

## Lieblingsgerichte unserer Gäste

### VITELLO TONNATO . . . 15,90

Kalbsbratenscheiben | Thunfischsauce | Kapern  
Vealsaddleslices | tunacream | capers

### STROZZAPRETI CON FILETTO . . . 17,90

geschwungene Nudeln | Rindfleischstreifen | Tomaten-Sahnesauce (pikant)  
curved noodles | beef strips | tomato cream sauce (spicy)

### ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA FÜR ZWEI PERSONEN . . . 29,90

gemischte Vorspeise italienischer Art  
Italian style mixed starter

TIPP

### TAGLIATA CON RUCOLA . . . 200G 28,90 300G 38,90

Italienisches Roastbeef - die italienische Art, Steak zu essen:  
saftig gegrillt und dann in mundgerechten Streifen serviert auf Rucola | Kirsch | Tomaten  
Grana-Käse | Rosmarinkartoffeln

Italian roast beef - the italian way of eating steak: Juicygrilled and then served in bite-sizedstrips on  
rocket | cherry tomato | shavings | parmesan | rosemary potatoes

### SALMONE ALLA GRIGLIA . . . 27,90

Gegrilltes Lachsfilet | Kräuter-Walnusskruste | Fettuccine | Spinat Sahnesauce  
Grilled salmon fillet | herb walnut crust | fettuccine | spinach cream sauce

TIPP

### PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 17,90

Parmaschinken | Rucola | gehobelter Parmesankäse | Kirschtomaten | Olivenöl  
rocket | cherrytomatoes | parmesan shavings | parma ham

### ZABAGLIONE . . . 9,90

Weinschaumcreme | Vanilleeis  
Wine foam cream | vanilla ice cream



TRATTORIA PUGLIA

GENUSS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

## Liebe Gäste, liebe Freunde

der Name „Puglia“ steht für Sonne, Meer und die unberührte Schönheit der italienischen Region Apulien. Genau dieses Gefühl möchten wir Ihnen hier in Castrop-Rauxel schenken: Ein Ort, an dem Sie die Leichtigkeit des Südens spüren, den Geschmack der mediterranen Küche erleben und für einen Moment den Alltag vergessen können.

Unsere Trattoria ist mehr als nur ein Restaurant. Sie ist ein Treffpunkt für Genießer, ein Zuhause für Freunde des guten Essens und ein Ort, an dem die Traditionen Italiens lebendig werden. Jedes Gericht, das unsere Küche verlässt, erzählt eine Geschichte – von frischen Zutaten, handwerklicher Leidenschaft und der Liebe zum Detail.

Erlebe bei uns authentische italienische Gerichte wie hausgemachte Pasta, feinste Fisch- und Fleischspezialitäten oder unsere legendäre Pizza. Begleitet von einem Glas ausgewähltem Wein, servieren wir euch nicht nur Speisen, sondern wahre Momente des Genusses.

Wir laden ein, die Seele Italiens zu schmecken – herzlich, voller Leidenschaft und mit dem warmen Gefühl, bei Freunden zu sein.

Buon appetito e mille grazie,

*Euer Nunzio Marcucci*

Die Genüsse im Leben sind von vorübergehender Dauer, aber die Eindrücke die sie hinterlassen, die bleiben.

# Menükarussell

Gültig in der Zeit vom 01. Februar bis 31. März 2025

## TARTARE DI TONNO

Thunfischtatar | Belugalinsen | Avocado  
Tuna tartare | beluga lentils | avocado

## PECCORINO FRESCO CON PROSCIUTTO DI PARMA

Milder Schafskäse vom Grill | Parmaschinken | Himbeeren  
Grilled feta cheese | parma ham | raspberries

## FILETTO DI LUCIOPERCA

Zanderfilet | Fenchel-Ratatouille | Kapern | Petersilien-Tapenade  
Pike perch fillet | fennel ratatouille | capers | parsley tapenade

oder

## PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE

Krosser Duroc Schweinebauch | Fregola Sarda | Pulpo | Kaffeesalz  
Crispy duroc pork belly | fregola sarda | pulpo | coffee salt

## PERA E CIOCCOLATO

Schokolade | Birnen-Allerlei  
Chocolate | pear all sorts

€ 69,00

inkl. der begleitenden Weine oder Biere und Mineralwasser

In der Zeit bis zum Menükarussell haben wir kein festes Menü,  
gerne bieten wir euch in der Zeit ein 4-Gänge-Überraschungsmenü  
**für p. P. 49,90 an**

We don't have a fixed menu until the menu carousel  
We would be happy to offer you a 4-course surprise menu during this time  
**for 49,90 p. p.**

## Antipasti

### **ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA - FÜR ZWEI PERSONEN . . . 29,90**

gemischte Vorspeise italienischer Art  
Italian style mixed starter

### **VITELLO TONNATO . . . 15,90**

Kalbsbratenscheiben | Thunfischsauce | Kapern  
Veal saddle slices | tuna cream | capers

### **LUMACHE ARABIATA . . . 12,90**

Weinbergschnecken | Tomatensauce | Oregano | Chili | Knoblauch  
Vineyard snails | tomato sauce | oregano | chili | garlic

### **CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO . . . 16,90**

Rindercarpaccio | Rucola | Parmesankäsesplitter  
Beef carpaccio | rocket | parmesan cheese shavings

### **INSALATA RUCOLA E FEGATO . . . 14,90**

Rucolasalat | gebratene Kalbsleber  
Rocket salad | fried veal liver

### **GAMBERI CON AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO . . . 17,90**

Garnelen | Olivenöl | Knoblauch | Peperoni  
Red shrimps | herb oil | garlic | cherry tomatoes | lemon | garlic | pepperoni

### **BRUSCHETTA CLASSICA . . . 9,90**

Brotscheiben | frischen Tomaten | Rucola | Basilikum | Parmesansplitter  
Slices of bread | fresh tomatoes | rocket | basil | parmesan shavings

### **CAPELANTE GRATINATE . . . 16,90**

Gratinierte Jakobsmuscheln  
Gratinated scallops

### **PULPO ALLA GRIGLIA . . . 17,90**

Gegrillter Pulpo | Knoblauch-Kräuteröl | Wildkräutersalat  
Grilled pulp | garlic herb oil | wild herb salad

## Zuppe

### **MINISTRONE . . . 9,50**

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

### **VELLUTATA DI POMODORI CON BASILICO . . . 8,90**

Tomatencremesuppe | Basilikum | Kräutercroutons

Tomato cream soup | basil | herb croutons

### **CACCIUCCO ALLA PUGLIESE . . . 15,50**

Apulische Fischsuppe

Apulian fish soup

## Insalate

Unsere Salate servieren wir mit Balsamicodressing, Mango-Childressing oder mit Essig und Öl

### **INSALATA MISTA . . . 9,90**

Verschiedene Blattsalate | Karotten | Paprika | Zwiebeln | Tomaten | Gurken

Various leaf salads | carrots | peppers | onions | tomatoes | cucumbers

### **INSALATA CAPRICIOSA . . . 15,90**

Gemischter Salat | Thunfisch | Artischocken | Schinken | Käse | Oliven | Artischocken | Ei

Mixed salad | tuna | artichokes | ham | cheese | olives | artichokes | egg

### **INSALATA PETTO DI POLLO . . . 15,90**

Gemischter Salat | Hähnchenbrust

Mixed salad | chicken breast

### **INSALATA DI MANZO . . . 18,90**

Gemischter Salat | Rindfleischstreifen

Mixed salad and beef strips

## Primi Piatti / 1. Hauptgang / 1. Main course

Wir benutzen ausschließlich frische Pasta, gerne auch vegan und glutenfrei

### **SPAGHETTI CON GAMBERONI . . . 19,90**

Spaghetti | Gambas | Olivenöl | Knoblauch | Chili

Spaghetti | gambas | olive oil | garlic | chili

### **SPAGHETTI SALSICCIA . . . 16,90**

Spaghetti | Fenchelbratwurst | Tomaten-Sahnesauce

Spaghetti | fennelsausage | tomatocremsauce

### **LASAGNE AL CINGHIALE . . . 18,90**

Lasagne | Wildschweinragout | Mozzarella fior di Latte | Besciamell-Sauce

Lasagna | wild boarragout | mozzarella fior di latte | besciamellsauce

### **SPAGHETTI AGLIOOLIO E PEPERONCINO. . . 13,90**

Spaghetti | Knoblauch | Peperoni | Olivenöl

Spaghetti | olive oil | garlic | chili

### **PENNE CON BROCCOLI . . . 14,90**

Röhren-Nudeln | Broccoli | Olivenöl | Knoblauch

Tube pasta | broccoli | olive oil | garlic

### **ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE . . . 17,90**

Örchennudeln | Stängelkohl | Fenchelbratwurst | Sardellen

Eye noodles | stem cabbage | fennel bratwurst | anchovies

### **PENNE ALLE VERDURE . . . 17,90**

Röhren-Nudeln | Zucchini | Aubergine | Paprika | Artischocke | Kirschtomaten | Olivenöl | Basilikum

Tube noodles | zucchini | eggplant | peppers | artichoke | cherrytomatoes | oliveoil | basil

### **FETTUCCINE CON GAMBERI . . . 18,90**

Bandnudeln | frischer Lachs | Krabben | Tomaten-Sahnesauce

Tagliatelle | fresh salmon | shrimp | tomato cream sauce

### **STROZZAPRETI AL TONNO . . . 17,90**

Geschwungene Nudeln | Thunfisch | Kapern | Oliven | Tomaten-Sahnesauce | Knoblauch

Curved pasta | tuna | capers | olives | tomato cream sauce | garlic

## Primi Piatti / 1. Hauptgang / 1. Main course

### **SPAGHETTI FRUTTI DI MARE . . . 19,90**

Spaghetti I gemischte Meeresfrüchte  
Spaghetti I mixed seafood

### **STROZZAPRETI CON FILETTO . . . 17,90**

Geschwungene Nudeln I Rinderstreifen I Tomaten-Sahnesauce (Pikant)  
curved noodles I beef strips I tomato cream sauce (spicy)

### **GNOCCHI ALFILETTO E ZUCCHINE . . . 18,90**

Kartoffelnudeln I Rinderstreifen I Zucchini I Weißweinsauce  
Potato noodles I beef strips I zucchini I white wine sauce

### **ORRECHIETTERAGU DI CINGHIALE . . . 16,90**

Öhrchennudeln I Wildschweinragout  
Eye noodles I wild boar ragout

### **FETTUCCINE AL SALMONE E SPINACI. . . 17,90**

Bandnudeln I frischer Lachs I Blattspinat I Tomatensauce I Knoblauch  
Tagliatelle I fresh salmon I leaf spinach I tomato sauce I garlic

### **PENNE ALLA CHECCA . . . 15,90**

Röhren Nudeln I Kirschtomatensauce I Basilikum I Mozzarella  
Tube pasta I cherry tomato sauce I basil I mozzarella

### **PENNE ALLA PAESANA . . . 16,90**

Röhren-Nudeln I Aubergine I Zucchini I Champignons I Tomaten-Sahnesauce  
Tube pasta I eggplant I zucchini I mushrooms I tomato cream sauce

## Secondi Piatti / 2. Hauptgang / 2. Main course

### **FEGATO ALLA VENEZIANA . . . 27,90**

Kalbsleber | Röstzwiebeln | Weißweinsauce | Kartoffelpüree | Salat  
Calf liver | fried onions | white wine sauce | mashed potatoes | salad

### **FEGATO ALLA SALVIA . . . 27,90**

Kalbsleber | Salbeibutter | Rosmarinkartoffeln | Salat  
Calf liver | sage butter | rosemary potatoes | salad

### **LUPO DI MARE IN Crosta di Sale . . . CA. 1500G 109,90 FÜR ZWEI PERSONEN**

Wolfsbarsch in der Salzkruste | am Tisch filetiert | Rosmarinkartoffeln und Salat  
Sea bass in a salt crust | filleted at the table | rosemary potatoes and salad

### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA . . . 29,90**

Kalbschnitzel | Parmaschinken | Salbei | Weißweinsauce | Gnocchi | mediterranes Gemüse  
Veal schnitzel | parma ham | sage | white wine sauce | gnocchi | mediterranean vegetables

### **BISTECCA ALLA GRIGLIA 200G . . . 28,90 300G. . . 38,90**

Gegrilltes Rumpsteak dazu Rosmarinkartoffeln und Salat  
Grilled rump steak with rosemary potatoes and salad

### **TAGLIATA CON RUCOLA 200G . . . 28,90 300G . . . 38,90**

Italienisches Roastbeef - die italienische Art, Steak zu essen:  
Saftig gegrillt und dann in mundgerechten Streifen serviert auf Rucola | Kirschtomaten  
gehobelter Parmesan | Rosmarinkartoffeln  
Italian roast beef - the italian way of eating steak: Juicygrilled and then served in bite-sized strips on  
rocket | cherry tomato | shavings | parmesan | rosemary potatoes

### **BRANZINO ALLA GRIGLIA . . . 31,90**

Im Ganzen gegrillter Wolfsbarsch | Spaghetti aglio e olio  
Whole grilled sea bass | spaghetti aglio e olio

### **BISTECCA RADICCHIO E GORGONZOLA 200G . . . 31,90 300G . . . 41,90**

Gegrilltes Rumpsteak | Radicchio-Gorgonzolasauce | Rosmarinkartoffeln | Salat  
Grilled rump steak | radicchio gorgonzola sauce | rosemary potatoes | salad

## Secondi Piatti / 2. Hauptgang / 2. Main course

**FILETTO ALLA GRIGLIA 200G . . . 39,90 300G . . . 49,90**

Gegrilltes Rinderfilet | Rosmarinkartoffeln | Salat

Grilled beef fillet | rosemary potatoes | salad

**FILETTO AL PEPEVERDE 200G . . . 43,90 300G . . . 53,90**

Gegrilltes Rinderfilet | Trüffelpasta | Pfeffersauce

Grilled beef fillet | truffle pasta | pepper sauce

**GAMBERONI ALLA GRIGLIA . . . 29,90**

5 Stück gegrillte Black Tiger Garnelen | Salat

5 pieces of grilled black tiger prawns | salad

**TAGLIATE DI TOMAHAWK . . . CA. 1200G . . . 129,90 FÜR ZWEI PERSONEN**

am Tisch tranchiert | Tomahawk vom irischen Weiderind | Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter | Salat

Carved at the table | tomahawk from Irish grass-fed beef | rosemary potatoes | herb butter | salad

**SALMONE ALLA GRIGLIA . . . 27,90**

Gegrilltes Lachsfilet | Kräuter-Walnusskruste | Fettuccine | Spinat Sahnesauce

Grilled salmon fillet | herb walnut crust | fettuccine | spinach cream sauce

**PICATTA ALLA MILANESE . . . 28,90**

Kalbsschnitzel | Ei-Parmesanmantel | Spaghetti | Tomatensauce | Wildkräutersalat

Veal schnitzel | egg parmesan coating | spaghetti | tomato sauce | herb salad

**ORATA ALLA LIVORNESE . . . 26,90**

Doraden Filets | Kapern | schwarze Oliven | Spaghetti | Blattspinat

Sea bream fillets | capers | black olives | spaghetti | leaf spinach

## Pizzeria

Die Grundbeilagen jeder Pizza sind Tomatensauce | Mozzarella | Oregano  
The basic side dishes of every pizza are tomato sauce | mozzarella | oregano

**PIZZA MARGHERITA . . . 9,90   GLUTENFREI . . . 13,90   VEGAN . . . 13,90**

**PIZZA HAWAII . . . 12,90**

Schinken | Ananas  
Ham | pineapple

**PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI . . . 12,90**

Schinken | Champignons  
Ham | mushrooms

**PIZZA NUNZIO . . . 14,40**

Salami | Champignons | rote Zwiebeln  
Salami | mushrooms | red onions

**PIZZA PESCATORE . . . 14,90**

Thunfisch | Meeresfrüchte | Knoblauch  
Tuna | seafood | garlic

**PIZZA CAPRICIOSA . . . 15,90**

Schinken | Thunfisch | Artischocken | Pilze  
Ham | tuna | artichokes | mushrooms

**PIZZA CON SPIANATA PIKANTE . . . 13,40**

Italienische scharfe Salami  
Italian spicy salami

**PIZZA CON TAGLIATTA E RUCOLA . . . 26,90**

Rucola | halbtrocknete Kirschtomaten | 180g gegrilltes Rinderrostbeef | Parmesansplitter  
rocket | semi-dried cherrytomatoes | 180g grilled beef sirloin | parmesanshavings

**PIZZA CONGAMBERONI . . . 19,90**

3 rote Garnelen | Knoblauch | Krabben  
3 red shrimps | garlic | shrimps

**PIZZA PUGLIESE . . . 14,40**

Kapern | schwarze Oliven | rote Zwiebeln  
capers | blackolives | redonions

## Pizzeria

### **PIZZA TONNO E CIPOLLA . . . 12,90**

Thunfisch | rote Zwiebeln

tuna | redonions

### **PIZZA A LA ZINGARA . . . 14,90**

Paprika | Zwiebeln | Knoblauch | scharfe Peperoni

peppers | onions | garlic | hotpeppers

### **PIZZA CAPRESE . . . 14,90**

Mozzarella | Basilikum | frische Tomaten

mozzarella | basil | freshtomatoes

### **PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 17,90**

Rucola | Kirschtomaten | Parmesansplitter | Parmaschinken

rocket | cherrytomatoes | parmesanshavings | parma ham

### **PIZZA DIAVOLO . . . 13,40**

Salami | schwarze Oliven | scharfe Peperoni

Salami | black olives | hotpeppers

### **PIZZA RUSTICA . . . 14,40**

Salami | Schinken | frische Champignons

salami | ham | freshmushrooms

### **PIZZA AL RATATOUILLE . . . 15,90**

Grill Gemüse | Aubergine | Zucchini | Paprika

grilled vegetables | eggplant | zucchini | peppers

### **PIZZA CALZONE . . . 15,90**

Salami | Schinken | Thunfisch | Artischocken (zusammengeklappt)

salami | ham | tuna | artichokes (folded)

### **PIZZA CON SALMONE E SPINACI . . . 15,90**

frischer Lachs | Blatt Spinat | Knoblauch

fresh salmon | leafspinach | garlic

### **Wählen Sie Ihre Topping:**

Salami, Schinken, Thunfisch, Champignons, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Artischocken, Mozzarella, Ananas, Brokkoli, Blattspinat, Rucola, gehobelter Parmesan, Kirschtomaten, Gorgonzola **je 1,50**

Parmaschinken, Meeresfrüchte, Krabben, Garnele pro Stück, **je 3,00**

Lachs **4,00**      Peperoni, Knoblauch **je 0,50**

## Dolci

### **TIRAMISU . . . 9,90**

Nach Art des Hauses

According to the type of house

### **PANNA COTTA . . . 8,90**

Panna Cotta nach Art des Hauses | Caramelsauce

Panna Cotta according to the house style | caramel sauce

### **TARTUFO CLASSICO . . . 9,90**

Italienische Eisspezialität | Eierlikör | Sahne

Italian ice cream specialty | eggnog | cream

### **GELATO MISTO CON PANNA . . . 7,90**

Gemischtes Eis | Sahne

Mixed ice cream | cream

### **ZABAGLIONE . . . 9,90**

Weinschaumcreme mit Vanilleeis

Wine foam cream | vanilla ice cream

### **SOUFFLEE AL CIOCCOLATO . . . 10,90**

Schokoladensoufflee | Vanilleeis | Amarena-Kirschen

Chocolate soufflé | vanilla ice cream | amarena cherries

## Formaggi

### **FORMAGGI MISTI . . . 14,90**

Gemischte italienische Käseauswahl | Feigenbrot

Mixed Italian cheese selection | fig bread

### **PECORINO ALLA GRIGLIA CON MIELE . . . 10,90**

Gegrillter Pecorino Käse | Honig

Grilled pecorino cheese | honey

**UNSERE KLEINEN GÄSTE HABEN WIR NICHT VERGESSEN, JEDES GERICHT MACHEN WIR  
AUCH ALS KINDERPORTION**

## PROSECCO – CRÉMANT – CHAMPAGNER Glas 10 cl / Flasche 75cl

**PROSECCO DOC FRIZZANTE** 5,90 38,00  
Baglietti, Venetien  
Feine und leichte Moussierung mit angenehmem frischem Bukett nach Tropenfrucht.

**SECCO BLANC DE NOIR BIO** 4,90 29,90  
Sommer, Pfalz  
Wunderbar feinperliger Schaum, animierender Aprikosenduft, rassige Frucht und süßliche Noten am Gaumen.

**CRÉMANT BRUT ROSÉ** 7,90 49,00  
Bouvet, Loire  
Nach der Champagnermethode erzeugter französischer Spitzensekt mit frischer Note nach Erdbeere & roten Früchten. Feinste weinige Säure.

**CHAMPAGNER BRUT** 109,00  
Moët & Chandon, Épernay – Champagne  
60% Chardonnay 20% Pinot Noir, 20% P. Meunier  
Trockener voller Geschmack nach Pfirsich und Apfel – dazu eine angenehme Säure und volle Perlage.

**RED MOON SPARKLING** 4,90 34,00  
(Südtirol | Italien)...  
Alkoholfreier Aperitif auf Apfelbasis  
Frischer Apfel, süße Birne, blumig, sanfte Süße, harmonisches Finish

## UNSERE EIGENEN Glas 20 cl / Flasche 75cl

**PINOT GRIGIO / GRAUER BURGUNDER**  
„TRATTORIA PUGLIA“ 7,90 27,90  
Zitrus & Williamsbirne / mittlerer Körper / säurearm

**ROTWEINCUVÉE**  
„TRATTORIA PUGLIA“ 8,90 28,90  
dunkle Waldfrüchte / mittlerer Körper / feines Säurespiel

**ROSÉ-CUVÉE**  
„TRATTORIA PUGLIA“ 8,90 28,90  
Erdbeere / elegant & mittelschwer / feine Süße

## WEISSWEIN Österreich Glas 20 cl / Flasche 75 cl

**WEINGUT GMEINBÖCK** 8,90 29,00  
Weinviertel | Österreich  
Grüner Veltliner, Muschelkalk, Weinviertel DOC.  
Weiße Johannisbeere, Zitrusfrüchte, blumig

**WEINGUT GMEINBÖCK** 8,90 29,00  
Weinviertel | Österreich  
Schweinerei, Weißweincuvée, feinherb.  
Vollfruchtig, frisch, harmonisch, unglaublicher Trinkfluss

## WEISSWEIN Frankreich Glas 20 cl / Flasche 75 cl

**CUVÉE BLANC** 6,90 22,90  
«PRESTIGE CUVÉE»  
Fier Comte - Languedoc  
Rebsortenmix aus Marsanne, Colombart, Viognier & Sauvignon. Mittelschweres Bukett und reife Fruchtnoten von gelben Früchten, Stachelbeere, Wiesenblumen und Gras. Ausbau im Stahlfaß.

## WEISSWEIN Deutschland Glas 20 cl / Flasche 75 cl

**RIESLING „EDITION DAVID“ 39,90**  
Robert Weil, Rheingau  
Spitzenriesling aus der benachbarten Lage des Kiedrich Gräfenberg. Feine elegante Frucht, reife Säure und nachhaltiger Körper. Aprikose, Birne und Mandeln.

**CHARDONNAY & WEIßER BURGUNDER 26,90**  
Hauk - Rheinhessen  
Kabinett trocken mit einer verlockenden fruchtbetonten Nase und sehr feinen Aromen von gelben und weißen Früchten

**SAUVIGNON BLANC SL 8,90 29,90**  
Klieber - Rheinhessen  
Wunderbar fruchtiger Sauvignon mit voller Aromatik. Nach tropischen Früchten insbesondere Stachelbeere.

**SILVANER „KUNSTSTÜCK PUR“ 7,90 26,90**  
Hauk - Rheinhessen  
Pur bedeutet in diesem Fall 100% Silvaner und 100% typische Fruchtaromatik – grüne Noten von reifen Äpfeln.

**GRAUER BURGUNDER 7,90 26,90**  
Hartmann - Pfalz  
Sortentypisch trockener fruchtiger und frischer Weißwein. Im Bukett Apfel und Honigaromen.

**BLANC DE PINOT NOIR 26,90**  
Hauk Rheinhessen  
Duft nach frisch geschnittenem Apfel, roten Sommerbeeren Aromen reichen hier von frischen Johannisbeeren und Himbeeren bis hin zu Rhabarber.

**RIESLING RHEINHESSEN 39,90**  
Villa Princess®  
Strohgelb im Glas mit sortentypischen Facetten. Er bezaubert mit seiner hohen Intensität an fruchtigen Aromen von knackigem Apfel, saftigem Pfirsich, frischer Birne und einem Hauch Maracuja.

**AUXERROIS 27,90**  
Hauk - Rheinhessen  
Filigraner Tropfen mit feiner Frucht und milder Säure. Revival einer sehr alten Burgundersorte

**WEISSER BURGUNDER 28,90**  
Bassermann - Pfalz  
Fruchtig frischer und saftiger Burgunder mit subtilen Tropenaromen und vollem aromatischem Bukett. Gut gebundenes Säurespiel.

**GRAUBURGUNDER TROCKEN BIO 28,90**  
St. Antony - Rheinhessen  
Pfirsich, Birne und grünen Apfel, kräutrige Frische und ist dank seiner moderaten Säure ein wunderbarer Trinkspaß für jede Gelegenheit.

## WEISSWEIN Italien Glas 20 cl / Flasche 75 cl

**CHARDONNAY IGP 7,90 26,90**  
**„VIGNETI DOLOMITI“**  
Pur Alps, Südtirol  
Frisch und trocken ausgebauter Weisswein mit sortentypischem Charakter nach Birne und Heu.

**NUGNES KAMPANIEN 31,90**  
Falanghina „Masseria Santi Apostoli“ IGT .  
Exotische Frucht, saftig, weiche Säurestruktur

**CHARDONNAY DOC 9,90 32,90**  
Alois Lageder, Südtirol  
Der sanfte Schmelz und der reiche Körper der Chardonnay-Traube umschmeicheln den Gaumen und verwöhnen die Nase mit schönem Duft von reifer Banane.

**WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN 99,00**  
Jarno Bianco Appassimento IGT  
70% Trebbiano 20% Malvasia 10% Cococciola  
konzentriert mit einem Hauch von getrockneten Trauben, würzigen, weißen Blumen, Zitrusnoten und getrockneten gelben Früchten, mit leichten Noten von Vanille und tropischen Früchten.

**SAUVIGNON BLANC DOC 44,90**  
Marco Felluga, Friaul  
Aus der Nähe der slovenischen Grenze; Jahr für Jahr vielschichtig, sehr frisch und intensiv im Bukett. Noten von Salbei, Pfeffer & Holunderblüte.

**FATTORIA CORZANO E PATERNO 31,90**  
„Il Corzanello“ Bianco Toskana IGT  
Apfel & Birne, charmante Honignoten, fein würziger Nachhall.

## WEISSWEIN Italien Glas 20 cl / Flasche 75 cl

**PINOT GRIGIO DOC** 6,90 22,90  
Corte Viola, Venetien  
Unkomplizierter runder Weißwein aus dem Veneto. Noten von Apfel und Birne – milde Säure.

**ROERO ARNEIS DOC** 9,90 32,90  
"VITE COLTE"  
Villata, Piemont  
Sehr vollmundiger und intensiver Weißer mit opulenter Frucht; wird nicht umsonst als „weißer Barolo“ umschrieben! Exotische Früchte, reife Birne, Apfel und Mandel im Abgang.

**CUSTOZA DOC** 27,90  
Cantina di Custoza – Venetien  
Weißweincuvée vom Gardasee mit delikatem Bukett, einer klaren Frucht und milder Säurestruktur.

**WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN** 29,90  
Cadetto Trebbiano DOC  
Weiße Blumen gelbe exotische Früchte, frisch, weich und nachhaltig

**WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN** 29,90  
Cadetto Pecorino IGT  
Strohgelb, Zitrusfrüchte, Exotische Früchte, fruchtig mineralisch

**CA'DEL PRATO LUGANA DOC** 9,90 30,90  
Ciesseci, Venetien Bukett nach Aprikosen und Mandeln, vollmundig und saftig, eleganter Abgang zu kalten und lauwarmen Vorspeisen, zu Fisch und weißem Fleisch frisch & fruchtig, Rebsorte Turbina Italien

**LUGANA DOC „I FRATI“** 41,90  
Ca' dei Frati, Lombardei  
DER Lugana überhaupt! Eleganz & Rasse, Dominanz & Klasse! Feinste Noten von reifem Bergpflirsich, Kamille & Birne. Saftig und vollmundig im langen Abgang.

**ROTTENSTEINER SAUVIGNON BLANC DOC** 42,90  
Unser Sauvignon zeichnet sich aus durch feine Mineralität, Frische und ausgewogenen Paprika- und Brennessel-Noten.

**SANTA BARBARA „LE VAGLIE“ VERDICCHIO** 46,90  
Der Santa Barbara Verdicchio Le Vaglie DOC präsentiert sich mit einem Bouquet von feiner weißen Frucht, gefolgt von Mandelnoten und Ananas. Am Gaumen ist er voll mit einer erfrischenden Säure, grüne Äpfel sind zu schmecken.

**CHARDONNAY MADONNA DELLE VITTORIE „ALTOLAGO“ BIANCO** 32,90  
Der Lago Alto Bianco überzeugt durch seine blitzsaubere Aromatik sowie erfrischende Saftigkeit.

**CHARDONNAY IGP** 7,90 25,90  
Zolla - Apulien  
Strohgelb mit goldenen Reflexen. Intensives und anhaltendes Bouquet nach reifen gelben Früchten.

**„SALE“ FIANO MALVASIA IGP** 30,90  
Cantine Menhir - Apulien  
Die „alte“ und wieder auferstandene Rebsorte „Fiano“ gepaart mit der Aromarebsorte Malvasia ergibt einen frischen, vielschichtigen & rassigen Weißwein mit feinem Säurespiel und Noten nach

**MALVASIA DOLCE** 7,90 29,00  
Cantina Giorgi - Apulien  
Vielschichtige Aromatik und intensive fruchtsüße Noten. Viel Restsüße & kaum Säure – dennoch animierend und frisch!

**FIANO DOC „ZIN“** 31,90  
Produttori di Manduria - Apulien  
85% Fiano und 15% Fiano Minutolo ergeben einen frischfruchtigen mittelschweren Weißwein mit intensiver strohgelber Farbe und Nuancen von süßen weißen Früchten wie reifer Orange.

**LUGANA** 8,90 29,90  
Co' de Fer Lombardei  
Helles Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen. Intensiv fruchtiges, delikates und mineralisches Bouquet nach frischen Früchten wie Birne, Aprikose, Pflirsichen, Kräutern und einer leichten Mandelnote.

**ZABU GRILLO** 9,90 22,90  
Frisch und fruchtig präsentiert sich der Vigneti Zabù Grillo: Mit seinen mineralischen Noten und spritzigen Zitrusaromen bringt der Weißwein eine sommerliche Lebendigkeit in Ihr Glas.

## ROSÉWEIN

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

### MERLOT ROSÉ 7,90 26,90

Hartmann – Pfalz (D)  
Feinherber Rosé mit einem Aromenspiel aus Ananas, Veilchen und reifen Walderdbeeren.  
Sehr fruchtig und frisch.

### BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ 6,90 22,90

Zenato – Venetien (I)  
Duftige Nase, geprägt von Himbeere und etwas Kirsche. Charmanter Abgang & guter Nachhal. Cuvée aus Rondinella, Corvina & Molinara.

### PINOT GRIGIO „BLUSH“ 7,90 26,90

Biscardo – Venetien (I)  
Nur beste Trauben aus 15-20 Jahre alten Rebstöcken werden für diesen Rosé verwendet! Kalksteinböden sorgen für die Mineralik, spätere Lese für die kupferfarbene Färbung. Fruchtige und blumige Noten roter Früchte.

### ROSA DEI FRATI 42,90

Ca' die Frati - Lombardei (I)  
Rosé-Cuvée aus Grappello, Marzemino, Sangiovese & Barbera. Zarter erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Feinfruchtig, vielschichtig und leicht mineralisch.

## ROTWEIN AUS ALLER WELT

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

### CABERNET MITOS 29,90

Darting, Pfalz (D)  
Intensiver fast schwarzer Rotwein reinsortig aus C Mitos. Ausbau im großen Holzfaß. Dunkle reife Früchte, Vanille und Kakao.

### CHÂTEAU SAINT AUBIN 34,90

Cru Bourgeois Médoc (F)  
Granatrot, mit dichtem Bukett von reifen Früchten und Beeren, Konfitüre und feinem Holz. Klassische Bordeaux-Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

### CUVÉE CABERNET & MERLOT 28,90

„VIGNE DE NICOLE“  
Domaine Paul Mas – Südfrankreich (F)  
Fruchtiger Wein mit beachtlicher Fülle und dem Duft nach süßen Kirschen, Pflaumen & Gewürzen. Ein Hauch von Lakritz und Vanille. 7 Monate in Eiche gereift.

### CUVÉE BLANC 6,90 22,90

«PRESTIGE CUVÉE»  
Fier Comte – Languedoc (F)  
Rebsortenmix aus Grenache, Syrah und Mourvèdre. Mittelschweres Bukett und Fruchtnoten roter Waldfrüchte.  
Feine Restsüße sehr sehr milde Säure.

### PINOTAGE ROSÉ 26,90

Delheim – Stellenbosch (Südafrika)  
Reinsortig aus Pinotage gekeltert, begeistert dieser Rosé der „Neuen Welt“ durch feinfruchtige Struktur, feiner Süße und mildem Finish. Reife Kirsche und etwa Nougat am Gaumen.

### MASSERIA TAGARO APULIEN 31,90

„Terrapieno“ Primitivo Rosato IGP  
Kräftige Frucht, mundfüllend, kräuterig herzhaft

### VARVAGLIONE SUSUMANIELLO ROSÉ 34,90

In der Farbe zeigt er ein leuchtendes Lachsrosé, sein Duft gefällt mit floralen Aromen und einem Hauch Lakritze. Am Gaumen ist er betont saftig mit schöner, lebhafter und frischer Himbeerfrucht.

### PRIMITIVO ROSATO, IGT 39,90

Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren..

### CUVÉE „CAL Y CANTO“ 7,90 26,90

Lopez & Mercier - Catalunya (Esp)  
Fruchtbetonter samtiger und mittelschwerer Roter aus Zentralspanien. Feinwürzige Zimtnase, Frucht von dunklen Beeren, schöne & lebendige Säure. 60% Tempranillo, je 20% Merlot und Syrah.

### CABERNET SAUVIGNON RESERVE 6,90 22,90

Oude Kaap – Stellenbosch (Südafrika)  
Im großen Holzfaß ausgebauter, sehr eleganter und finessenreicher Rotwein. Dominant sind Kirschfrucht und dezente Pflaume.

### SHIRAZ 24,90

Mc Pherson – Mc Laren Vale (Australien)  
Reinsortiger Shiraz mit dunklen Noten von Bitterschokolade, Lakritz und Brombeeren. Kurzer Ausbau im großen Holz.

## ROTWEIN ITALIEN Glas 20 cl / Flasche 75 cl

### **BARBERA DOCG SUPERIORE** 8,90 28,90 **„LE MASCHE“**

Cantina Bel Colle, Piemont  
Mitteltiefe kirschrote Farbe, sauberes beeriges, ausgeprägt sortentypische Aroma mit leicht würzigem Geschmack. Reifezeit jeweils 18 Monate in Fass und Flasche.

### **SCAIA „PARADISO“ DOC** 9,90 32,90

Tenuta San Antonio – Venetien  
Das Bouquet des rubinroten Weines erinnert an Maraskakirsche, Waldbeere und kandierte Früchte. Hinzu kommen würzige Noten von schwarzem Pfeffer und Lakritz. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella & Cabernet

### **„RONCHEDONE“ DOCG** 49,90

Ca' dei Frati - Lombardei  
Sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegten Sauerkirschen und Balsamico. Rebsorten: Marzemino, Sangiovese & 10% Cabernet.

### **AMARONE DOCG** 69,90

Tenuta San Antonio - Venetien  
Sehr körperreicher und intensiver Rotwein, bei dem die Trauben sehr spät gelesen und dann zum trocknen ausgebreitet und danach erst gepresst werden. Die dadurch intensivierete Frucht-, Zucker- und Aromenvielfalt ist nahezu einzigartig. Reifung für 2 Jahre in 5000 Liter Holzfass, danach 3 Jahre in der Flasche.

### **VARVAGLIONE SUSUMANIELLO ROSSO** 39,90

Duftet intensiv nach dunklen Beerenfrüchten. Auch sein Geschmack ist von beeriger Frucht geprägt. Die reifen Gerbstoffe sind gut eingebunden, rund und weich umspielt er den Gaumen.

### **MERLOT IGP, RUBICONE** 29,00

Kirschen und dunklen Beeren sowie einer Spur Cassis, dezente Kräuteranklingen

### **CHIANTI RISERVA „ULRICO“ DOCG** 44,90

Toggenburg - Toskana  
Reinsortig aus Sangiovese gekeltert, fruchtig und frisch mit dem sortentypischen Bukett nach Waldbeeren und in Alkohol eingelegten Sauerkirschen. (Bester seiner Klasse laut R. Parker.)

### **LE VOLTE DOCG** 59,90

Tenuta dell' Ornellai, Toskana  
Im neuen Holz ausgebaute Cuvée aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Sehr intensive Kirsch-, sowie Waldfruchtaromen.

### **MONTE DEL FRÁ VALPOLICELLA** 43,90 **RIPASSO SUPERIORE**

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen und fast schwarzem Kern. In der Nase entfaltet er sein üppiges Bukett mit Brombeere, Cassis, Weinbrandkirsche, Pflaume und etwas Lakritz

### **MASSERIA TAGARO APULIEN** 49,90

„Terrapieno“ Primitivo Appassimento IGP  
Vollmundig schwarzfruchtige Aromatik (Johannisbeere, Kirsche), nicht verwobene Kräuternoten, intensiver Nachhall.

### **FRANCESCO CIRELLI ABBRUZZEN** 25,90

Vino Rosso (Montepulciano d'Abruzzo)  
Pflaume und Kirsche, herbe Kräuter, knacktrocken mit polierter Tanninstruktur

### **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** 69,90

I Palazzi, Toskana  
Gilt als „der König“ unter Italiens Roten. Reinsortig aus Sangiovese-Grosso erzeugt sehr intensiver und charakterstarker Roter aus der Südtoskana. Ordentliche Portion Vanille und toastige Eichenholznoten.

### **„ECCELLENZA“ GRAND RISERVA** 89,90

Toggenburg, Toskana  
Wie ein Raubtier auf Samtpfoten schleicht sich die Frucht förmlich an, um dann am Gaumen zu explodieren! Seidig elegant mit feinen Röstaromen und Noten von Mocca, Vanille und dunklen Beeren. Ein grandioser Wein!

### **„INDIO“ RISERVA** 8,90 28,90

Cantina Bove, Abruzzen  
Gewaltiges Bukett von roten Waldbeeren und feinen Gewürzen. Dazu eine geballte Fruchtladung nach Brombeeren und schwarzer Schokolade. Sehr weich und sanft - unser „Cashmere-Wein“

### **MALVASIA NERA** 7,90 28,90

Conte di Campiano - Apulien  
Einladendes Bouquet welches von dunklen Früchten wie Amarena und Pflaume dominiert wird; dazu runden Lavendel und Kräuternoten den tollen Gesamteindruck ab.

### **SANGUE DI GIUDA** 8,90 29,90

Giorgi - Lombardei  
Perlwein, eine fruchtige Kombination aus Himbeeren und Kirschen

## ROTWEIN ITALIEN Glas 20 cl / Flasche 75 cl

**JARNO ROSSO APPASSIMENTO** 129,00

**IGT MONTEPULCIANO**

Castorani - Abruzzen

In seiner Aromatik erinnert der Wein an rote Beeren in Zartbitterschokolade, versehen mit einem Touch Vanille, etwas Raucharoma und dezenten Lakritznoten.

**DIECI INVERNI IGT APPASSIMENTO** 289,00

Castorani - Abruzzen

intensives Granatrot, würzig, mit Noten von Pflaumen, Kirschen und Heilkräutern 17%.

**REGOLO APASSIMENTO** 31,90

Satori Verona

Tiefe und Komplexität, geprägt von Aromen getrockneter und eingelegter Früchte

**NEGROAMARO „ZERO“ IGP** 26,90

Menhir - Apulien

„Wein der ersten Stunde“ daher sein Name Zero=Null. 100% aus Negroamaro vinifiziert, reift dieser Wein in Eichenfässern. Und betört durch seine ausgeprägten Noten schwarzer Früchte, exotischen Gewürznoten und Trockenfrüchten.

**PRIMITIVO DOC** 8,90 28,90

**„BOCCA DELLA VERITA“**

De Falco - Apulien

Wunderbar dichtes und fast schwarzes Kirschrot im Glas. Komplexes Aromenspiel nach Vanille, Trüffeln in der Primär-Aromatik, um dann mit offensivem Fruchtspiel (Kirsche, Brombeere & Schwarze Johannisbeere) die Nase zu betören.

**LUPAIA MONTEPULCIANO DOC** 39,90

Castorani - Abruzzen

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase zeigt er sich mit Anklängen an rote Früchte und Gewürznoten. Am Gaumen ist er voll und einhüllend, mit einem lang anhaltenden Abgang

**MONTEPULCIANO** 69,00

**CASOURIA RISERVA DOC**

Castorani - Abruzzen

Intensives Bouquet von Kirschmarmelade, Amarena-Kirschen, Brombeeren, Wacholder, Chinarinde, Graphit, dunkle Gewürze, Leder, Tabak, sowie mineralische und balsamische Noten.

**PRIMITIVO DOC „QUOTA 29“** 31,90

Cantina Menhir, Apulien

Da die Weinberge 29 Meter über dem Meeresspiegel beginnen, bekam dieser fruchtbetonte und intensive Rotwein seinen Namen. In kleinen Holzfässern gereift, umschmeicheln wunderbar fruchtige Kirsch- und Pflaumennoten Nase und Gaumen gleichermaßen.

**SALICE SALENTINO** 39,90

**“FALCO NERO” RISERVA**

De Falco, Apulien

Aus 80% Negroamaro und 20% Malvasia Nera gekelterter Spitzenwein der Cantina de Falco. Tiefdunkles Granatrot und für die Rebsorten, typische weiche und fruchtbetonten süsslichen Tannine. Dunkle Waldfrüchte, Vanille und Schokolade.

**PRIMITIVO & SUSUMANIELLO** 39,90

**„PIETRA“ IGP**

Menhir, Apulien

Im Barrique-Fass ausgebauter intensiver Roter mit runden, perfekt einbundenen Tanninen und einen Fruchtkorb an reifen roten Beeren.

**PRIMITIVO DI MANDURIA 15%** 14,90 49,90

**“DI MARE CANTOLIO”**

Cantina Cantolio, Manduria - Apulien

Schwarze Kirschen, Heidelbeere, Cassis, Schokolade, Vanille... Man könnte noch lange weiter aufzählen, so vielschichtig präsentiert sich dieser Spitzenwein aus Süditalien. Ausbau im Holz und lange Flaschenreife.

**DISUERI“ NERO D'AVOLA** 7,90 26,90

**SICILIA DOC**

Reife schwarze Kirschen, Brombeeren und Trockenfleisch mit etwas neuem Leder und Teer. Am Gaumen recht saftig, fruchtig und flüssig mit mittlerem Körper und weichen Tanninen. Geschmeidiger, dorniger Abgang.

## Aperitif

|   |        |      |
|---|--------|------|
| <b>SAN BITTER (ALKOHOLFREI)</b> 1   | 0,1 L  | 3,90 |
| <b>PROSECCO (ALKOHOLFREI)</b> M<br>Scavi & Ray  | 0,1 L  | 5,90 |
| <b>PROSECCO CON LIMONCELLO</b> 1, M, 18   | 0,2 L  | 8,90 |
| <b>PROSECCO CON RAMAZZOTTI ROSATO</b> 1, M, 18<br>Prosecco mit Ramazzotti Rosata, Basilikum | 0,2 L  | 8,90 |
| <b>BELLINI</b> M, 18<br>Prosecco mit Pfirsichpüree  | 0,2 L  | 8,90 |
| <b>KIR PROSECCO</b> M, 18   | 0,1 L  | 7,90 |
| <b>HUGO</b> 1, 2, M, 18   | 0,2 L  | 8,90 |
| <b>HUGO (ALKOHOLFREI)</b> 1, 2, M   | 0,2 L  | 8,90 |
| <b>APEROL SPRITZ</b> 1, 14, M, 18   | 0,2 L  | 8,90 |
| <b>LILLET BERRY</b><br>Lillet mit Wildberry   | 0,2 L  | 8,90 |
| <b>MARTINI</b> 1, M, 18<br>Bianco, Rosato, Dry, Rosso                                       | 0,5 CL | 4,90 |
| <b>MARTINI COCKTAIL</b> 1, M, 18<br>Martini Bianco mit Dry Gin                              | 0,5 CL | 7,90 |
| <b>NEGRONI</b> 1, M, 18, 14<br>Gin, Campari, Martini Rosso                                  | 0,6 CL | 8,90 |
| <b>VW</b> M, 18<br>Vermouth, Williamsbirne  | 0,5 CL | 6,90 |
| <b>CAMPARI</b> 1, 14, 18  | 0,5 CL | 4,90 |
| <b>CAMPARI SODA</b> 1, 14, 18   | 0,1 L  | 5,90 |
| <b>CAMPARI ORANGE</b> 1, 14, 18   | 0,2 L  | 6,90 |
| <b>CYNAR</b> 1, 14, 18  | 0,2 L  | 3,90 |
| <b>CYNAR SODA</b> 1, 14, 18   | 0,1 L  | 4,90 |

## Fassbiere

|   |       |      |       |      |
|---|-------|------|-------|------|
| <b>RADEBERGER PILSENER</b> <small>A, 18, A3</small>   | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| <b>RADEBERGER ORANGE</b> <small>1, 3, A, 18, A3</small><br>Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)            | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| <b>RADEBERGER ZITRONE</b> <small>18, A, A3</small><br>Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)                     | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| <b>RADEBERGER COLA</b> <small>1, 13, A, 18, A3</small><br>Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)          | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| <b>JEVER FUN (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A3</small>   | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| <b>JEVER FUN ORANGE (ALKOHOLFREI)</b> <small>1, 3, A, A3</small><br>Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)   | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| <b>JEVER FUN ZITRONE (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A3</small><br>Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)            | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| <b>JEVER FUN COLA (ALKOHOLFREI)</b> <small>1, 13, A, A3</small><br>Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola) | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| <b>HÖVELS ORIGINAL</b> <small>A, A1, 18, A3</small>   | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |

## Biere aus der Flasche

|   |        |      |
|---|--------|------|
| <b>SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A1, 18, A3</small><br>Naturtrüb, dunkel | 0,5 L  | 5,50 |
| <b>KRAFT MALZ (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A3</small><br>Malzbier                                | 0,33 L | 3,50 |
| <b>MORETTI</b><br>italienisches Bier / Venetien   | 0,33 L | 4,00 |
| <b>PERONI</b><br>italienisches Bier / Apulien   | 0,33 L | 4,00 |
| <b>ICHNUSA</b><br>italienisches Bier aus Sardinien  | 0,33 L | 4,50 |
| <b>MESINA</b><br>Bier aus Szilien   | 0,33 L | 4,50 |

## Alkoholfreie Getränke

|  |        |      |        |      |
|--|--------|------|--------|------|
| <b>SELTERS CLASSIC</b>   | 0,25 L | 2,90 | 0,75 L | 7,90 |
| <b>SELTERS NATURELL</b>  | 0,25 L | 2,90 | 0,75 L | 7,90 |
| <b>ACQUA MORELLI CLASSIC</b>   | 0,25 L | 2,90 | 0,75 L | 7,90 |
| <b>ACQUA MORELLI NATURELL</b>  | 0,25 L | 2,90 | 0,75 L | 7,90 |
| <b>PEPSI COLA</b> <sup>1,13</sup>  | 0,3 L  | 3,90 | 0,5 L  | 5,90 |
| <b>PEPSI MAX</b><br>ohne Zucker  | 0,3 L  | 3,90 | 0,5 L  | 5,90 |
| <b>MIRINDA</b> <sup>1,3</sup>  | 0,3 L  | 3,90 | 0,5 L  | 5,90 |
| <b>7UP</b>   | 0,3 L  | 3,90 | 0,5 L  | 5,90 |
| <b>SPEZI</b> <sup>1,3,13</sup><br>Cola, Orange Mix   | 0,3 L  | 3,90 | 0,5 L  | 5,90 |
| <b>APFELSAFTSCHORLE</b>  | 0,3 L  | 3,90 | 0,5 L  | 5,90 |
| <b>FRUCHTSAFTSCHORLEN</b>  | 0,3 L  | 3,90 | 0,5 L  | 5,90 |
| <b>SCHWEPPE</b><br>Tonic Water <sup>(14)</sup> , Bitter Lemon <sup>(3, 14)</sup> Ginger Ale <sup>(1)</sup> |        |      | 0,2 L  | 3,00 |
| <b>MÖLLER FRUCHTSÄFTE</b><br>Banane, Orange, Apfel, Traube dunkel, Johannisbeere, Maracuja, Kirsche        |        |      | 0,2 L  | 3,00 |

## Digestif

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>FERNET BRANCA</b>  | 2 CL | 3,50 |
| <b>FERNET MENTA</b>   | 2 CL | 3,50 |
| <b>AMARO RAMAZZOTTI</b>   | 2 CL | 3,50 |
| <b>AMARO AVERNA</b>   | 2 CL | 3,50 |
| <b>AMARO MONTENEGRO</b>   | 2 CL | 3,50 |
| <b>AMARO LUCANO</b>   | 2 CL | 3,50 |
| <b>WILLIAMS BIRNE</b>   | 2 CL | 3,50 |
| <b>NOCELLO</b><br>Haselnuss   | 2 CL | 3,00 |
| <b>MIRTILLO DI BOSCO</b><br>Blaubeerschnaps                               | 2 CL | 3,50 |
| <b>LIMONCELLO</b>   | 2 CL | 3,50 |
| <b>SAMBUCA MOLINARI</b>   | 2 CL | 3,50 |
| <b>AMARETTO</b>   | 2 CL | 3,00 |
| <b>MALFY GIN IN DEN SORTEN</b><br>Classic, Limone, Grapefruit, Blutorange | 4 CL | 6,90 |
| <b>SIEGFRIED GIN (ALKOHOLFREI)</b>  | 4 CL | 4,90 |
| <b>MARZADRO LUZ GIN</b>   | 4 CL | 9,50 |
| <b>MARZADRO LUZ GIN DRY</b>   | 4 CL | 9,50 |
| <b>MARZADRO LUZ GIN LEMON</b>   | 4 CL | 9,50 |

## GRAPPA 0,2 CL

|   |      |
|---|------|
| <b>DELLAVALLE AMARONE GRAN CUVÉE</b>                        | 4,90 |
| <b>DELLAVALLE GAVI</b>                                      | 4,90 |
| <b>DELLAVALLE NEBBIOLO GRAN CUVÉE</b>                       | 4,90 |
| <b>DELLAVALLE BARBERA GRAN CUVÉE</b>                        | 4,90 |
| <b>LA GRAPPA 903 BARRIQUE - BONAVENTURA MASCHIO</b>         | 6,90 |
| <b>RISERVA DEL PRINCIPE LA VENETA HAUSMARKE</b>             | 3,90 |
| <b>RISERVA IL BACIODELLE MUSE MARCATI</b>                   | 4,90 |
| <b>POLI GRAPPA SARPA DI POLI</b>                            | 6,90 |
| <b>BONOLLO GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE</b>                   | 7,90 |
| <b>PSENNER GRAPPA DELL ALPINO</b>                           | 5,90 |
| <b>MAZZETT ID'ALTAVILLA - CLASSICA - GRAPPA STRAVECCHIA</b> | 4,90 |
| <b>MARZADRO INFUSIONE ZIMOL 30 %</b>                        | 5,90 |
| <b>MARZADRO INFUSIONE CORETTO 34 %</b>                      | 5,90 |

# Heißgetränke

|   |      |
|---|------|
| <b>ESPRESSO</b> 13  | 2,50 |
| <b>ESPRESSO DOPPIO</b> 13                                     | 4,10 |
| <b>ESPRESSO MACCHIATO</b> 13, G, 19                           | 2,70 |
| <b>ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO</b> 13, G, 19                    | 4,50 |
| <b>ESPRESSO CORRETTO</b> 13, M, 18<br>mit Sambuca oder Grappa | 3,90 |
| <b>CAFÉ</b> 13  | 2,90 |
| <b>CAPPUCCINO</b> 13, G, 19                                   | 3,90 |
| <b>LATTE MACCHIATO</b> 13, G, 19                              | 3,90 |
| <b>MILCHKAFFEE</b> 13, G, 19                                  | 3,90 |
| <b>GLAS TEE</b><br>div. Sorten                                | 2,90 |
| <b>HEIßE SCHOKOLADE</b> F, G, 19                              | 3,90 |

## Allergene

|    |                                      |
|----|--------------------------------------|
| a  | glutenhaltige Getreide               |
| a1 | Weizen                               |
| a2 | Roggen                               |
| a3 | Gerste                               |
| a4 | Hafer                                |
| a5 | Kamut oder Hybridstämme              |
| b  | Krebstiere                           |
| c  | Eier und Eiererzeugnisse             |
| d  | Fisch und Fischerzeugnisse           |
| e  | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse      |
| f  | Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse |
| g  | Milch und Milchprodukte              |

## h Schalenfrüchte u. Schalenfruchterzeugnisse

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| h1 | Mandeln                         |
| h2 | Haselnüsse                      |
| h3 | Walnüsse                        |
| h4 | Cashewnüsse                     |
| h5 | Pecanüsse                       |
| h6 | Paranüsse                       |
| h7 | Pistazien                       |
| h8 | Macadamianüsse                  |
| i  | Sellerie u. Sellerieerzeugnisse |
| k  | Senf u. Senferzeugnisse         |
| l  | Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse  |
| m  | Schwefeldioxid u. Sulfite       |

## Zusatzstoffe

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 1  | mit Farbstoff                   |
| 2  | mit Konservierungsstoff         |
| 3  | mit Antioxidationsmittel        |
| 4  | mit Geschmacksverstärker        |
| 5  | geschwefelt                     |
| 6  | geschwärzt                      |
| 7  | mit Phosphat                    |
| 8  | mit Süßungsmittel               |
| 9  | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 10 | gewachst                        |

## 11 mit Nitritpökelsalz

|    |                     |
|----|---------------------|
| 12 | Tartrazin           |
| 13 | koffeinhaltig       |
| 14 | chininhaltig        |
| 15 | genetisch verändert |
| 16 | mit Milcheiweiß     |
| 17 | mit Taurin          |
| 18 | alkoholhaltig       |
| 19 | Laktose             |
| 20 | Säuerungsmittel     |