



## Aperitivi

<b>Marco</b> <sup>G</sup> - der Kumpel vom Hugo	0,3l	€ 6,00
Rosé-Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Eis, Basilikum		
<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1,G</sup>	0,25l	€ 5,50
<b>Martini Bianco</b> <sup>G</sup> / <b>Rosso</b> <sup>1,G</sup> / <b>Alkoholfrei</b> <sup>1</sup>	5cl	€ 3,50
<b>Campari</b> <sup>1</sup> <b>Soda</b> oder <b>Orange</b>	0,2l	€ 4,00
<b>Vermouth Tonic</b> <sup>3,8,G</sup>		
mit Dry Vermouth, Tonic Water, Eis, Schuß Zitronensaft und Basilikum	0,25l	€ 5,50
<b>Lustau Vermuth rot, weiß oder rosé</b> <sup>3,8,G</sup>		
erfrischend und lecker <b>pur auf Eis</b>	5cl	€ 4,00
<b>als Tonic</b> mit 6 cl Vermuth, 15 ml Tonic und Eis	6cl	€ 5,50
<b>Alkoholfrei</b> <sup>1,3</sup>		
<b>San Bitter</b> pur mit Eis	0,1l	€ 3,00
<b>San Bitter</b> , mit Soda oder Orangensaft und Eis	0,25l	€ 3,50

## Spirituosen 2 cl

<b>Williams Christ Birne</b>	€ 3,00
Brennerei Uwe Haas, Geislingen	
<b>Grappa</b> <sup>G</sup> - <b>Barrique 903</b> / - <b>Barolo</b> / - <b>Amarone</b>	€ 5,00
<b>Amaro Lucano</b> <sup>1</sup> , <b>Ramazzotti, Cynar</b> <sup>1,8</sup> , <b>Mirto</b>	€ 3,50
<b>Limoncello</b>	€ 3,00
<b>Grappa Hausmarke</b>	€ 3,50

## Drinks mit 4 cl Spirituose

<b>Vodka Lemon</b> <sup>8</sup>	0,3l	€ 6,00
<b>Moskau Mule</b> mit Vodka, Spicy Ginger Beer <sup>2</sup> , Eis, Zitrone	0,25l	€ 6,50
<b>Gin Pilz</b> Top 5 Gin in Italien - <b>Tonic</b> <sup>3,8</sup>	0,3l	€ 8,50
<b>Tanqueray Gin - Tonic</b> <sup>3,8</sup>	0,3l	€ 6,50

**NOCH MEHR GIN? Wir haben immer wieder neue Sorten im Angebot!**

## Biere (Flasche), Kaiser-Brauerei Kumpf

<b>Naturpils</b> <sup>F</sup>	0,33l	€ 3,00
<b>Hefe Weizen</b> <sup>A,F</sup>	0,5l	€ 3,50
<b>Kristall Weizen</b> <sup>A,F</sup>	0,5l	€ 3,50
<b>Export</b> <sup>F</sup>	0,5l	€ 3,30
<b>Alkoholfreies Hefe Weizen</b> <sup>A,F</sup>	0,5l	€ 3,00
<b>Alkoholfreies Export</b> <sup>F</sup>	0,33l	€ 2,50
<b>Radler</b> <sup>3,A,F</sup>	0,5l	€ 3,20
<b>Kornscheiber-Radler</b> <sup>3,A,F</sup>		
mit süßem Sprudel & Schuss O-Saft	0,5l	€ 3,40

## Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b>	0,3l	€ 2,50
<b>Flasche Wasser Teinacher</b>	0,75l	€ 4,50
<b>Karaffe Mineralwasser</b>	0,5l	€ 3,50
<b>Cola</b> <sup>1,7</sup> , <b>Fanta</b> <sup>1,3</sup> <b>Spezi</b> <sup>1,3,7</sup>	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
<b>Saft-/Nektar-Schorle</b>		
Orangen-/Apfelsaft,		
Johannisbeer-Nektar	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00

## Kaffee - auch koffeinfrei

<b>Espresso</b>	€ 2,00
<b>Doppio</b>	€ 3,50
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>C</sup>	€ 2,50
<b>Cappuccino</b> <sup>C</sup>	€ 3,50
<b>Latte</b> <sup>C</sup>	€ 3,50

## Prosecco/Schaumwein<sup>G</sup>

<b>Prosecco Valdobbiadene »Prapan«</b> , Bio-Hausmarke	0,1l	€ 4,00	0,75l	€ 19,50	
<b>Prosecco-Schorle</b> (Hausmarke)	0,25l	€ 3,50			
<b>Chiarretto Bardolino spumante brut,</b> <b>Cantina Casetto, Cisano di Bardolino, Veneto</b>	0,1l	€ 4,00	0,75l	€ 19,50	to go: € 12,50
2 x goldprämiert, trocken, feinperlig, säurearm und blumig. Der Spitzen-Spumante unseres Freundes Aldo aus dem kleinen Ort Cisano bei Bardolino wurde sogar in Frankreich mit Gold prämiert!					

## Rosé-Weine<sup>G</sup>

Hauswein <b>Rosé,</b> <b>Chiarretto 2018, Cantina Casetto, Cisano di Bardolino, Veneto</b>	Achtel 0,125l	Viertel 0,25l	Flasche 0,75l	
Fruchtig, frisch, beerig, trocken, keine Säure.	€ 3,50	€ 5,50	€ 16,00	to go: € 8,00
<b>Weinschorle</b> vom Hauswein	--	€ 3,50	--	
<b>Rosato Branciforti dei Bordonaro 2019, Cantina Firiatto, Sizilien</b>	€ 4,00	€ 6,00	€ 17,00	
Fruchtig, kräftig, zart würzig und Geschmack nach Brombeere.				

## Weiß-Weine<sup>G</sup>

Hauswein <b>2018, Pinot Grigio, Casetto</b>	€ 3,50	€ 5,50	€ 16,00	to go: € 8,00
Sehr süffig, trocken, mit saftigem Apfel-Geschmack, vollendete und runde Cuvée.				
<b>Weinschorle</b> vom Hauswein	--	€ 3,50	--	
<b>Twenty Twelve Blanco 2018, Azienda es Fangar, Felanitx, Mallorca, Spanien</b>	--	--	€ 22,50	to go: € 16,50
Trocken, goldgelb, angenehm frische Säure, eine Cuvée mit Macabeo und Viognier; Geschmack nach blumigem Muscat, abgefüllt in einer untypischen prämierten Flasche. Ein Freund des Hauses nennt diesen Wein liebevoll „Engelspippi“.				
<b>Oveja Blanca Seco Muscat 2017, Bodegas y Vinedos Fontana, Cuenca/Naharro, Spanien</b>	€ 4,00	€ 7,00	€ 19,00	to go: € 8,50
Muskattraube - halb trocken, trotzdem kräftig, ein typischer Aperitifwein oder herrlich zum Käse.				
<b>Pinot Grigio 2018, Cantina Casetto, Cisano di Bardolino, Veneto</b>	€ 3,50	€ 6,00	€ 17,50	to go: € 8,50
Ein außergewöhnlicher Pinot - fruchtig, trocken, säurearm, süffig.				
<b>»Cayega« Rorero Arneis 2019, Tenuta Coretta, Piobesi d'Alba, Piemont</b>	€ 4,50	€ 7,50	€ 20,00	to go: € 13,50
Mein Lieblingswein - trocken, milde Säure, voller Geschmack, leichte Zitrus- und Apfelnote.				
<b>Chardonnay »Lafoá« DOC 2018, Cantina Schreckbichl, Girsland, Südtirol</b>	--	--	€ 39,00	to go: € 26,00
Ein Meisterwerk: trockener Chardonnay, Aromen von Mango und Honigmelone, sehr elegant, viel Struktur.				

## Rot-Weine<sup>G</sup>

Hauswein <b>Barone Nero, Cantina Palavino, Veneto</b>	€ 3,50	€ 5,50	--	
Süffig, trocken, beerig und säurearm.				
<b>Weinschorle</b> vom Hauswein	--	€ 3,50	--	
<b>Barbera d'Asti, Luca Bosio, Piemont</b>	€ 4,50	€ 7,50	€ 20,00	to go: € 10,00
Trocken, holzig, Geschmack nach getrockneten Früchten.				
<b>Pignataro Primitivo 2018, Salento, Apulien</b>	€ 5,00	€ 8,00	€ 22,00	to go: € 14,00
Besonders trocken, vollmundig, kirschtig				
<b>Baglio del Sole, Nero d'Avola 2018, Feudo del Piscittio, Sizilien</b>	€ 4,00	€ 7,00	€ 19,00	to go: € 10,00
Trocken, beerig, leichte Tannine.				
<b>Spatus 8, Nero di Troia 2016</b>			€ 25,00	to go: € 18,00
Tolle Farbe, im Fass gereift, leichte Tannine, beerig und kirschtig.				



## Vorspeisen

	klein	groß
<b>Carpaccio</b> serviert mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl non filtrato, Zitronensaft, gerösteten Sonnenblumenkernen, Rucola und Parmesanhobeln <sup>C</sup> , dazu Brot <sup>A</sup>	--	€ 12,50
☑ <b>Büffel trifft Tomate</b> heiße Cherrytomaten & Kräuter, Knoblauch, 1 x Büffelmozzarella <sup>C</sup> , Brot <sup>A</sup>	--	€ 11,50
☑ <b>Mezzo Mezzo</b> halb warmes Gemüse mit Capresesalat <sup>C, G</sup> und Brot <sup>A</sup>	€ 14,00	€ 15,00
☑ <b>Rote Bete Carpaccio</b> Rote Beete gekocht, dünn gehobelt, mit Olivenöl, Balsamico, Rucola, Parmesan <sup>C</sup> und gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Brot <sup>A</sup>	--	€ 9,50
<b>Special-Teller</b> warmes Gemüse, Tomate-Mozzarella <sup>C</sup> und Meeresfrüchtesalat <sup>H, I, J</sup> , dazu Brot <sup>A</sup>	€ 14,50	€ 16,50
<b>Carpaccio trifft Büffelmozzarella...</b> halb Carpaccio vom Rind mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Rucola und Parmesansplitttern <sup>C</sup> , halb Büffelmozzarella <sup>C</sup> auf Rucolabett und heißen Cherrytomaten mit Kräutern und Knoblauch, dazu Brot <sup>A</sup>	--	€ 14,50
<b>Vorspeise nach Art des Hauses</b> - Gemischte Vorspeise (ohne Meeresfrüchte!)	€ 12,50	€ 14,50
☑ oder <b>Vorspeise nach Art des Hauses vegetarisch</b>	pro Person € 13,00	pro Person € 18,50
als Platte ab 2 Personen		
als Hauptgang - Vorspeise alla Casa - italienische Leckereien querbeet!		

## Salate

<b>Beilagensalat</b> <sup>G</sup>	--	€ 3,50
<b>Gemischter Salat mit Thunfisch</b> <sup>G, H</sup> , dazu Brot <sup>A</sup>	€ 8,50	€ 9,50
<b>Meeresfrüchtesalat</b> <sup>G, H, I, J</sup> , hausgemacht, mit kleiner Portion Brot <sup>A</sup>	€ 14,50 (150g)	€ 16,50 (200g)
<b>Salat Kornschreiber</b> <sup>G</sup> großer gemischter Salat mit Rucola, Parmesan und gebratenen Hähnchenstreifen, dazu Brot <sup>A</sup>	--	€ 14,50

**Extra Portion Brot € 2,50**

## Pasta <sup>A</sup>

<b>Kamut *-Spaghetti mit Meeresfrüchten</b> <sup>H, I, J</sup> hausgemacht in Öl, Weißwein <sup>G</sup> , Knoblauch, Cherrytomaten und einem Schuss Tomatensoße * Ägyptisches Ur-Getreide, übersetzt so viel wie „Seele der Erde“, sehr gesund. 40 % mehr Proteine als Weizenmehl und hohe Anteile Magnesium, Selen und Zink sowie B-Vitamine und Vitamin E. Enthält zwar auch Kohlenhydrate, sie sind aber leicht verdaulich und setzen kaum an - schmackhaft und sehr lecker!	€ 13,50	€ 15,50
<b>Pasta Kornschreiber</b> Penne mit grünen Pfefferkörnern, Champignons, Schweinerückenstreifen in Rahmsauce <sup>C</sup> , leicht pikant!	€ 12,00	€ 13,50
☑ <b>Herzgeformte Tortellone</b> <sup>A</sup> mit Käse <sup>C</sup> gefüllt auf Julienne-Gemüsebett an Salbei-Butter und Parmesansplitttern	€ 12,00	€ 13,50

## Fleisch & Fisch

<b>Südtiroler Parmesanschnitzel</b> Schweinerückenschnitzel mehliert <sup>A</sup> , kross angebraten, mit Weißwein <sup>G</sup> abgelöscht, mit Sahne <sup>C</sup> und viel Parmesan <sup>C</sup> , dazu Pasta <sup>A</sup> und Beilagensalat	€ 16,50
<b>Rinderfilet Dry Aged</b> (ca. 300 g), mindestens 6 Wochen gereift. Dieses Filet können wir nicht kleiner und auch nicht durchgebraten, sondern <u>nur MEDIUM</u> anbieten, sonst wird es nicht DAS perfekte Stück Fleisch! Dazu Salat und Brot <sup>A</sup>	€ 30,00
<b>Rinderfilet in pikanter Pfefferrahmsoße</b> , dazu Salat und Brot <sup>A</sup>	€ 32,00
<b>Scampi <sup>I</sup> vom Grill</b> mit Knoblauch, Salat und Brot <sup>A</sup>	€ 19,50
<b>Fisch des Tages</b> <sup>H</sup> fragen Sie uns einfach, welcher Fisch heute frisch bei uns angekommen ist	Tagespreis

## Beilagen

<b>Beilagensalat</b>	€ 3,50	<b>Warmes Gemüse</b>	€ 3,50
<b>Pasta extra</b>	€ 3,00	<b>Rosmarinkartoffeln</b>	€ 3,00

## Dessert

<b>Affugato</b> Vanilleeis <sup>C</sup> mit einem heißen Espresso <sup>7</sup>	€ 3,50
optional mit einem Schuß <b>San-Marzano-Likör</b> <sup>G</sup> dazu	+ € 1,00
<b>Apfelringe</b> <sup>A, B</sup> mit Eis <sup>C</sup> und Sahne <sup>3, C</sup>	€ 7,00
<b>Warmes Schokotörtchen</b> <sup>A, B</sup> mit Eis <sup>C</sup> und Sahne <sup>3, C</sup>	€ 6,50
<b>Tartufone di Pizzo</b> - eine Art Tartufo mit gefülltem Kern und gehackten, warmen, caramellisierten Pistazien und Likör	€ 6,50

Nicht der süße Zahn?!

<b>Käsevariation</b> <sup>C</sup> nach Art des Hauses mit Mostarda di Mela <sup>E</sup> und Brot <sup>A</sup>	€ 12,50
<b>Käseplatte</b> <sup>C</sup> ab 2 Personen optional mit einem <b>Achtel Dessertwein</b> <sup>G</sup> dazu	pro Person € 11,00 + € 3,00
<b>Eiskalt abserviert</b> gefrorene Weintrauben, Fleur de Sal-Schokolade <sup>C</sup> und dazu ein Schluck Grappa <sup>G</sup> (1,5 cl)	€ 5,50

**Portion Brot € 2,50**

**Portion Kräuterbutter € 2,00**

☑ = vegetarisch

**Keine Kartenzahlung  
No electronic cash!**

Zusatzstoffe & Allergene

1 - mit Farbstoff  
2 - mit Konservierungsstoff  
3 - mit Antioxidationsmittel  
4 - geschwefelt  
5 - mit Phosphat  
6 - mit Geschmacksverstärker

7 - mit Koffein  
8 - mit Chinin

A - Weizen & Weizenprodukte  
B - Eier & Eiprodukte  
C - Milch/Lactose & Milchprodukte  
D - Sellerie

E - Senf  
F - Gerste & Gerstenprodukte  
G - Sulfid

H - Fisch & Fischprodukte  
I - Krebstiere  
J - Weichtiere (Tintenfische, Muscheln, Austern, Schnecken)

**Kennen Sie  
den schon?**  
Dein Blind-  
Wein-Date...  
und mehr!

