



Minestre - Suppen

31- Zuppa al Aglio G,L,A	3,80
Knoblauchsuppe	
32- Crema di Pomodoro L,A	3,80
Tomatensuppe	
33- Minestrone G,L,A	4,20
Gemüsesuppe mit Nudeln	
34- Zuppa di Pesce G,L,B	4,50
Meeresfrüchtesuppe mit Weißwein	
35- Nudelsuppe L,A	3,50
Rindssuppe mit Nudeln	
36- Frittatensuppe L,A	3,60
Rindssuppe mit Frittaten	

Insalate - Salate

Alle Salate werden
täglich frisch zubereitet!

41- Insalata Verde L	3,40
Grüner Salat	
42- Insalata Mista L	3,80
Gemischter Salat	
43- Insalata Toscana L	7,20
Großer gemischter Salat mit Schafkäse, Zwiebel und Oliven	
44- Mozzarella & Pomodoro G,L	6,80
Tomaten und Mozzarellascheiben mit Oliven	
45- Insalata di Tonno L,D	7,50
Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	
46- Insalata della Casa G,L	7,80
Großer gemischter Salat mit Mozzarella und Oliven	
47- Insalata Fitness G,L	8,20
Gemischter Salat mit zarten Hühnerbruststreifen	
48- Insalata „Leuchtfeuer“ G,L,D	9,80
Angebratene Lachsstreifen auf großem gemischten Salat	
49- Sommersalat G,L,A	9,50
Großer gemischter Salat, Putenfiletstreifen in Kürbiskernpanade	
50- Teufelsalat B,G, L	9,80
Garnelen mit Wodka abgelöscht, auf gemischtem Salat	
51- Salat Comboo G,L	9,50
Schweinsfiletspitzen mit Champignons, Zwiebel, Speck auf großem gemischten Salat	
52- Chefsalat G,L,A	9,20
Gemischter Salat mit gefüllten Kartoffeltaschen und frischem Parmesan	





Antipasti - Vorspeisen

61- Prosciutto & Melone G,L,A	8,80
Parmaschinken mit Melone	
62- Cocktail di Gembererti L,B	8,50
Crevettencocktail fein garniert	
63- Vegetarischer eingelegter Gemüseteller	7,90
64- Insalata Frutti di Mare B	8,90
Meeresfrüchtesalat	
65- Antipasto Misto B	9,80
gemischter Vorspeiseteller	

Gausen - Karte

66- Frankfurter M	3,50
mit Senf, Kren und hausgemachtem Brot	
67- Schweizer Wurstsalat G	5,40
68- Hawaiitoast A,G	4,20
69- Schinken-Käse-Toast	3,80
70- Berner Würstel mit Pommes, G	7,20
71- Essigwurst G	4,80
78- Kalte Platte	5,80

Für unsere kleinen Gäste

72- Pippi Langstrumpf A	5,20
Spaghetti mit Hackfleischsauce	
73- Wickie und die starken Männer A,G	5,90
kleines Schnitzel mit Pommes	
74- Harry Potter Grillwürstel mit Pommes G	4,90
75- Nemo Fischstäbchen mit Pommes A,D	5,90
77- Donald Duck A,L	5,90
Hühner-Chicken-Nuggets mit Pommes	





Hausgemachte Pizzen

Kleine Pizza
um € 1,10 weniger!

- | | |
|---|--|
| 1- Margherita A,G 6,10
mit Tomatensauce und Mozzarella | 14- Mafioso scharf A,G 7,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Pfefferoni und Oliven |
| 2- Al Salmone A,G,D 8,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs,
Zwiebel, Kapern und Knoblauch | 15- Della Casa A,G 8,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Artischocken, Ei und Schinken |
| 3- Quattro Formagio A,G 8,20
mit Tomatensauce und 4 verschiedenen
Käsesorten | 16- Marinara A, B,G 9,20
mit Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte
und Knoblauch |
| 4- Vesuvio A,G,D 7,40
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen,
Kapern und Oliven | 17- Amigo A,G 9,10
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Champignons, Spinat, Speck und Ei |
| 5- Cardinale A,G 7,20
mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken | 18- Quattro Stagioni A,G 8,50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Pizzaschinken,
Champignons, Oliven und Artischocken |
| 6- Funghi A,G 7,-
mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons | 19- Capriciosa A,G 8,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Zwiebel, Champignons, Pfefferoni und Oliven |
| 7- Tonno A,G,D 8,-
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch,
mit/ohne Zwiebel | 20- Pavarotti A,G 8,-
mit Tomatensauce, Mozzarella und
verschiedenem Gemüse |
| 8- Taverna A,G 8,-
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Paprika
und Zwiebel | 21- Don Camillo A,G 9,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken,
Rucola und Parmesan |
| 9- Mexicana scharf A,G 8,50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
rote Bohnen, Mais und Zwiebel | 22- Calzone A,G 9,20
Taschen-Pizza gefüllt mit Tomatensauce,
Mozzarella, Schinken, Champignons,
Pfefferoni und Oliven |
| 10- Calabrese A,G 8,70
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami
und Champignons | 23- Bauern-Pizza A,G 9,50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Speck, Pfefferoni, Mais und Zwiebel |
| 11- Olivia A,G 8,-
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Spinat und Knoblauch | 24- Bologna A,G 8,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Hackfleisch,
Champignons und Zwiebel |
| 12- Hawaii A,G 8,10
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und
Ananas | |
| 13- Salami A,G 7,50
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | |



Alles Pasta

- | | | | |
|--|------|---|-------|
| 81- Spaghetti Bolognese A | 7,80 | 89- Tortellini alla Panna A,G | 8,- |
| mit Hackfleischsauce | | mit Schinken und Rahmsauce | |
| 82- Spaghetti Carbonara A,C,G | 8,40 | 90- Tortellini della Nonna A,G | 8,50 |
| mit Schinken, Ei, Parmesan und Rahm | | mit Gorgonzola, Spinat, Tomaten-Rahmsauce | |
| 83- Penne all' Arrabbiata scharf A | 7,50 | 91- Tortellini e Fieno A,G | 9,- |
| mit Tomatensauce, Pfefferoni, Oliven | | mit Hühnerfiletstreifen, Broccoli und Sahne | |
| 84- Penne alla Casalinga A,G | 8,50 | 92- Tagliatelle ai Funghi Porcini A,G | 9,80 |
| mit Tomatensauce, Rahm, Schinken und Champignons | | mit Steinpilzen und Rahmsauce | |
| 85- Penne Paesana A,G | 8,- | 93- Tagliatelle e Rucola A,G | 9,90 |
| mit Broccoli, Gorgonzola und Rahm | | mit Hühnerfiletstreifen, Rucola, Spargel in Gemüse-Rahmsauce | |
| 86- Gnocchi alla Sorrentin A,G | 7,90 | 94- Tagliatelle Primavera G | 7,60 |
| mit Tomatensauce und Mozzarella | | mit verschiedenem Gemüse | |
| 87- Gnocchi alla Amatricana A,G | 8,50 | 95- Spaghetti e Scampi A,B,G | 12,50 |
| mit roten Zwiebeln, Speck und Tomatensauce | | mit 5 Stück Garnelen, Erbsen, Parmaschinken, Spargel in Rahmsauce | |
| 88- Gnocchi alla Contadina A,G | 8,80 | | |
| mit Gorgonzola, Broccoli und Rahm | | | |



Al Forno - aus dem Ofen

- | | |
|---|------|
| 96- Lasagne all Forno A,G | 8,90 |
| im Ofen mit Mozzarella überbacken | |
| 97- Lasagne Vegetariana A,G | 8,- |
| Gemüse-Lasagne mit Mozzarella überbacken | |
| 98- Gnocchi all Forno A,G | 9,20 |
| in Putenfiletstreifen, Champignons, Curry und Mozzarella überbacken | |
| 99- Lachs-Lasagne A,D,G | 9,20 |
| mit Rahmspinat, feinen Lachsstreifen und Parmesan überbacken | |
| 100- Penne all Forno A,G | 8,90 |
| in Hackfleischsauce mit Mozzarella überbacken | |





Pesce - Fische

111-	Pangasiusfilet Wiener Art A,C,D,G	9,10
	mit Petersilienkartoffeln	
112-	Calamari Griglia D,G	12,90
	Tintenfisch vom Grill mit Salat und Bruschetta	
113-	Schollenfilet B,D,G	12,50
	Natur gebraten auf Tagliatelle in feiner Kräutersauce	
114-	Schollenfilet A,D,G	11,80
	mit Mandelkartoffeln	
115-	Calamari „Livornese“ A,D,G	12,50
	an Kapern und Oliven, Tomatensauce, mit hausgemachtem Brot	
116-	Scampi alla Griglia A,B,G	22,-
	Scampi vom Grill, fein garniert mit Gemüse	
117-	Miesmuscheln B,G	12,20
	in feiner Tomatensauce oder Weißweinsauce	



Fisch - Pasta

121-	Spaghetti Marinara B,G	9,80
	mit Tomatensauce, Meeresfrüchte und Knoblauch	
122-	Penne alla Romana A,G	9,50
	mit Creveten, Tomatensauce und Knoblauch	
123-	Tagliatelle all Salmone A,D,G	9,90
	mit geräuchertem Lachs, Tomaten-Rahmsauce	
124-	Tagliatelle Mare e Monte A,D,G	9,90
	mit geräuchertem Lachs, Rahm, Artischocken, Kapern, Wodka	
125-	Tagliatelle e Scampi A,G,B	11,-
	mit Spinat, Gemüse und Garnelen	



Traditionelle Spezialitäten

- | | | |
|--|---------------------------------|--------------|
| 131- Wiener Schnitzel | von der Pute A,C | 9,80 |
| mit Pommes | vom Schwein A,C | 8,80 |
| 132- Cordon Bleu | von der Pute A,C,G | 10,90 |
| mit Pommes | vom Schwein A,C,G | 9,80 |
| 133- Appenzeller Schnitzel vom Schwein A,C,G | | 11,50 |
| mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Mozzarella überbacken, dazu Potato Wedges | | |
| 134- Kirchenwirt Gourmetschnitzel vom Schwein G | | 11,90 |
| gefüllt mit Steinpilzen, Parmaschinken, dazu Kartoffeln | | |
| 135- Piccata alla Milanese vom Schwein C,G | | 11,80 |
| in Ei, Parmesanpanade, dazu Spaghetti in Tomatensauce | | |
| 136- Chefschnitzel vom Schwein G | | 11,90 |
| mit Speck, Champignons und Waldpilzen in Tomatensauce, dazu Kartoffeln | | |
| 137- Grillteller C,G | | 11,90 |
| Putenfleisch, Karree und Schweinefilet | | |
| 138- Schweinefilet Gorgonzola G,L | | 12,40 |
| in Gorgonzolasauce und Sweet Chilli-Gemüse | | |
| 139- Schweinefilet „Madagaskar“ G | | 12,50 |
| in Pfefferrahmsauce, Gemüse nach Jahreszeit, dazu Rosmarinkartoffeln | | |
| 140- Bauern Pfandl G,L | | 11,80 |
| Schweinsrückensteak mit Karotten-Zwiebel, Speck, Champignons und Bohnen, dazu Kartoffeln | | |



Preise incl. Bedienung und MwSt.



Dolci - Nachspeisen

161-	Tiramisu A,G	4,80
	Tiramisuschnitte	
162-	Zabaglione C,G	5,20
	Warm geschlagenes Eigelb in Weißwein und Vanilleeis	
163-	Coppa Italia A,G	5,50
	Eis mit Fruchtsalat und Sahne	
164-	Coppa Danmark A,G	5,20
	Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce	
165-	Gelato Misto A,G	4,50
	Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	
166-	Lamponi Caldi con Gelato A,G	5,40
	Heiße Himbeeren mit Vanilleeis (Heiße Liebe)	
167-	Tartufo con Amaretto A,G	4,80
	Italienische Eisspezialität	
168-	Eispalatschinken A,C,G	5,50
	mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagobers	





Alkoholische Getränke



301- Uttendorfer Export A	0,30 l	3,10
.....	0,50 l	3,50
302- Weißbier Franziskaner A	0,30 l	3,50
.....	0,50 l	4,-
303- Radler A	0,30 l	3,20
.....	0,50 l	3,60
304- Weißbier Franziskaner dunkel A	0,50 l	4,-
305- Weißbier Franziskaner alkoholfrei A	0,50 l	3,80
306- Amaretto	0,2 cl	2,80
307- Grappa	0,2 cl	2,80
308- Marillenschnaps	0,2 cl	2,80
309- Obstler / Williams	0,2 cl	2,80
310- Nussgeist	0,2 cl	2,80
311- Remy Martin	0,2 cl	4,80
312- Ramazotti	0,4 cl	3,80
313- Bacardi Cola	0,4 cl	3,80
314- Wodka Red Bull	0,4 cl	4,20
315- Wodka Orange/Lemon	0,4 cl	3,50
316- Fernet Branca	0,4 cl	3,80
317- Averna	0,4 cl	3,90
318- Cognac Napoleon	0,2 cl	4,30
319- Campari Soda/Orange	0,4 cl	3,80
320- Martini Bianco/Rosso	0,4 cl	3,80

Prosecco

351- Sekt Orange		3,20
352- Glas Prosecco		3,50
353- Flasche Prosecco	0,75 l	18,50





Alkoholfreie Getränke

501- Rauch Apfelsaft	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
502- Rauch Orange	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
503- Rauch Schwarze Johannisbeere	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
504- Rauch Multivitaminsaft	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
505- Johannisbeere gespritzt	0,33 l	2,60	0,50 l	3,-
506- Gespritzter Apfelsaft	0,33 l	2,60	0,50 l	3,-
507- Gespritzter Orangensaft	0,33 l	2,60	0,50 l	3,-
508- Gespritzter Multivitamin	0,33 l	2,60	0,50 l	3,-
509- Limo Leitung	0,33 l	2,50	0,50 l	3,-
510- Sodawasser/Zitrone	0,33 l	2,-	0,50 l	2,50
511- Coca Cola	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
512- Fanta	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
513- Sprite	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
514- Spezi	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
515- Almdudler	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
516- Coca Cola Light	0,33 l			3,-
517- Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l			3,10
518- Tonic Water Flasche			0,20 l	2,50
519- Bitter Lemon Flasche			0,20 l	2,50
520- Mineralwasser			0,33 l	2,70
521- Red Bull			0,25 l	3,20
522- Limo (Erdbeer, Mango, Marille)	0,33 l	2,80	0,50 l	3,20
523- Leitungswasser			0,50 l	0,80



Kaffee und Tee

601- Espresso	2,40
603- Kaffee	2,70
604- Cappuccino	3,-
605- Latte Macchiato	3,50
606- Tee verschiedene Sorten	2,50
607- Tee mit Rum	3,70
608- Heiße Schokolade mit Milch	3,50
609- Espresso Macchiato	2,80





Offene Rotweine

401- Zweigelt	1/8 l	2,50	1/4 l	4,50
402- Chianti	1/8 l	2,90	1/4 l	5,40
403- Valpolicella	1/8 l	2,90	1/4 l	5,40
404- Montepulciano	1/8 l	2,90	1/4 l	5,40
405- Lambrusco Rosso	1/8 l	2,90	1/4 l	5,40
406- Rotwein gespritzt			1/4 l	2,70
407- Sommergespritzter			1/4 l	2,50
408- Sommergespritzter			1/2 l	3,30
409- Cola rot / süß gespritzt			1/4 l	2,90

Offene Weißweine

419- Müller Martin	1/8 l	3,20	1/4 l	6,-
420- Grüner Veltliner	1/8 l	2,50	1/4 l	4,50
421- Lambrusco Bianco	1/8 l	2,90	1/4 l	5,40
422- Frascati	1/8 l	2,90	1/4 l	5,40
423- Pinot Grigio	1/8 l	2,90	1/4 l	5,40
424- Soave	1/8 l	2,70	1/4 l	5,20
425- Weißwein gespritzt			1/4 l	2,70
426- Aperolspritzer			1/4 l	3,70
427- Sommergespritzter			1/4 l	2,50
428- Sommergespritzter			1/2 l	3,30
429- Cola weiß / süß gespritzt			1/4 l	2,90





Flaschenweine rot

Merlot 0,7l **18,-**

weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen,
hat einen mittleren bis hohen Alkohol-Gehalt

Barbara d' Alba 0,7l **21,-**

Cantina Medina, Barolo
kräftig, dunkel, würzig und dunkelbeerig, gehaltvoll

Chianti classico Riserva Ferrante 0,7l **25,-**

rubinrot, füllig, samtig am Gaumen
komplexe Fruchtaromen, langer Abgang

Blauer Portugieser 0,7l **20,-**

halbtrocken, mild, süffig, lebendig und fruchtbetont

Flaschenweine weiß

Müller Martin 0,7l **18,-**

zart würziges Bukett, am Gaumen tolle Frucht,
sehr verspielt und aromatisch

Canti 0,7l **18,50**

Chardonnay Point Griglio
goldgelb, kräftig, cremig im Abgang

Riesling Federspiel 0,7l **19,50**

Domäne Wachau
helles goldgelb, Noten nach Grapefruit und Marillen
samtige Steinobst aromatik am Gaumen

