

# Aperitif

115	<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	5cl	<b>3,90 €</b>
116	<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	5cl	<b>3,90 €</b>
119	<b>Glas Prosecco</b> <sup>5,1</sup>	0,2 l	<b>3,90 €</b>
155	<b>Prosecco Aperol</b> <sup>1,2,5,10,1</sup>	0,2 l	<b>4,90 €</b>
156	<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,2,5,10,1</sup>	0,2 l	<b>6,50 €</b>
165	<b>Hugo</b> <sup>5,1</sup>	0,2 l	<b>6,50 €</b>
169	<b>Lillet</b> <sup>1</sup>	0,2 l	<b>6,50 €</b>

# Vorspeisen

1	<b>Carpaccio</b> <sup>g</sup> Rinderfilet-Carpaccio (roh), angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft, frischen Pilzen, Rucola, Parmesan und schwarzem Pfeffer	<b>12,90 €</b>
242	<b>Meeresfrüchtesalat</b> <sup>b,n</sup> Angemacht mit Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronensaft	<b>11,90 €</b>
243	<b>Bruschetta</b> <sup>a,g</sup> Geröstete Weißbrotscheiben, mit Tomaten- Würfel, Olivenöl, Knoblauch, Rucola und Parmesan	<b>6,50 €</b>

# Suppen

6	<b>Tomatencreme - Suppe</b> <sup>a,g,i</sup> Mit Sahnehaube	<b>5,90 €</b>
	<b>Kürbissuppe</b> Mit Kürbiskerne, Kürbis Öl und Sahnehaube	<b>5,90 €</b>



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Jogurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

[1-13,a-n]siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite

# Salate

9	<b>Pomodro*</b> Tomatensalat mit Zwiebeln	5,90 €
10	<b>Cetrioli*</b> Gurkensalat mit Zwiebeln	5,90 €
213	<b>Mista Piccola*</b> Kleiner gemischter Salat	5,50 €
11	<b>Insalata Mista*</b> Großer gemischter Salat	6,50 €
12	<b>Rucola*, g</b> Rucolasalat mit Parmesanscheiben, Balsamico, Olivenöl und Kirschtomaten	6,90 €
214	<b>Imperiale*, b</b> Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola und Riesengarnelen, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft und Parmesan	17,50 €
14	<b>Tacchino*,1,4,11</b> Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	15,50 €
16	<b>Piccolo Mondo*,3,6,11,b,c,d,g,j</b> Gemischter Salat mit Räucherlachs, Shrimps- cocktail, Ei, Oliven und Zwiebeln	16,50 €
220	<b>Terra e Mare*,a,c,g,n</b> Gemischter Salat mit Tintenfisch vom Grill und Knoblauchöl verfeinert	15,50 €
244	<b>Scampi*,b</b> Gemischter Salat mit Scampi vom Grill, mit Knoblauchöl und Zitronensaft verfeinert	23,90 €
245	<b>Losos*,d</b> Gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen vom Grill	16,50 €
253	<b>Romana*,1,4,11</b> Gem. Salat mit gebratenen Rinderlendenstreifen	18,90 €



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Joghurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

[<sup>1-13,a-n</sup>]siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite

# Pizzas

## Andere Zutaten nach Wahl, pro Zutat + 1,00 €:

Salami<sup>4,a</sup>, Champignons, Peperoni, Schinken<sup>4,7</sup>, Oliven<sup>6</sup>, Kapern<sup>4</sup>  
Speck, Sardellen<sup>4</sup>, Ananas, Zwiebeln, Gorgonzola<sup>8</sup>, Diavolo<sup>1,4</sup>,  
Paprika, Ei

36	<b>Pizza Pane<sup>a</sup></b> Pizza Brot, wahlweise mit Tomatensauce oder Olivenöl, Salz und Rosmarin	<b>5,90 €</b>
37	<b>Pizza Funghi<sup>1,4,11,a,g</sup></b> Tomaten, Käse und Champignons	<b>10,50 €</b>
38	<b>Pizza Salami<sup>1,2,3,4,11,a,g</sup></b> Tomaten, Käse und Salami	<b>9,90 €</b>
39	<b>Pizza Prosciutto<sup>1,2,3,4,11,a,g</sup></b> Tomaten, Käse und Schinken	<b>10,50 €</b>
40	<b>Pizza Regina<sup>1,2,3,4,11,a,g</sup></b> Tomaten, Käse, Schinken und Champignons	<b>10,90 €</b>
41	<b>Pizza Quattro<sup>1,2,3,4,11,a,g</sup></b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Peperoni und Salami	<b>11,90 €</b>
42	<b>Pizza O Sole Mio<sup>1,2,4,11,a,c,g</sup></b> Tomaten, Käse, Schinken, Spargel und Ei	<b>11,90 €</b>
43	<b>Pizza Vegetaria<sup>1,4,6,11,a,g</sup></b> Tomaten, Käse und verschiedene Gemüsesorten	<b>10,90 €</b>
44	<b>Pizza Tonno e Cipolla<sup>1,2,4,11,a,d,g</sup></b> Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	<b>11,90 €</b>
45	<b>Pizza Romana<sup>1,2,3,4,11,a,g</sup></b> Tomaten, Käse, Salami und Champignons	<b>10,90 €</b>
46	<b>Pizza Calzone<sup>1,2,3,4,11,a,c,g</sup></b> Gefüllt mit Tomate, Käse, Schinken, Champignons und Ei	<b>11,90 €</b>



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Jogurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

[1-13,a-n]siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite

48	<b>Pizza Vulcano</b> <sup>1,2,3,4,11,a,g</sup> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Peperoni, Salami	<b>13,90 €</b>
49	<b>Pizza Casa Spezial</b> <sup>1,4,11,a,g</sup> Tomaten und Käse	<b>9,90 €</b>
218	<b>Pizza Hawaii</b> <sup>1,2,3,4,11,a,g</sup> Tomaten, Käse, Schinken und Ananas	<b>10,90 €</b>
219	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>1,4,11,a,g</sup> Tomaten und vier verschiedene Käsesorten	<b>11,90 €</b>
208	<b>Pizza Parma</b> <sup>1,2,3,4,11,a,c,g</sup> Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesanscheiben	<b>12,90 €</b>
221	<b>Pizza Diavolo</b> <sup>1,2,3,4,11,a,g</sup> Tomaten, Käse und scharfe Salami	<b>12,90 €</b>
222	<b>Pizza Rustica</b> <sup>1,2,3,4,11,a,g</sup> Tomaten, Käse, Bacon & Gorgonzola	<b>12,90 €</b>

## Pasta

18	<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>1,4,11,a,c</sup> Mit Hackfleischsauce (Rind) und Tomatensauce	<b>9,90 €</b>
21	<b>Spaghetti Aglio Olio (scharf)</b> <sup>1,4,11,a,c</sup> Mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Parmesan	<b>10,90 €</b>
215	<b>Spaghetti dello Chef (scharf)</b> <sup>1,2,4,6,11,a,c</sup> Mit Olivenöl, Knoblauch, Kapern, Oliven, Kirschtomaten und Peperoni	<b>12,90 €</b>
23	<b>Penne Arrabiata (scharf)</b> <sup>1,4,11,a,c,g</sup> Tomatensauce, Knoblauch und Parmesan	<b>10,90 €</b>
25	<b>Penne al Forno</b> <sup>1,2,3,4,11,a,c,g</sup> Mit Rinderhackfleisch, Champignons, Schinken, Erbsen, Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken	<b>13,90 €</b>



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Jogurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

[1-13,a-n]siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite

- |    |  |                |
|----|--|----------------|
| 27 | <b>Tagliatelle con Salmone</b> <sup>1,4,11,a,c,d,g</sup><br>Bandnudeln mit Lachs-Tomatensahnesauce   | <b>14,50 €</b> |
| 32 | <b>Tortellini al Forno</b> <sup>1,2,3,4,11,a,c,g</sup><br>Mit Rinderhackfleisch, Champignons, Schinken, Erbsen, Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken | <b>13,90 €</b> |
| 19 | <b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>1,4,11,a,c,g</sup><br>Mit gebratenen Speckwürfeln, Ei und Sahnesauce   | <b>11,90 €</b> |
| 20 | <b>Spaghetti Amatriciana (leicht pikant)</b> <sup>1,4,11,a,c</sup><br>Mit gebratenen Zwiebeln, Speckwürfeln, Knoblauch und Tomatensauce                | <b>11,90 €</b> |

## Fleischgerichte

- |     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 54  | <b>Rinderlende</b> (mind. 270g) <sup>1,4,11</sup><br>Vom Grill mit Rosmarinkartoffeln                            | <b>23,90 €</b> |
| 55  | <b>Rinderlende</b> (mind. 270g) <sup>1,4,11</sup><br>An grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratin                  | <b>26,90 €</b> |
| 207 | <b>Fitnesssteller</b> (mind. 270g) <sup>*,1,4,11,j</sup><br>Rinderlende vom Grill, serviert mit Salat            | <b>23,90 €</b> |
| 50  | <b>Schnitzel Wienerart</b> <sup>*,a,c,g</sup><br>Aus der Schweinelende paniertes Schnitzel, mit Pommes und Salat | <b>13,90 €</b> |
| 223 | <b>Schweinelendchen</b> <sup>1,4,11,c,f,g,i,j</sup><br>Mit grüner Pfeffersauce und Kartoffelgratin               | <b>18,90 €</b> |
| 246 | <b>Surf &amp; Turf</b> 250g <sup>1,4,11,b,j</sup><br>Rinderlende vom Grill mit 2 Scampi und Salatgarnitur        | <b>27,90 €</b> |
| 228 | <b>Puten Curry</b> <sup>1,4,11</sup><br>Mit Gemüse, Butterreis und Curry-Sahnesauce                              | <b>14,90 €</b> |
| 226 | <b>Schweinefiletspitzen</b> <sup>1,2,3,4,11,a,c,g</sup><br>In Champignonrahmsauce und Butterspätzle              | <b>17,90 €</b> |



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Jogurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

[1-13,a-n]siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite

## Balkan-Spezialitäten

209	<b>Cevapcici</b> (Rindfleisch)* <sup>1,4,11,j</sup> Mit Salat, Pommes und Djuvec Reis	<b>14,90 €</b>
247	<b>Raznjici</b> (Schweinefiletspieße) <sup>1,4,11,j</sup> Mit Salat, Pommes und Djuvec Reis	<b>16,50 €</b>
248	<b>Pola - Pola</b> (Raznjici & 5 Cevapcici)* <sup>1,4,11,j</sup> Mit Salat, Pommes und Djuvec Reis	<b>15,90 €</b>
249	<b>Gefüllte Pljeskavica</b> (leicht scharf)* <sup>1,4,11,g,j</sup> Mit Schafskäse gefüllt, Pommes, Salat und Djuvec Reis	<b>16,50€</b>
250	<b>Balkan Teller</b> * <sup>1,4,11,j</sup> Pute, Pfefferbeisser, Schweinefilet, Schweinelende, Cevapcici mit Pommes und Djuvec Reis	<b>18,90€</b>

## Fischgerichte

63	<b>Thunfischsteak v. Grill</b> * <sup>d,d</sup> Salat und Butterreis	<b>22,90 €</b>
64	<b>Calamari v. Grill</b> * <sup>a,c,g,n</sup> Gebratene Tintenfischtuben, Rosmarinkartoffeln und Salat	<b>19,90 €</b>
201	<b>Zanderfilet</b> * <sup>a,d</sup> Vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat	<b>18,90 €</b>

Jedes Fischgericht wird mit frischem Knoblauchöl verfeinert

## Nachspeisen

67	<b>Vanilleeis</b> <sup>1,11,a,c,e,f,g,h</sup> Mit heißen Himbeeren & Sahne	<b>6,90 €</b>
260	<b>Pannacotta</b> <sup>1,2,3,g</sup> Mit Himbeersauce	<b>6,90 €</b>
261	<b>Tiramisu</b> <sup>1,9,a,c,f,g,h</sup>	<b>6,90 €</b>



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Jogurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

[<sup>1-13,a-n</sup>]siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite

## Heiße Getränke

69	<b>Tasse Kaffee<sup>9</sup></b>		<b>3,50 €</b>
70	<b>Cappuccino<sup>9</sup></b>		<b>4,20 €</b>
71	<b>Espresso<sup>9</sup></b>		<b>2,80 €</b>
84	<b>Espresso Doppelt<sup>9</sup></b>		<b>3,60 €</b>
72	<b>Tasse Schokolade<sup>g</sup></b>		<b>4,20 €</b>
	Extra Portion Sahne + 0,50 €		
73	<b>Tee</b>		<b>3,90 €</b>
	Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchtetee		
132	<b>Latte Macchiato<sup>9</sup></b>		<b>4,20 €</b>

## Softdrinks

74	<b>Mineralwasser kl.</b>	0,25 l	<b>2,90 €</b>
75	<b>Mineralwasser</b>	0,5 l	<b>3,80 €</b>
76	<b>Coca Cola<sup>1,9</sup></b>	0,25 l	<b>3,00 €</b>
77	<b>Cola Mix<sup>1,9</sup></b>	0,5 l	<b>4,20 €</b>
78	<b>Zitronenlimonade</b>	0,25 l	<b>3,10 €</b>
79	<b>Orangenlimonade<sup>1,3</sup></b>	0,25 l	<b>3,10 €</b>
80	<b>Orangensaftschorle</b>	0,5 l	<b>4,20 €</b>
82	<b>Apfelsaft<sup>3</sup></b>	0,25 l	<b>3,10 €</b>
83	<b>Apfel-, Trauben- oder Johannisbeersaftschorle<sup>3</sup></b>	0,5 l	<b>4,20 €</b>
85	<b>Traubensaft, Johannisbeersaft<sup>9</sup></b>	0,25 l	<b>3,10 €</b>

## Biere

86	<b>Tannen Pils<sup>a</sup></b>	0,3 l	<b>3,90 €</b>
87	<b>Tannen Hell vom Fass<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
124	<b>Hohenthanner Kellerbier Dunkel<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
88	<b>Hohenthanner Hefe-Weißbier<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
89	<b>Hohenthanner Hefe-Weißbier Leicht<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Jogurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

[1-13,a-n]siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite

90	<b>Holzhacker Hefe-Weißbier Dunkel<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
151	<b>Hohenthanner Hefe-Weißbier alkoholfrei<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
91	<b>Hohenthanner Radler<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
92	<b>Russen<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
93	<b>Cola Hefe-Weißbier<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
94	<b>Tannen Hell alkoholfreies<sup>a</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>

## Weissweine offen

96	<b>Soave<sup>5,1</sup></b> leicht, frisch	0,25 l	<b>4,90 €</b>
97	<b>Pinot Grigio<sup>5,1</sup></b> etwas trocken, spritzig	0,25 l	<b>5,50 €</b>
98	<b>Frascati<sup>5,1</sup></b> frisch, trocken, leicht	0,25 l	<b>5,50 €</b>
99	<b>Frizzantino<sup>5,1</sup></b> süßer, Dessertwein	0,25 l	<b>4,90 €</b>
166	<b>Weißwein-Schorle<sup>5,1</sup></b>	0,5 l	<b>6,50 €</b>
158	<b>Chardonnay<sup>5,1</sup></b>	0,25 l	<b>5,50 €</b>

## Rotweine offen

100	<b>Lambrusco<sup>5,1</sup></b> süßer Dessertwein	0,25 l	<b>5,50 €</b>
101	<b>Merlot del Ventoo<sup>5,1</sup></b> trocken, kräftig, etwas säuerlich	0,25 l	<b>5,50 €</b>
102	<b>Monte Pulciano<sup>5,1</sup></b> angenehm, trocken, vollmundig	0,25 l	<b>5,50 €</b>
103	<b>Chianti Classico<sup>5,1</sup></b> kräftig, schwer aber angenehm	0,25 l	<b>5,50 €</b>
104	<b>Bardolino<sup>5,1</sup></b> trocken, vollmundig, leicht DOC	0,25 l	<b>5,50 €</b>
105	<b>Bardolino Rose<sup>5,1</sup></b>	0,25 l	<b>5,50 €</b>
167	<b>Rotwein-Schorle<sup>5,1</sup></b>	0,5 l	<b>6,50 €</b>



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Jogurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

[<sup>1-13,a-n</sup>]siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite



## Flaschenweine rot

- |     |  |        |                |
|-----|--|--------|----------------|
| 300 | <b>Amarone della Valpolicella DOCG</b><br><b>2012</b> <sup>5,1</sup>   | 0,75 l | <b>69,00 €</b> |
|     | Samtiger Charakter, intensive Pflaume- und Waldbeer-Aromen – 16,5% vol<br>Weingut: Zenato – Venetien – Italien |        |                |
| 301 | <b>Ripassa Valpolicella Ripassa DOC</b><br><b>2015</b> <sup>5,1</sup>  | 0,75 l | <b>39,00 €</b> |
|     | Lebhaftes Säurespiel, feines Tannin – 14% vol<br>Weingut: Zenato – Venetien – Italien                          |        |                |

## Flaschenweine rose

- |     |  |        |                |
|-----|--|--------|----------------|
| 310 | <b>Jolie Pitt &amp; Perrin Miraval Provence</b><br><b>Rosé</b> <sup>5,1</sup>  | 0,75 l | <b>39,00 €</b> |
|     | Nuancen von Erdbeeren, Zitrusfrüchten und Wildkräutern – 13% vol<br>Weingut: Famille Perrin – La Ferrière – Frankreich |        |                |
| 302 | <b>Studio by Miraval</b> <sup>5,1</sup>  | 0,75 l | <b>35,00 €</b> |
|     | Fruchtig, frisch, elegant – 13% vol<br>Weingut: Perrin et Fils SAS – Provence – Frankreich                             |        |                |

## Flaschenweine weiss

- |     |  |        |                |
|-----|--|--------|----------------|
| 320 | <b>La Grange Classique Blanc IGP Pays</b><br><b>D´Oc</b> <sup>5,1</sup>                    | 0,75 l | <b>23,00 €</b> |
|     | Frisch nach Kiwi, Stachelbeeren, Apfel- und Pfirsichnoten – 13% vol Languedoc – Frankreich |        |                |



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Joghurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

<sup>[1-13,a-n]</sup>siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite

321	<b>Santa Cristina Lugana D.O.C<sup>5,1</sup></b> Eleganter, feinaromatischer Einzellagen Lugana – 13% vol Weingut: Santa Cristina – Venetien – Italien	0,75 l	<b>29,00 €</b>
-----	---	--------	----------------

## Prosecco

330	<b>Valdo Marca Oro Valdobbiadene</b> <b>Prosecco Superiore<sup>5,1</sup></b> Trocken – meistverkaufte Prosecco in Italien 11% vol – Weingut: Valdobbiadene Spumanti Valdo – Italien	0,75 l	<b>25,00 €</b>
-----	---	--------	----------------

## Champagner

340	<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial<sup>5,1</sup></b>	0,75l	<b>90,00 €</b>
341	<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial<sup>5,1</sup></b>	0,75l	<b>109,00 €</b>
342	<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial<sup>5,1</sup></b>	0,75l	<b>99,00 €</b>

## Spirituosen

106	<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
107	<b>Sambucca</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
108	<b>Grappa</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
109	<b>Williams Birne</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
168	<b>Alte Williams Birne PRINZ</b>	2 cl	<b>4,90 €</b>
110	<b>Slivovitz</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
111	<b>Wodka</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
113	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>
114	<b>Averna</b>	2 cl	<b>3,30 €</b>



[\*]Salatdressing: Öl-Essig-Dressing, Jogurt-Dressing<sup>1,4,11,a,j</sup>

[1-13,a-n]siehe Zusatzstoffe und Allergene – letzte Seite