

Abhol Speisekarte(Unsere Karte wechselt **jede** Woche)

Vorläufige Öffnungszeiten sind momentan nur **abends so das wir uns in diese Situation einarbeiten können**, von **Montag bis Samstag** von 17h - 23.00h **Warme Küche bis 21.30h, DIENSTAG UND SONNTAG Ruhetag!**

La Enoteca im Kornschreiber, **Molkestrasse 7** , 73312 Geislingen

Telefon: 07331- 61120, Oder **Whatsapp 01778370027**,
Bitte nicht mehr per Mail!!!

Liebe Kornschreiber Freunde,

Wir kreieren euch wieder eine neue kleine aber feine Wochenkarte so dass Ihr unsere Gerichte gemütlich im Eigenheim Zuhause schlemmen könnt.

Laut Landesregierung BW geht es am 18. Mai mit dem Betrieb wieder los.

Wir werden am Mittwoch den 20.Mai ab 17.00h öffnen!

Wir bitten um Reservierung!! 07331-61120

Dazu gibt es eine kleinere Speisekarte mit lauter Leckereien und wie immer unsere Abendempfehlungen.....

Unseren Abholservice werden wir weiterhin anbieten.

„Marco´s Weinclub“

Danke an unsere Kunden die tatkräftig beim Blind Wein Date mit gewirkt haben.....Es ist sehr gut angenommen worden...

Daraufhin haben wir uns entschieden im Monat Juni 2 verschiedene Boxen anzubieten! Freut euch schon....

Euer Marco mit Team

Vorspeisen:

- * Carpaccio trifft Büffel, halb Rindercarpaccio und halb Rucolasalat mit Büffelmozzarella, heiße Cherrytomaten mit Knobi dazu Brot € 14,50
- * Vitello Tonnato, dazu Brot € 12,50
- * Rote Beete Carpaccio, Rucola und Parmesan dazu Brot € 9,50
- * Mezzo Mezzo, halb warmes Gemüse und halb Capresesalat dazu Brot € 15,00
- * gemischte Vorspeise „Nach Art des Hauses“ quer Beet **oder** Vegetarisch dazu Brot
groß € 13,50
Ab 2 Personen pro Personen € 11,50

Salate:

- * gem. Salat dazu ein kleines Brot klein / Groß € 6,00 / 7,50
+ Optional mit Thunfisch
Aufpreis € 1,50
- * unser „Hausgemachter“ Meeresfrüchtesalat dazu Brot klein/groß € 14,00/ 16,50

Pasta:

- * Pasta Kornscheiber, mit Schweinerückenstreifen, grüne Pfefferkörner und Champignons in WeißweinrahmsöÙle € 13,50
- * frische Pasta mit Spargel, und Gemüse Knobi, in Olivenöl, on Top Rucola und Parmesan € 14,50
- * Pasta mit Salsiccia, Rucola in Trüffel-SahnesoÙe € 13,50
- * Pasta mit hausgemachter Meeresfrüchte, Knobi, Olivenöl und Schuss TomatensoÙe € 15,50

Hauptgänge:

- * Pollo Fino, Hähnchenoberschenkel ausgelöst in Weißwein-Tomatensugo geschmort, dazu Pasta € 15,50
- * Südtiroler Parmesanschnitzel, Schweinerückenschnitzel natur, kross angebraten mit Weißwein abgelöscht, Butter und Sahne abgebunden und viel Parmesan dazu Pasta € 14,50
- * Rinderfilet dry Aged (ca. 300gr) dry Aged 7 Wochen gereift, in Pfefferrahmsoße mit Rosmarinkartoffeln (solange Vorrat reicht) € 29,50
- * Lachsfilet gegrillt mit dazu Gemüse und Brot € 19,50

Besonderes:

Tagliatta, kurz gebratenes Rindersteak (ca. 180 gr,) auf Gemüsebett, Knobi, Tomatenstücke und gehobelter Parmesan, dazu Brot **€ 19,50**

„SOLANGE VORRAT REICHT“!!!

Dessert:

- * hausgemachtes Panna Cotta € 3,00

Speisen inkl. 7 % Mwst.

Legt euer Geld in Wein an....wo bekommt Ihr noch 12% bis 15%?!

Sprechzeiten / Öffnungszeiten von Do - Sa von 17h - 20.00h

**Bei dringenden Notfällen unsere Hotline +491778370027
14h-22h**

Weine:

Schaumwein:

* **Spumante Chiacetto** Rose, Cantina Casetto, Veneto-Italien
Trocken, süffig, fruchtig eine super Prosecco Variante
0,75l € 10,50 Flasche / Karton á 6 Flaschen € 60,00

Weißwein:

* **Pinot Grigio**, Cantina Casetto, Veneto -Italien
Frisch, süffig, Trocken, milde Säure
0,75l € 9,00 Flasche/ Karton a 6 Flaschen € 52,00

Rosewein:

* **Chiacetto Bardolino Rose**, Cantina Casetto, Veneto-Italien
schöner süffiger Rose, trocken und Beerig
0,75l € 7,50 Flasche / Karton a 6 Flaschen € 42,00

Rotweine:

* **Barbera d´Asti**, Cantina Luca Bosio, Piemonte- Italien
trocken, beerig, süffig und Kräftig
0,75l € 8,50 Flasche / Karton 6 Flaschen € 48,00

* **Baglio del Sole**, Merlot é Syrah, Cantina Feudi del Pisciotto- Sizilien - Italien 0,75l
Trocken, GERBSTOFFEICH, ein Wein mit Geist
0,75l € 9,00 Flasche / Karton 6 Flaschen € 52,00

* **Baglio del Sole**, Nero d´Avola , Cantina Feudi del Pisciotto- Sizilien - Italien 0,75l
Trocken, beerig mit feine Tanniene, ein Typischer Sizilianer
0,75l € 9,00 Flasche / Karton 6 Flaschen € 52,00

Wein inkl. 19 % Mwst.

wir verkaufen nur Qualitätsweine!

Marco's WeinClub

Hallo Liebe Kunden und Freunde,

durch die Corona Krise muss man sich langsam was ausdenken um nicht selber in eine Krise zu fallen.....

Eine Kundin hat mich aufgerüttelt und mich an das erinnert was ich schon lange in meinem Hinterkopf hatte!!!!

Aber leider vor lauter Arbeit und Stress in Vergessenheit geraten ist....

Dank Dir „Kathrin“ habe ich die Gelegenheit am Schopf gepackt und Marco's Weinclub ins Leben gerufen. An dieser Stelle nochmals vielen Dank an alle Kunden die sich in dieser schwierigen Zeit Gedanken machen wie man uns helfen kann.

So funktioniert Marco's Weinclub:

ich möchte jeden Monat eine Probierkiste Wein anbieten (eine Überraschungskiste, quasi ein „BLIND DATE“ mit Wein) zum Vorteilspreis, mit Beschreibung, Degustationsliste, Speisenempfehlungen und Tipps etc. Es werden verschiedene Weingüter präsentiert, die Kiste ist bunt gemischt, so könnt Ihr Zuhause eine richtige Weinverkostung durchführen. Jeden Monat wird es eine Neue „Blind date Box“ geben zusammengestellt von mir nach Saison, Gefühlslage und eigenen Vorlieben ;-)

Ich werde euch ein Video erstellen damit Ihr für die „HOMEDEGUSTATION“ eine kleine Anleitung habt.

Die Degustationslisten sollten ausgefüllt eingescannt und ge-mailt oder per Whatsapp an mir gesendet werden....(nur Zeit lassen und wer möchte)

Damit kann ich diese als zukünftiges Einkaufskriterium mit einfließen lassen, bzw. eure Lieblingsweine im Bestand halten.

Die Kisten können bei uns abgeholt werden, in die Nähere Umgebung liefern wir die Kistchen auch gerne aus.

In diesem Sinne „GOOD DRINK“ and „LEARNING BY DOING“
Ihr könnt ab sofort bestellen....

Solange Vorrat reicht!!!!

Herzliche Grüße Marco