

Ristorante Pizzeria

IL Castello

Sehr verehrter Gast,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.
Stets sind wir bemüht, Ihnen, durch freundlichen und schnellen Service,
durch ein reichhaltiges Angebot an frischen Speisen und Getränken
und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre unseres Hauses,
ein paar schöne Stunden zu bereiten.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so sprechen Sie uns bitte an.
Trotz unseres reichhaltigen Angebots, sind wir bemüht, auch Ihre Sonderwünsche zu erfüllen.

Für besondere Anlässe wie z.B. Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Konfirmationen,
Kommunionen sowie Besprechungen, stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten
sehr gerne zur Verfügung.
Gerne, in Absprache mit Ihnen, mit ausgesuchten Speisen und Menüs.

Sie können auch unsere im Restaurant gewohnte Qualität gerne nach Hause bestellen
und sich und Ihre Gäste von unserem Catering-Service verwöhnen lassen.

Für Ihren Besuch möchten wir uns bei Ihnen bedanken und würden uns freuen,
Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr „Il Castello“ Team

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag - Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr
und von 17.00 bis 22.30 Uhr

Samstag von 11.30 bis 23.00 durchgehend

Sonn- und Feiertage von 11.30 bis 21.30 durchgehend

- Montag Ruhetag -

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten leider erst ab 30,00 €:
ec-Card , Euro-Card und VISA-Card

Zuppe – hausgemachte Suppen

<i>Stracciatella</i>		
Eierflockensuppen		4,90 €
<i>Minestrone</i>		
Gemüsesuppe		5,50 €
<i>Zuppa di Pomodoro</i>		
Tomaten-Creme-Suppe		4,90 €
<i>Zuppa d’Aragosta</i>		
Hummer-Creme-Suppe		4,90 €

Antipasti – Leckere Vorspeisen

<i>Caprese Originale</i>		
Büffelmozzarella mit Tomaten, feinem Olivenöl und Basilikum		8,90 €
<i>Carpaccio di Manzo</i>		
Rindercarpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade und Parmesansplitter		10,90 €
<i>Trio di Carpaccio di Pesce</i>		
Carpaccio-Komposition aus Thunfisch, Seeteufel und Lachs mit Concassé aus Tomaten, Staudensellerie, gerösteten Pinienkernen und Zitronen-Olivenöl-Marinade		14,90 €
<i>Vitello Tonnato</i>		
Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Cremesauce und Kapern		11,90 €
<i>Frutti di Mare</i>		
Meeresfrüchte mit Petersilie, Sellerie, Zitronen-Olivenöl-Marinade und Knoblauch		10,90 €
<i>Lumache</i>		
Halbes Dutzend Schnecken in Knoblauchbad		7,90 €
<i>Polpo</i>		
Pulpostücke gebacken in Olivenöl und Knoblauch		11,90 €

Antipasti – Leckere Vorspeisen

Sardine fritte

Sardinen in der Pfanne frittiert mit Knoblauch-Dip 10,90 €

Gamberi all'aglio

Garnelen in Olivenöl, mit Tomaten und Knoblauch 11,90 €

Melanzane e Zucchini al Forno

Auberginen- und Zucchinischeiben auf Tomatensauce und Knoblauch
mit Feta-Käse überbacken 7,90 €

Tagliere di salumi

Aufschnittplatte mit ital. Spezialitäten 10,90 €
jede weitere Person 8,90 €

Antipasti misti – gemischter Vorspeisenteller

- mit kalten Spezialitäten 13,90 €
- mit kalt/warmen Spezialitäten 15,90 €
jede weitere Person 10,90 €

Puccia (Pizzatasche mit Salat nach Wunsch gefüllt, der Salat wird mitgebacken)

- kleine Portion 11,90 €
- große Portion 15,90 €

Insalata – Bunte Salate

<i>Rucola-Salat</i> - mit Parmesansplitter und Cocktail-Tomaten	5,90 €
- mit gebratenen Champignons, Speck und Pinienkernen	11,90 €
- mit Cocktail-Tomaten, gegrillten Austernpilzen und Speck	11,90 €
- mit gebratenen Jacobsmuscheln und Apfel	10,90 €

<i>Feldsalat</i> - mit Parmesansplitter und Cocktail-Tomaten	5,90 €
- mit Croutons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesan	8,90 €
- mit Cocktail-Tomaten, gebratenen Pilzen und Filetstreifen	14,90 €
- mit gegrillten Austernpilzen	9,90 €
- mit Ziegenkäse im Speckmantel gebraten	9,90 €

Insalata italiana

Salat Mix mit Thunfisch, Ei, Schinken, Käse, Cocktail-Tomaten, Weißkraut und Gurken

Vorspeise:	8,90 €
Hauptgericht:	12,90 €

Insalata speciale

Salat Mix mit Mais, Zwiebeln, Cocktail-Tomaten, Schafskäse und Putenbrust

Vorspeise:	8,90 €
Hauptgericht:	12,90 €

Insalata di mare

Salat Mix mit Krebsfleisch, Thunfisch, Krabben, Cocktail-Tomaten und Chicorée

Vorspeise:	8,90 €
Hauptgericht:	12,90 €

Insalata fantasia

Salat Mix mit Krabben, geräuchertem Lachs und Mozzarella

Vorspeise:	8,90 €
Hauptgericht:	12,90 €

Insalata „il Castello“

Salat Mix mit frischem Obst und Frischkäse

Vorspeise:	8,90 €
Hauptgericht:	12,90 €

Zu den Salaten reichen wir eine Kräuter-Vinaigrette mit feinem Olivenöl

Nach Wunsch können Sie auch folgende Dressings wählen:

Joghurt-Kräutercreme, Saure-Sahne-Kräutercreme, Knoblauch-Kräutercreme

Pizze - Pizzen

<i>Kleine Pizza nach Wunsch</i> (nur für Kinder bis zu 10 Jahren)	6,00 €
<i>3 Bruschetta</i>	3,50 €
<i>3 Bruschetta</i> mit Mozzarella überbacken	5,50 €
<i>Pizzabrot</i> mit Olivenöl und Oregano	3,50 €
<i>Pizzabrot</i> mit etwas Tomatensauce, Knoblauch und Oregano	5,50 €
<i>Pizza Margherita</i> mit Tomatensauce, Käse und Oregano	8,50 €
<i>Pizza Salami</i> mit Tomatensauce, Käse und Salami	8,50 €
<i>Pizza Prosciutto</i> mit Tomatensauce, Käse und Kochschinken	8,50 €
<i>Pizza Milano</i> mit Tomatensauce, Käse, Peperoniwurst, Kochschinken, Zwiebeln und frischen Pilzen	9,00 €
<i>Pizza Knobli</i> mit Tomatensauce, Käse, Kochschinken, frischen Pilzen, Zwiebeln, Thunfisch und Zwiebeln	9,00 €
<i>Pizza Frutti di Mare</i> mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten	9,50 €
<i>Pizza Feuer</i> (scharf und mit Pizzateig zugedeckt) mit Tomatensauce, Käse, Salami, Muscheln, Kochschinken, Thunfisch und scharfer Paprika	10,50 €
<i>Pizza Vegetaria</i> mit Tomatensauce, Käse, Paprika, Zwiebeln, frischen Pilzen, Broccoli und Artischocken	9,00 €
<i>Pizza Salsiccia</i> (scharf) mit Tomatensauce, Mozzarella, ital. Salsiccia und Peperoncini	10,50 €
<i>Pizza Mozzarella</i> mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,50 €
<i>Pizza „il Castello“</i> mit Tomatensauce und Mozzarella nach dem Backen: Parmaschinken und Rucloa	10,50 €

Pasta – Nudelgerichte

Spaghettoni aglio e olio con peperoncino

Spaghettoni mit feinem Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Petersilie 6,90 €

Spaghetti con cozze (nach Saison)

Spaghetti mit Muscheln und Knoblauch
in pikanter Tomatensauce 11,90 €

Spaghetti con filetti di pesce

Spaghetti mit frischen Fischstücken, Cocktail-Tomaten, Zwiebeln,
feinem Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini (scharf) 14,90 €

Spaghetti aglio e olio della casa

Spaghetti in Butter, im Parmesankäse geschwenkt, dazu
- Feines Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini 10,90 €
- Hackfleisch-Tomatensauce mit Knoblauch 11,90 €

Spaghetti al Pesto Genovese

Spaghetti mit Basilikum-Pesto, Knoblauch, Pinienkernen,
feinem Olivenöl und Pecorino-Schafskäse 10,90 €

Spaghetti frutti di mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten, feinem Olivenöl, Knoblauch, Peperoni,
Petersilie und Weißwein, auf Wunsch mit etwas Tomatensauce 11,90 €

Spaghetti vegetariana

Spaghetti mit feinem Gemüse-Mix, Knoblauch und feinem Olivenöl
auf Wunsch mit geriebenem Schafskäse 11,90 €
13,90 €

Penne „il Castello“

Penne mit Käse und Hackfleisch, in Tomaten-Sahnesauce 10,90 €

Penne alla puttanesca

Penne mit Oliven, Sardellen, Kapern und Knoblauch
in pikanter Tomatensauce (scharf) 10,90 €

Penne speciale

Penne mit Auberginen, Mozzarella und Knoblauch
in Tomatensauce 10,90 €
auf Wunsch mit Putenfleischstücken 13,90 €

Linguini al Salmone

Bandnudel mit Lachsstücken, in cremiger Sauce 13,90 €

Linguini alla rusticana

Bandnudel mit Putenfleischstücken, frischen Pilzen, Zwiebeln
und Erbsen, in Tomaten-Sahnesauce 13,90 €

Pappardelle ai gamberetti

Breite Bandnudel mit Lauch, Garnelen, Zwiebeln,
Safran und Cocktail-Tomaten 13,90 €

Pappardelle con capesante

Breite Bandnudel mit Jacobsmuscheln, Lauch, Knoblauch,
Zwiebeln und Cocktail-Tomaten 13,90 €

Gnocchi al gorgonzola

Kartoffelnudeln in cremiger Gorgonzolasauce 10,90 €

Tris di pasta

drei verschiedene Nudelgerichte ab 12,90 €

Risotto (ab 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 40 Min.), preis pro Person

- mit Steinpilzen, Speck, Zwiebeln und Parmesankäse 14,90 €
- mit Meeresfrüchten 14,90 €
- mit Lammfleisch, Pilzen und Rotwein 16,90 €

Al Forno – Im Ofen überbacken

Crespelle gefüllt

- mit Pfifferlingen, Hackfleisch und Parmesankäse 10,90 €
- mit Lachsstücken und Blattspinat 13,90 €
- mit gemischtem Gemüse und Gorgonzolakäse 12,90 €

Lasagne nach Art des Hauses

mit Erbsen, gekochten Eiern, Hackfleisch und Kochschinken
in Bechamel-Tomatensauce 10,90 €

Lachs-Lasagne

mit Lachsstücken und Blattspinat, in cremiger Sauce 13,90 €

Cannelloni casa

gefüllt mit Schafskäse, Blattspinat und Pinienkernen
in Tomatensauce 10,90 €

Lasagne vegetariana

Gemüse-Auflauf mit Lasagne-Nudeln
und Mozzarella überbacken, in Tomatensauce 12,90 €

Pesce – Fischgerichte

Calamari alla griglia

Calamari-Ringe natur gebacken mit Knoblauch, feinem Olivenöl und Kräutern	10,90 €
nach Wunsch in pikanter Tomatensauce (scharf)	12,90 €

Filetto di sogliola al limone

Seezungenfilet in Zitronen-Sahnesauce mit Flusskrebse	19,90 €
---	---------

Sogliola alla griglia

ganze Seeszunge gegrillt, dazu Mandelbutter	22,90 €
---	---------

Salmone al Prosecco

Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben	19,90 €
---	---------

Salmone al forno

Lachsfilet aus dem Ofen mit Weißwein, Knoblauch und Zitrone	19,90 €
---	---------

Coda di Rospo ai gambaretti

Seeteufel in Hummercreme mit Krabben	22,90 €
--------------------------------------	---------

Filetto di lucioperca alla „pizzaiola“

Zanderfilet in Tomatensauce mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Zitrone und Peperoncini	19,90 €
---	---------

Gamberoni „il Castello“

4-5 Stück Riesenhummmerkrebbe (8/12) mit Weißwein, feinem Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	24,90 €
---	---------

Gamberoni al provenzale

4-5 Stück Riesenhummmerkrebbe (8/12) mit Weißwein-Tomatensauce, Knoblauch, Zitrone und Peperoncini	24,90 €
---	---------

Orata al forno

Dorade Royal aus dem Ofen mit Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Kräutern	22,90 €
--	---------

Branzino al cartoccio

Seewolf in Alufolie gegart mit Knoblauch, Zitrone und Kräutern	22,90 €
--	---------

Frische Muscheln (nach Saison)

- in pikanter Tomatensauce, Zitrone, Weißwein und Knoblauch	11,90 €
- in Weißwein-Kräutersud, Knoblauch und Zitrone	11,90 €

Zu den Fleisch- und Fischgerichten bieten wir folgende Beilagen zur Auswahl:

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| - Pommes frites | - Reis |
| - Bratkartoffeln mit Zwiebeln | - Kroketten |
| - Kartoffelecken mit Rosmarin | - Pellkartoffeln |

und:

- Gemischtes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch
oder
- Beilagensalat mit: Feldsalat, Karotten, Rotkraut,
Cocktailtomaten und Kräuter-Vinaigrette mit feinem Olivenöl

Specialità di carne – Fleischspezialitäten

<i>Maiale alla milanese</i> Schweinerückenschnitzel „WienerArt“	9,90 €
<i>Maiale con paprika</i> Schweinerückenschnitzel mit Paprika, in cremiger Sauce	10,90 €
<i>Maiale alla parmigiana</i> Schweinerückenschnitzel mit Tomaten-Hackfleischsauce und Käse überbacken	11,90 €
<i>Maiale alla napolitana</i> Schweinerückenschnitzel mit Kochschinken, Pilzen, Hackfleisch, Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken	12,90 €
<i>Piccata alla milanese</i> dünne Schweinerückensteaks in einer Ei-Parmesan-Hülle auf Spaghetti in Tomatensauce	13,90 €
<i>Maiale con zucchini</i> dünne Schweinerückensteaks mit Zucchini, in cremiger Sauce	11,90 €
<i>Scaloppina alla milanese</i> paniertes Kalbsschnitzel aus der Pfanne	17,90 €
<i>Saltimbocca alla romana</i> dünne Kalbsrückensteaks mit Salbei und Parmaschinken in herb-aromatischer Weißweinsauce	18,90 €
<i>Scaloppina ai funghi</i> dünne Kalbsrückensteaks mit Champignons in cremiger Sauce	18,90 €
<i>Scaloppina con zucchini</i> dünne Kalbsrückensteaks mit Zucchini in feiner Tomaten-Sahnesauce	18,90 €
<i>Fegato al burro e salvia</i> Kalbsleber in Butter und Salbei	14,90 €
<i>Fegato alla veneziana</i> Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln in Bratensauce	15,90 €

Specialità di carne – Fleischspezialitäten

Petto di tacchino ai funghi cantarelli

Putenbrust in Pfifferling-Rahmsauce mit eingelegtem Pfeffer 13,90 €

Spezzatino di tacchino

Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Zwiebeln
in cremiger Sauce 13,90 €

Filetto d'agnello

Lammrückenfilet in feiner Kräuterkruste 18,90 €

Costolette d'agnello

Lammkotelett gegrillt mit Knoblauch und Kräutern 16,90 €

Bistecca di Manzo alla griglia

Feines Rindersteak gegrillt mit Kräuterbutter 19,90 €

Bistecca di Manzo con cipolle

Feines Rindersteak mit gerösteten Zwiebeln 21,90 €

Bistecca di Manzo al pepe verde

Feines Rindersteak mit grünem Pfeffer auf Brandy-Sahnesauce 21,90 €

Filetto di Manzo alla griglia

Zartes Rinderfilet gegrillt mit Kräuterbutter 22,90 €

Filetto di Manzo al gorgonzola

Zartes Rinderfilet auf kräftiger Gorgonzola-Sahnesauce 25,90 €

Filetto di Manzo ai funghi misti

Zartes Rinderfilet mit Pilzen der Saison, Zwiebeln,
Knoblauch und feinem Olivenöl 27,90 €

Ossobuco alla milanese

Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art 19,90 €

Zu den Fleisch- und Fischgerichten bieten wir folgende Beilagen zur Auswahl:

- Pommes frites
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln
- Kartoffelecken mit Rosmarin
- Reis
- Kroketten
- Pellkartoffeln

und:

- Gemischtes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch
oder
- Beilagensalat mit: Feldsalat, Karotten, Rotkraut,
Cocktailtomaten und Kräuter-Vinaigrette mit feinem Olivenöl

Dolci - Süße Spezialitäten

<i>Pinocchio</i> - Eisbecher für unsere kleinen Gäste	4,50 €
<i>Gelato misto con Panna</i> gemischtes Eis (4 Kugeln), Schlagsahne und Waffel	5,50 €
<i>Tiramisù</i> - fein und cremig nach Art des Hauses	5,50 €
<i>Zabaglione</i> - kräftig geschlagene Weincreme, serviert mit Vanilleeis	6,90 €
<i>Panna Cotta</i> - Dessert aus gekochter Sahne, garniert mit Früchten/Obst der Saison, serviert mit - Karamel-Creme und Schlagsahne	5,50 €
- heißen Waldbeeren und Schlagsahne	6,50 €
<i>Crepes</i> – Feines Crepes-Dessert, garniert mit Früchten/Obst der Saison, serviert mit - Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne	6,90 €
- Vanilleeis, heißen Waldbeeren und Schlagsahne	7,90 €
<i>Copa macedonia con gelato di vaniglia</i> Obstsalat mit frischen Früchten/Obst der Saison, angemacht mit Amaretto, Zitronen-Saft und Zucker, serviert mit Vanilleeis	7,90 €
<i>Sorbetto al limone</i> Zitronensorbet mit Prosecco und Honigmelonen	6,50 €
<i>Torta gelato - halbgefrorene Eistörtchen vom „Eiscafe Roma“</i> garniert mit Früchten/Obst der Saison:	
- Tartufo nero di pizzo mit dunkler Schokolade	6,90 €
- Crema sorrentina mit Zitronen-Mousse und Limoncello-Bisquit	7,90 €
- Delizia Frutta di Bosco mit Waldfrucht-Mousse und Maraschino-Bisquit	7,90 €
- Joghurt e Frsgola mit Joghurt-Mousse, Erdbeeren und Maraschino-Bisquit	7,90 €
<i>Dolce „il Castello“ (ab 2 Personen)</i> bunter Dessertteller, fein garniert	pro Person 9,90 €

Kuchen und Torten

Wir bieten saisonal wechselnde -hausgemachte- Kuchen und Torten an

Formaggio misto

- gemischter Käseteller, garniert mit Trauben und Walnüssen	9,90 €
---	--------

Aperitivi - Aperitifs 5cl

<i>Prosecco</i> 0,1l	4,30 €
<i>Spumante Ferrari Brut</i> 0,1l besser als viele Champagner, feine, intensive Perlung, feines Bouquet, lebendig und trocken	7,50 €
<i>Prosecco Peach-Royal</i> - mit Pfirsich-Likör 0,1l	4,90 €
<i>Prosecco Campari</i> 0,1l	4,90 €
<i>Prosecco Aperol</i> - Prosecco mit Aperol 0,1l	4,90 €
<i>Kir Royal</i> - Prosecco mit Creme de Cassis 0,1l	4,90 €
<i>Bicicletta</i> - Prosecco, Weißwein, Aperol, Soda und Zitrone und Eis 0,2l	6,90 €
<i>Hugo</i> - Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette und Eis 0,2l	6,90 €
<i>Cynar</i> - Artischocken-Bitter, mit Soda, Eis und Zitrone	4,90 €
<i>San Bitter</i> , alkoholfrei, angenehm zartbitter - mit Eis und Zitrone	3,90 €
- mit Orangensaft, Eis und Orangenscheibe	4,90 €
<i>Campari Bitter</i> - mit Soda, Eis und Zitrone	4,50 €
- mit Orangensaft, Eis und Orangenscheibe	4,90 €
<i>Martini</i> - dry, bianco, rosso, mit Eis und grüner Olive	3,90 €
<i>Sherry</i> - dry, medium, cream	3,90 €
<i>Portwein</i> - rot, weiß	3,90 €
<i>Aperitivo „il Castello“</i> mit Gin, Weißwein, Campari Bitter, Soda und Zitrone	6,90 €

Bevande calde - Warme Getränke

<i>Espresso schnell an der Bar</i>	1,10 €
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Espresso macchiato</i>	2,30 €
<i>Espresso doppio</i>	3,30 €
<i>Espresso corretto</i>	4,50 €
<i>Espresso doppio affogato</i> , mit einer Kugel Vanilleeis	4,50 €
<i>Kaffee</i>	2,30 €
<i>Cappuccino</i> mit Milchschaum	2,50 €
<i>Latte macchiato</i>	3,30 €
<i>Kakao</i> mit heißer Milch und Schlagsahne	2,50 €
<i>Tee</i> , verschiedene Sorten	2,00 €
<i>Eisschokolade</i> , mit Schlagsahne	4,30 €
<i>Eiskaffee</i> , mit Schlagsahne	4,30 €
<i>Tee mit Rum</i> , schwarzer Tee mit Rum (2cl)	4,50 €
<i>Heißer Apfelwein</i>	2,50 €
<i>Heißer Orangensaft</i>	2,80 €

Bibite - Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
<i>Coca-Cola</i>	2,20 €	4,00 €
<i>Cola-Light</i>	2,20 €	4,00 €
<i>Fanta</i>	2,20 €	4,00 €
<i>Sprite</i>	2,20 €	4,00 €
<i>Spezi</i>	2,20 €	4,00 €
<i>Apfelsaft</i>	2,20 €	4,00 €
<i>Orangensaft</i>	2,40 €	4,50 €
<i>Traubensaft dunkel</i>	2,40 €	4,50 €
<i>Bananensaft</i>	2,40 €	4,50 €
<i>Johannisbeerensaft</i>	2,40 €	4,50 €
<i>Maracujasaft</i>	2,40 €	4,50 €
<i>Tonic Water</i>	2,40 €	4,50 €
<i>Ginger Ale</i>	2,40 €	4,50 €
<i>Vitamalz 0,33 l</i>	2,00 €	
<i>Eistee Pfirsich 0,33 l</i>	3,50 €	
<i>Eistee Lemon 0,33 l</i>	3,50 €	
<i>Elisabethen-Quelle, still oder medium</i>		
0,25 l-Fl.	2,20 €	
0,75 l-Fl.	5,00 €	
<i>San Pellegrino, medium</i>		
0,5 l-Fl.	3,90 €	
1,0 l-Fl.	6,00 €	

Birre - Biere von Glaabsbräu

...vom Faß

<i>Glaabsbräu Pilsener</i>	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,00 €
<i>Kellertrübes „1744“</i>	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,00 €
<i>Hefeweizen-Hell</i>	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,00 €

...aus der Flasche

<i>Glaabsbräu Dunkel</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Glaabsbräu Alk.frei</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Hefeweizen-Dunkel</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Kristallweizen</i>	0,5 l	4,00 €

Digestivi - Digestifs 2cl

<i>Amaro Ramazzotti</i>	3,00 €
<i>Amaro Averna</i>	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	3,00 €
<i>Sambucca Molinari</i>	3,00 €
<i>Amaretto</i>	3,00 €
<i>Limoncello</i>	3,00 €
<i>Bacardi Rum</i>	3,00 €
<i>Gordon Gin</i>	3,00 €
<i>Wodka</i>	3,00 €
<i>Grappa della casa</i>	3,00 €
<i>Grappa (spezielle)</i>	ab 4,50 €
<i>Vecchia Romagna</i>	3,50 €
<i>Remy Martin</i>	4,50 €
<i>Cardenal Mendoza</i>	5,50 €
<i>Malteser</i>	3,00 €
<i>Jubiläeums Aquavit</i>	3,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,50 €
<i>Williamsbirne</i>	4,50 €
<i>Nussgeist</i>	4,50 €
<i>Obstler</i>	3,50 €

Wir halten viele weitere Digestifs und Longdrinks für Sie bereit.

**Eine große Auswahl an Grappe, feinste Gin- und Whiskey- Sorten,
fragen Sie unseren Service.**

Vini Bianchi - Weißweine

	0,2 l Glas	0,75 l Flasche
<i>Gavi di Gavi</i>	6,90 €	23,90 €
<i>Pinot Grigio</i>	6,90 €	23,90 €
<i>Chardonnay</i>	6,90 €	23,90 €
<i>Hauswein, Frascati</i>	4,90 €	
<i>Frizzantino - lieblich</i>	4,90 €	
Rosé - halbtrocken	5,90 €	21,90 €

Vini Rossi - Rotweine

<i>Chianti Classico</i>	6,90 €	24,90 €
<i>Merlot</i>	6,90 €	24,90 €
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	6,90 €	24,90 €
<i>Nero d'Avola</i>	6,90 €	24,90 €
Primitivo	6,90 €	24,90 €
<i>Hauswein, Montepulciano</i>	4,90 €	
<i>Lambrusco - lieblich</i>	4,90 €	
<i>Weinschorle, weiß oder rot</i>	3,90 €	
<i>Apfelwein, pur, süß oder sauer gespritzt</i>		
	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	4,40 €

Weitere ausgesuchte Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte.