill mit Blattspinat (mit Weißbrot)</i>	
BISTECCA AL GORGONZOLA E NOCI	26,90 €
<i>Rindersteak vom Grill in Gorgonzola-Sauce mit Walnüssen, mit Bratkartoffeln</i>	

Saisondessert

MOUSSE AL CIOCCOLATO	5,70 €
<i>Hausgemachtes Schokoladen-Mousse</i>	

Weinempfehlung der Saison

LUGANA "ANTICHE MURA" 0,2ℓ	
<i>Weißwein vom Gardasee, DOC-Qualität, trocken</i>	
<i>Weingut: Carlo Zenegaglia</i>	



6,90 €





Antipasti caldi

WARME VORSPEISEN

Bruschetta	4,90 €
<i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl</i>	
Bruschetta della casa	6,90 €
<i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl, pikanter Salami³⁾ und Parmesan (im Steinofen überbacken)</i>	
Funghi La Toscana	8,90 €
<i>Sautierte frische Champignons mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl</i>	
Spinaci gratinati	9,20 €
<i>Mit Mozzarella überbackener Spinat</i>	



Antipasti freddi

KALTE VORSPEISEN

Antipasto La Toscana	12,80 €
<i>Großer Teller mit verschiedenen hausgemachten Vorspeisen (z. B. Grillgemüse)</i>	
Spuntino	8,50 €
<i>Kleinerer Teller mit verschiedenen hausgemachten Vorspeisen</i>	
Mozzarella alla caprese	7,80 €
<i>Frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl</i>	
Vitello tonnato	13,20 €
<i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapern</i>	
Insalata di mare	14,90 €
<i>Salat aus besten Meeresfrüchten von der Toskana-Küste, mit Olivenöl und Zitrone</i>	
Carpaccio di manzo	13,80 €
<i>Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola, geraspelttem Parmesan und Zitrone</i>	





Zuppe

SUPPEN

Crema di pomodoro	5,20 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	
Stracciatella alla romana	5,40 €
<i>Rinderbrühe mit Eierflocken und Parmesan (auf römische Art)</i>	
Tortellini in brodo	5,80 €
<i>Rinderbrühe mit Tortellini (Ringnudeln mit Fleischfüllung)</i>	
Minestrone (nur von Oktober bis April erhältlich)	6,40 €
<i>Suppe mit frisch zubereitetem Gemüse</i>	

Insalate

SALATE (MIT BALSAMICO-ESSIG UND OLIVENÖL)

Insalata di pomodori	5,20 €
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	
Insalata mista kleine Größe/normale Größe	4,90 €/5,90 €
<i>Gemischter Salat (Blattsalate, Gurken, Tomaten)</i>	
Insalata con tonno	7,90 €
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch</i>	
Insalata Mattinata	8,80 €
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken¹⁾ und Mozzarella</i>	
Insalata della casa	9,80 €
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken¹⁾, Mozzarella, Krabben und Ei</i>	
Insalata di rucola	8,90 €
<i>Rucola-Salat mit Kirschtomaten und geraspelttem Parmesan</i>	
Insalata La Toscana	9,90 €
<i>Grüner Salat und Rucola mit pikanter Salami³⁾, frischen Champignons, Kirschtomaten, schwarzen Oliven⁵⁾ und geraspelttem Parmesan</i>	
Insalata di pollo mediterranea	13,20 €
<i>Hähnchenbruststreifen auf Chicorée-Salat mit Kirschtomaten, Honigmelone und leichtem Rahmdressing (Hauptgericht; mit Weißbrot)</i>	

Salat-Extras: Ei, schwarze Oliven, Zwiebeln: je 1 € · Artischocken: 2 €





Pasta-Klassiker

Spaghetti alla carbonara	9,50 €
<i>Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan (mit oder original italienisch ohne Sahnesauce)</i>	
Spaghetti al ragù (alla bolognese)	9,80 €
<i>Spaghetti mit hausgemachter Rinderhackfleischsauce</i>	
Spaghetti aglio e olio	9,50 €
<i>Spaghetti mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl</i>	
Spaghetti alla puttanesca	9,90 €
<i>Spaghetti mit Sardellen, Kapern, Oliven⁵⁾ und Knoblauch in Tomatensauce</i>	
Spaghetti allo scoglio	13,90 €
<i>Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten in Tomatenweißweinsauce</i>	
Penne all'arrabbiata	9,50 €
<i>Penne (Röhrchennudeln) mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini (leicht pikant)</i>	
Tortellini alla panna e prosciutto	9,80 €
<i>Tortellini (Ringnudeln mit Fleischfüllung) mit Schinken¹⁾ in Sahnesauce</i>	
Lasagne alla bolognese	10,80 €
<i>Teigblätter geschichtet mit Rinderhackfleischsauce, Schinken¹⁾ und Erbsen, überbacken</i>	
Gnocchi di patate al gorgonzola	9,60 €
<i>Kartoffelnockerln in Gorgonzola-Sauce</i>	



Pasta-Spezialitäten des Hauses

Orecchiette alle punte di filetto	13,90 €
<i>Apulische Öhrchennudeln mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten u. Rucola in Tomatensauce</i>	
Penne alla buongustaio	12,50 €
<i>Penne mit Hähnchenbrustwürfeln in Curry-Rahmsauce</i>	
Spaghetti dello chef (al cartoccio)	13,50 €
<i>Spaghetti mit Parmaschinken und Garnelen in Tomatensahnesauce (in Alufolie)</i>	





Beliebte Pasta-Varianten

Spaghetti alla carlofortina	10,50 €
<i>Spaghetti mit Thunfisch, Kapern und Knoblauch in Tomatenweißweinsauce</i>	
Spaghetti alla busera	13,80 €
<i>Spaghetti mit Garnelen, frischen Tomaten und Oliven⁵⁾ in Tomatenweißweinsauce</i>	
Penne La Toscana	9,80 €
<i>Penne mit pikanter Salami³⁾ in Tomatensauce</i>	
Penne alle verdure	9,80 €
<i>Penne mit frischem Gemüse in Tomaten- oder Tomatensahnesauce</i>	
Penne ai quattro formaggi	10,50 €
<i>Penne mit vier verschiedenen Käsesorten, mit Mozzarella überbacken</i>	
Penne pasticciate	10,70 €
<i>Penne mit Schinken¹⁾ und Erbsen in Tomatensahnesauce, mit Mozzarella überbacken</i>	
Lasagne al salmone	12,80 €
<i>Teigblätter geschichtet mit Lachsfilet und Spinat, mit Mozzarella überbacken</i>	
Tagliatelle alla boscaiola	10,80 €
<i>Bandnudeln mit Champignons, Steinpilzen und Schinken¹⁾ in Tomatensahnesauce</i>	
Tagliatelle al salmone	12,70 €
<i>Bandnudeln mit norwegischem Lachsfilet in Tomatensahne- oder Tomatenweißweinsauce</i>	
Tortellini con spinaci e gorgonzola	10,90 €
<i>Tortellini (mit Fleischfüllung) mit Spinat und Gorgonzola-Käse in Sahnesauce</i>	
Gnocchi della nonna	9,80 €
<i>Kartoffelnockerln mit Champignons, Schinken¹⁾ und Erbsen in Tomatensahnesauce</i>	
Tris di pasta	24,90 €
<i>Drei verschiedene Nudelgerichte (vom Küchenchef zusammengestellt)</i>	

FÜR 2 PERSONEN

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		4,50 €
<i>Pizzabrot, mit Oregano, frisch aus dem Steinofen (z. B. als Beilage zum Salat)</i>		
Fornarina al rosmarino		4,80 €
<i>Pizzabrot, mit Oregano und Rosmarin</i>		
Fornarina con mozzarella		7,80 €
<i>Pizzabrot, mit Mozzarella überbacken</i>		
Pizza marinara (ohne Käse)		7,50 €
<i>Tomatensauce, Knoblauch, Oregano</i>		
Pizza Margherita		8,50 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i>		
Pizza funghi		9,40 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons</i>		
Pizza Italia (ohne Tomatensauce)		11,20 €
<i>Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico-Creme</i>		
Pizza alle verdure		10,90 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse</i>		
Pizza quattro formaggi		11,20 €
<i>Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten</i>		
Pizza romana		10,20 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven⁵⁾</i>		
Pizza tonno e cipolla		11,20 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>		
Pizza spinaci e salmone		13,50 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, norwegisches Lachsfilet, Blattspinat</i>		
Pizza frutti di mare		13,50 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte bester Qualität</i>		
Pizza salami		9,80 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami²⁾</i>		
Pizza prosciutto		9,80 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾</i>		



Pizza Jessica	9,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken ¹⁾ , Ananas	
Pizza Regina (auch zusammengeklappt als Calzone erhältlich)	9,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken ¹⁾ , frische Champignons	
Pizza mista	10,20 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken ¹⁾ , Salami ²⁾ , frische Champignons	
Pizza capricciosa	10,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken ¹⁾ , Salami ²⁾ , Sardellen, Paprikastreifen	
Pizza quattro stagioni	10,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken ¹⁾ , Salami ²⁾ , frische Champignons, Artischocken ⁴⁾	
Pizza speciale	10,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken ¹⁾ , Salami ²⁾ , frische Champignons, Paprika, Peperoni	
Pizza calabrese	10,20 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami ³⁾	
Pizza Adriana	10,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami ³⁾ , frische Champignons	
Pizza La Toscana	10,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami ³⁾ , Peperoni, Zwiebeln	
Pizza parmigiana	11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami ³⁾ , Auberginen, Parmesan	
Pizza Fabio	12,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami ³⁾ , Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	
Pizza Armando	12,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
Pizza Lory	13,80 €
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Oliven ⁵⁾	
Pizza bianca (ohne Tomatensauce)	10,40 €
Mozzarella, Sahne, Schinken ¹⁾	
Pizza fantasía	10,60 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken ¹⁾ , Zwiebeln, Spiegelei	
Pizza Leonardo	12,80 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken ¹⁾ , Roastbeef, frische Champignons, Spiegelei	





Salmone, calamari e gamberoni

LACHS, CALAMARI UND GARNELEN

Salmone ai ferri 20,90 €

Norwegisches Lachsfilet (entgrätet) vom Grill mit Blattspinat und Salat

Salmone al forno 21,20 €

Lachsfilet mit Blattspinat in Tomatensahnesauce, mit Mozzarella im Ofen überbacken



Calamari alla griglia 18,70 €

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

Calamari fritti 17,60 €

Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Cocktailsauce und Salat

Calamari alla livornese 18,90 €

Tintenfischringe auf toskanische Art (mit Oliven⁵⁾ und Knoblauch in Tomatensauce), mit Salat

Fritto misto 22,50 €

Verschiedene frittierte Fischarten mit hausgemachter Cocktailsauce und Salat



Gamberoni aglio e olio 24,70 €

Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl, mit Salat



Gamberoni alla griglia 24,70 €

Riesengarnelen vom Grill mit frischen italienischen Kräutern und Salat

Gamberoni al pil-pil 24,90 €

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Riesengarnelen mit Paprikaschoten, Oliven⁵⁾ und Knoblauch eingelegt in Olivenöl, heiß aus dem Ofen; mit Salat





Carne di maiale

VOM SCHWEIN

Scaloppine alla griglia	14,90 €
<i>Schweinesteaks vom Grill mit Olivenöl und Kräutern</i>	
Scaloppine al vino bianco	15,50 €
<i>Schweinesteaks (in der Pfanne gebraten) in Sauvignon bianco-Weißweinsauce</i>	
Scaloppine al Marsala e salvia	15,80 €
<i>Schweinesteaks mit Salbei in Marsala (Süßwein aus Sizilien)-Sauce</i>	
Scaloppine alla crema di funghi	16,90 €
<i>Schweinesteaks mit frischen Champignons in Rahmsauce</i>	
Saltimbocca alla romana	17,50 €
<i>Schweinesteaks mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißwein-Sauce</i>	

Carne di manzo

VOM RIND

Bistecca ai ferri		22,90 €
<i>Rumpsteak vom Grill</i>		
Bistecca alla pizzaiola		24,50 €
<i>Rumpsteak vom Grill mit Oliven⁵⁾, Kapern und Kräutern in Tomatensauce</i>		
Bistecca La Toscana	SPEZIALITÄT DES HAUSES	24,90 €
<i>Rumpsteak vom Grill mit gedünsteten Zwiebeln und frischen Champignons</i>		
Filetto ai ferri		28,70 €
<i>Irishes Rinderfilet vom Grill</i>		
Filetto al gorgonzola		29,80 €
<i>Irishes Rinderfilet vom Grill in Gorgonzola-Sauce</i>		
Filetto al pepe verde		29,80 €
<i>Irishes Rinderfilet vom Grill in Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer</i>		

- Inklusiv-Beilagen zu allen Fleischgerichten: Salat und Weißbrot

Extrabeilagen auf Wunsch:

Bratkartoffeln	2,50 €	Blattspinat	2,70 €
Pommes frites	2,30 €	Frisch gegrilltes Gemüse	3,70 €





Carne di pollo

VOM HUHN

Petti di pollo alla sorrentina 17,40 €

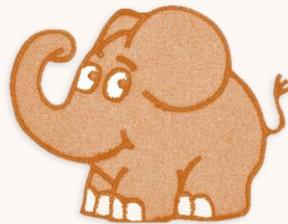
*Hähnchenbrustfilets mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken
in Weißweinsauce; mit Pommes frites*

Bocconcini di pollo ai funghi 17,80 €

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

Per i nostri bambini

FÜR KINDER (BIS 12 JAHRE)



Spaghetti Damiano 5,40 €

Kinderportion Spaghetti mit Tomaten- oder Hackfleischsauce (Bolognese)

Pizza Sofia 5,70 €

Pizza in Kindergröße mit jeweils einer Hälfte Salami- und Schinkenbelag

Kinderschnitzel 9,50 €

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites



Geschenkgutschein

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





Dolci

DESSERTS

Panna cotta		5,60 €
<i>Mit Zucker und Vanille erhitzte Sahne, erkaltet auf einen Teller gestürzt</i>		
Semifreddo al pistacchio	SPEZIALITÄT DES HAUSES	5,70 €
<i>Halbgefrorenes mit im Steinofen gerösteten Pistazien</i>		
Tiramisù		5,70 €
<i>In Caffè getränkte italienische Löffelbiskuits umhüllt mit Mascarpone-Creme und Kakao</i>		
Gelato al tartufo		5,30 €
<i>Schokoladen- und Haselnusseis mit Schokoladenkonfekt-Füllung und Sahne</i>		
Dolce della casa		8,70 €
<i>Eine Selektion aus den oben genannten Desserts (reichlich)</i>		

Caffetteria

Caffè		2,10 €
<i>Espresso</i>		
Caffè macchiato		2,40 €
<i>Espresso mit etwas Milchschaum</i>		
Caffè corretto		2,80 €
<i>Espresso mit einem Schuss Grappa</i>		
Caffè doppio		3,20 €
<i>Doppelter Espresso</i>		
Caffè americano		2,60 €
<i>Große Tasse Kaffee (leichter als Espresso)</i>		
Cappuccino		2,80 €
<i>Espresso mit heißer Milch und Milchschaum</i>		
Latte macchiato		3,20 €
<i>Heiße Milch mit Espresso und Milchschaum</i>		
Tè		2,40 €
<i>Tasse Tee (verschiedene Sorten)</i>		





Vini in bottiglia

AUSGESUCHTE FLASCHENWEINE

Spumante

PROSECCO SUPERIORE "VALDO MARCA ORO"

0,75l

25,90 €

Herkunft: Valdobbiadene (Provinz Treviso, Venetien)

Klassifikation: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

(höchste italienische Qualitätsstufe für Prosecco)



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)



23,90 €

SAUVIGNON GRAVE DEL FRIULI

Herkunft: Friaul (Norditalien)

Weingut: Antonutti

Rebsorte: Sauvignon blanc (100%)

Klassifikation: DOC



28,90 €

GAVI "BROGLIA - LA MEIRANA"

Herkunft: Piemont

Weingut: Bruno Broglia

Rebsorte: Cortese di Gavi (100%)

Klassifikation: DOCG (höchste italienische Qualitätsstufe)



29,90 €

LUGANA "I FRATI"

Herkunft: Sirmione (Gardasee)

Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: Turbiana (100%)

Klassifikation: DOC



32,90 €





Rotweine

0,75l-FLASCHE

MONFERRATO ROSSO "PER NOI"

Region: Piemont

Weingut: Ca' dei Boschi in San Marzano Oliveto

Rebsorten: Cabernet sauvignon, Merlot

Klassifikation: DOC



21,90 €

PRIMITIVO DI MANDURIA

Region: Manduria (Apulien)

Weingut: Masseria La Volpe

Rebsorte: Primitivo (100%)

Klassifikation: DOC



25,90 €

Als Riserva
(in Gold):
29,90 €

BORGONERO "BORGO SCOPETO"

Region: Montalcino (Toskana)

Weingut: Borgo Scopeto

Rebsorten: Sangiovese (60%), Syrah (20%), Cabernet (20%)

18 Monate im Barrique-Fass ausgebaut. **Unsere Empfehlung!**



32,90 €

CHIANTI CLASSICO RISERVA "LAMOLE"

Region: Chianti (Toskana)

Weingut: Lamole di Lamole, Greve im Chianti

Rebsorten: Sangiovese (90%), Canaiolo (10%)

Klassifikation: DOCG (höchste italienische Qualitätsstufe)



37,90 €

TIGNANELLO

Region: Toskana

Weingut: Tignanello von Marchese Antinori

Jahrgang: 2009 (sehr gut!)

Rebsorten: Sangiovese (75%), Cabernet sauvignon/franc (25%)

Der „Super-Toskaner“ – eine Wein-Legende für besondere Anlässe!



249,- €





Bevande non alcoliche

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,5 ℓ	3,50 €
Mineralwasser aus Norditalien, sanft sprudelnd	0,75 ℓ	5,80 €
Acqua Panna	0,5 ℓ	3,50 €
Stilles Mineralwasser aus der Toskana	0,75 ℓ	5,80 €
Bitter Lemon ⁸⁾	0,2 ℓ	2,60 €
Coca-Cola ^{6,7)} oder Cola zero ^{6,7,9)} klein	0,2 ℓ	2,30 €
Coca-Cola ^{6,7)} oder Cola zero ^{6,7,9)} groß	0,4 ℓ	3,50 €
Cola-Mix ^{6,7)} klein	0,2 ℓ	2,30 €
Cola-Mix ^{6,7)} groß	0,4 ℓ	3,50 €
Zitronen- oder Orangenlimonade ⁶⁾ klein	0,2 ℓ	2,30 €
Zitronen- oder Orangenlimonade ⁶⁾ groß	0,4 ℓ	3,50 €
Eistee Pfirsich	0,4 ℓ	3,50 €
Apfelschorle klein	0,2 ℓ	2,30 €
Apfelschorle groß	0,4 ℓ	3,50 €
Johannisbeerschorle klein	0,2 ℓ	2,30 €
Johannisbeerschorle groß	0,4 ℓ	3,50 €
Traubenschorle klein	0,2 ℓ	2,30 €
Traubenschorle groß	0,4 ℓ	3,50 €
Orangenschorle	0,4 ℓ	3,50 €
Apfelsaft klein	0,2 ℓ	2,50 €
Apfelsaft groß	0,4 ℓ	3,80 €
Traubensaft klein	0,2 ℓ	2,50 €
Traubensaft groß	0,4 ℓ	3,80 €
Orangensaft klein	0,2 ℓ	2,50 €
Orangensaft groß	0,4 ℓ	3,80 €





Birre

BIERE

Alkoholfreies Pils	<i>Bitburger</i>	0,3 l	3,10 €
Alkoholfreies Weizen	<i>Paulaner</i>	0,5 l	3,70 €
Radler	<i>Paulaner</i>	0,5 l	3,70 €
Augustiner Lagerbier hell	<i>ideal zu Pizza!</i>	0,5 l	3,70 €
Paulaner hell		0,5 l	3,70 €
Kleines Pils vom Fass	<i>Paulaner</i>	0,3 l	3,10 €
Pils vom Fass	<i>Paulaner</i>	0,4 l	3,60 €
Hefeweizen vom Fass	<i>Paulaner</i>	0,5 l	3,70 €
Leichtes oder dunkles Weizen	<i>Paulaner</i>	0,5 l	3,70 €
Cola-Weizen oder Russ	<i>Weizen mit Zitronenlimonade</i>	0,5 l	3,70 €



Vini bianchi al bicchiere

OFFENE ITALIENISCHE QUALITÄTS-WEISSWEINE

Weißweinschorle		0,2 l	4,30 €
Frizzantino	<i>lieblicher Weißwein</i>	0,2 l	4,80 €
Vino bianco della casa	<i>Weißwein des Hauses, trocken</i>	0,2 l	5,20 €
Chardonnay	<i>aus Venetien</i>	0,2 l	5,20 €
Pinot grigio	<i>aus Venetien</i>	0,2 l	5,20 €



Vini rossi al bicchiere

OFFENE ITALIENISCHE QUALITÄTS-ROTWEINE

Rotweinschorle		0,2 l	4,30 €
Rosato	<i>Rosé</i>	0,2 l	4,90 €
Lambrusco dell'Emilia	<i>lieblicher Rotwein</i>	0,2 l	4,90 €
Vino rosso della casa	<i>Rotwein des Hauses, trocken</i>	0,2 l	5,20 €
Merlot	<i>aus Venetien</i>	0,2 l	5,20 €
Primitivo	<i>gehaltvoller trockener Rotwein aus Apulien</i>	0,2 l	5,30 €





Digestivi

ZUM AUSKLANG

SÜSSE LIKÖRE

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



KRÄUTERLIKÖRE

Cynar	<i>Artischocken-/Kräuterlikör (17% alc.)</i>	3,60 €
Amaro Montenegro	<i>Leichter Kräuterlikör aus Bologna (23% alc.)</i>	3,60 €
Amaro Lucano	<i>Sanfter Kräuterlikör aus Süditalien (30% alc.)</i>	3,60 €
Averna	<i>Milder Kräuterlikör aus Sizilien (29% alc.)</i>	3,70 €
Ramazotti	<i>Kräuterlikör aus Mailand (30% alc.)</i>	3,70 €

MAGENBITTER

Fernet-Branca	<i>Starker Kräuterbitter aus Mailand (40% alc.)</i>	3,60 €
----------------------	---	--------

BRÄNDE

Grappa	<i>Klarer Brand aus Chardonnay-Weintrester (40% alc.)</i>	3,60 €
Grappa riserva	<i>8 Jahre im Barrique-Fass gereift, besonders mild (42% alc.)</i>	5,70 €
Williams-Birne	<i>Klarer Obstbrand aus Südtirol (40% alc.)</i>	3,60 €
Vecchia Romagna	<i>Weinbrand (Brandy) (38% alc.)</i>	4,20 €



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)

