



Antico & Abruzzo

Hotel - Ristorante

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Suppen & Salate

-  **5. Crema di Pomodoro** 5,00 €
Hausgemachte Tomatencremesuppe
-  **6. Minestrone** **G** 5,00 €
Hausgemachte Gemüsesuppe
- 8. Carciofini alla Giudea** **F** 9,00 €
Artischocken, Salat, Sardellenfilets, Knoblauch und rote Zwiebeln "Jüdische Art"
-  **9. Ziegenmarkt-Salat** **M** 9,00 €
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Mais, Oliven, roten Zwiebeln und Hirtenkäse
- 10. Salat mit Pute** 9,50 €
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, roten Zwiebeln und angebratenen Putenstreifen
- 11. Nizza-Salat** 9,00 €
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Thunfisch und roten Zwiebeln
-  **12. Salatbeilage** **M** 5,00 €
Kleiner bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola, Mais, Oliven und roten Zwiebeln
-  **13. Hirten-Salat** 5,00 €
Strauchtomaten mit roten Zwiebeln auf Salatbett, auf Wunsch auch mit Hirtenkäse + 1,00 €
- Pizzabrot** **G** 3,50 €
Immer ofenfrisch! Auf Wunsch auch mit Kräuterbutter + 0,80 €

Alle Salate mit Olivenöl, Balsamico-Essig und selbstgebackenem Ciabattabrot. **1 SF**

 = vegetarisch



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Antipasti caldi e freddi – Wärme und kalte Vorspeisen

- 14. Carpaccio della Casa** 13,50 €
 Mariniertes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten,
mit Rucola und geraspeltem Parmesan kleine Portion 9,50 €
- 15. Antipasto Abruzzese classico** kleine Portion 8,00 €
  2 Verschiedene marinierte Gemüsesorten, Classico 1–2 Personen 14,50 €
Mozzarellakäse und italienischer Landschinken Familia 4–5 Personen 24,50 €
-  **16. Funghi Grigliati** 9,00 €
 1 Gegrillte Austernpilze auf Salatbett,
angemacht mit Knoblauch-Olivenöl und Balsamico-Essig
- 17. Bruschetta Romana** 6,00 €
   Fünf geröstete Brote mit Sardellenfilets und Mozzarella überbacken
-  **18. Bruschetta Classica** 5,50 €
   Fünf geröstete Brote mit Tomaten und Knoblauch
- 1718. Bruschetta gemischt** 6,90 €
   6 Stück gemischt, (3 Stück Romana und 3 Stück Classica)
-  **19. Gebackener Hirtenkäse** 8,50 €
   garniert mit buntem Salat und geröstetem Brot
-  **20. Funghetti al Forno** 8,50 €
  Frische Champignons mit Gorgonzola-Käse und Käse überbacken
- 22. Antipasto di Mare** 14,50 €
  blanchierte Meeresfrüchte,
  Bruschetta mit Sardellen, Lachs kleine Portion 9,50 €

 = vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Focaccine della Casa - Spezialität des Hauses *Ofenfrisches Focacciabrot angerichtet in verschiedenen Variationen*

26. **Focaccia di Mare** 13,50 €

 Räucherlachs mit buntem Salat und Rucola
und Schalottenzwiebeln auf warmem Focacciabrot

27. **Focaccia con Carpaccio** 13,50 €

 Rinderfilet, hauchdünn geschnitten auf buntem Salat
mit gehobeltem Parmesan auf warmem Focacciabrot

 28. **Focaccia del Dottore** 12,50 €

 Auberginen, getrocknete Tomaten, bunter Salat
und geraspelter Parmesan auf warmem Focacciabrot

 29. **Focaccia Vegetaria** 12,50 €

 bunter Salat mit angebratenem Gemüse und
Mozzarellaperlen auf warmem Focacciabrot

30. **Focaccia Funghi** 12,50 €

 Gegrillte Austernpilze mit buntem Salat
und knusprigem Speck auf warmem Focacciabrot

31. **Focaccia con Antipasti** 13,50 €

 Mozzarella, mariniertes Gemüse und Ital. Landschinken auf warmem Focacciabrot

32. **Focaccia con Tacchino** 13,50 €

 bunter Salat mit Putenstreifen, Hirtenkäse und
Mais auf warmem Focacciabrot

Alle Focaccine werden mit Olivenöl und Balsamico-Essig angerichtet.

 = vegetarisch



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Paste della Casa

Nudelgerichte nach Art des Hauses

-  **33. Spaghetti bel Paese** 12,50 €
 Spaghetti mit Rispfen-Tomaten, Rucola und Mozzarella-Perlen
- 34. Spaghetti Frutti di Mare** 13,50 €
 Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein und Knoblauch-Olivenöl
- 35. Fettuccine con Tacchino** 12,50 €
 Eierbandnudeln mit Putenstreifen und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce
- 36. Fettuccine alla Tirolese** 12,50 €
 Eierbandnudeln mit Austernpilzen, Tiroler Speck und geraspeltem Parmesan
-  **37. Spaghetti Aglio Olio** 11,50 €
 Spaghetti mit Knoblauchscheiben und Chillies in Olivenöl angebraten
(Ein guter, italienischer Klassiker)
-  **38. Spaghetti del Dottore** 12,50 €
 Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Auberginenstreifen und Hirtenkäse

 = vegetarisch



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Paste della Casa

Nudelgerichte nach Art des Hauses

- 39. Spaghetti Matriciana** 12,50 €
 mit Strauchtomaten, Speck, Parmesan, Chillies & Knoblauchöl
- 40. Lasagne classiche** 11,50 €
 Schichtnudeln mit Hackfleischsauce und Käse überbacken
- 41. Spaghetti con Calamaretti** 12,50 €
 Spaghetti mit zarten Calamaristreifen, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl
- 42. Spaghetti alla Toni** 12,50 €
 mit Artischocken, Sardellen, getrockneten Tomaten und geraspelttem Parmesan
-  **43. Gnocchi ai quattro formaggi** 12,50 €
 Kartoffelklößchen in Vier-Käsesorten-Sauce
-  **44. Gnocchi con Verdure** 12,50 €
 Kartoffelklößchen mit verschiedenen Gemüsesorten, in Butter geschwenkt und Parmesan
-  **45. Fettucine con Gamberi** 13,50 €
 Eierbandnudeln mit Kirschtomaten und Garnelen in einer Dill-Sahnesauce

 = vegetarisch



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Pizze Classiche

Unser Teig wird traditionell von Hand verarbeitet

und ruht Mindestens 24 Stunden. Ø 30cm

-  **70. Regina Margherita** 9,00 €
 mit Tomatensauce und Mozzarella
- 71. Milano** 10,50 €
 mit Tomatensauce, Salami und Mozzarella
- 73. Rustica** 11,50 €
 mit Tomatensauce, Salami, frischen Champignons und Mozzarella
- 74. Tonno** 12,00 €
 mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella
- 75. Hawaii** 11,50 €
 mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Ananas und Mozzarella
-  **76. Vegetaria** 11,50 €
 mit Tomatensauce, verschiedenen Gemüsesorten und Mozzarella
- 77. Calzone** 11,50 €
 Pizzatasche mit Tomatensauce, Salami, frischen Champignons und Mozzarella
- 79. Quattro Stagioni** 13,00 €
 mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Salami, frischen Champignons, Spinat und Mozzarella
- 80. Diavola** 12,00 €
 mit Tomatensauce, Peperoniwurst, Salami, grünen Peperoni und Mozzarella

Jede zusätzliche Beilage + 1,50 €

Thunfisch, Meeresfrüchte oder Bauernschinken + 2,00 €

 = vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le nostre Pizze speciali

*Unser Teig wird traditionell von Hand verarbeitet
und ruht Mindestens 24 Stunden. Ca. Ø 30cm*

- 83. Frutti di Mare** 13,00 €
 mit Tomatensauce, Meeresfrüchten, Thunfisch, Knoblauch und Mozzarella
- 65. Bella Napoli** 11,50 €
 mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Mozzarella
- 67. Siciliana** 11,50 €
 mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Auberginen und Hirtenkäse
- 68. La Principessa** 13,00 €
 mit Tomatensauce, Spinat, Lachs, Knoblauch und Mozzarella
- 69. Pizza Bianca** 11,50 €
 mit Mozzarella, Rucola, frischen Tomaten und Basilikum-Öl
- 78. Parma** 13,00 €
 mit Tomatensauce, Ital. Landschinken, Mozzarella und Rucola
- 81. Del Patrone** 12,00 €
 mit Tomatensauce, Peperoniwurst, Salami, Gorgonzola und Mozzarella
- 84. Primo Amore** 11,50 €
 mit Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten und Rucola

Jede zusätzliche Beilage + 1,50 €
Thunfisch, Meeresfrüchte oder Bauernschinken + 2,00 €

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Carne di Manzo – Hüftsteak

86. **Bistecca ai Ferri** 21,50 €
M gegrilltes Rinderhüftsteak mit hausgem. Kräuterbutter
87. **Bistecca al Gorgonzola** 24,50 €
M gegrilltes Rinderhüftsteak mit Gorgonzolasauce
89. **Bistecca Pizzaiola** 24,50 €
F M gegrilltes Rinderhüftsteak mit Sardellen-Tomaten-Kapernsauce

Zu den Steaks servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und Salat

Pesce – Fischgerichte

90. **Spiedini Di Calamari** 22,50 €
F G Gegrillte Calamari auf Tagliatelle, mediterranem Gemüse und Salat
91. **Salmone alla Pescatrice** 24,50 €
F K Lachsfilet nach Seemannsart, mit Meeresfrüchten im Ofen gebacken,
G i dazu Bandnudeln mit buntem Gemüse und Salat
92. **Scampi al Forno** 25,50 €
F K Geschälte Scampi mit Weißweinsauce und Knoblauch im Ofen gebacken,
G i dazu geröstetes Knoblauchbrot, Rosmarinkartoffeln und Salat
93. **Brodetto di Pesce** 28,50 €
F K Spezialität aus den Abruzzen!!! Mehrere Fischarten (Fisch im ganzen)
G i und Schalentiere (ca. 600g) mit Weißwein und Knoblauch im Ofen gebacken,
dazu Knoblauchbrot, Rosmarinkartoffeln und Salat



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Per Bambini

nur für unseren Kleinen

- 119. Mini-Pizza** 5,50 €
G M 2 mit Tomatensauce, Salami und Käse
- 120. Spaghetti Mamma Mia** 5,50 €
G M mit Tomatensauce oder Butter
- 121. Schnitzel Pinocchio** 7,00 €
G kleines Putensteak mit Spaghetti in Tomatensauce
- 122. Gnocchi bambini** 6,50 €
G M in Butter oder Tomatensauce

Dolci

Süßspeisen

- 114. Zabaglione al Prosecco** 6,50 €
i E Ei-Schaumcreme mit Prosecco, Marsala und Vanilleeis für 2 Personen 9,50 €
- 115. Tartufo** 6,00 €
M E Schokoladen-Vanille-Trüffelreis
- 116. Panna Cotta** 6,50 €
M 1 Italienisches Sahne-Dessert mit Eis, Erdbeersauce und frischen Früchten garniert
- 310. Hausgemachtes Tiramisu** 6,00 €
M E G



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Vini della Casa

Qualitätsweine aus Italien "Mit besten Empfehlungen vom Chef"

	0,2 l	0,5 l
230. Montepulciano d'Abruzzo*  trocken und kräftig, passt gut zu Pizza, Pasta und Fleischgerichten	5,50 €	10,50 €
240. Primitivo di Puglia*  mit einem sanften Hauch von roten Beeren	7,50 €	14,50 €
250. Trebbiano d'Abruzzo*  fruchtig und frisch, wenig Säure ideal zu Antipasti, Fisch und Salat	5,50 €	10,50 €
260. Cerasuolo d'Abruzzo*  fruchtiger, kirschroter Rosé-Wein mit angenehmem Bouquet, passt zu leichten Gerichten	5,50 €	10,50 €
270. Moscato d'Abruzzo*  lieblich, frisch und spritzig, für die, die es süß mögen!	5,50 €	10,50 €
280. Pinot Grigio*  mit elegantem Bouquet. Passt zu Fisch, Geflügel, Pasta & Antipasti	5,50 €	10,50 €
290. Lugana*  blumig und frisch mit fruchtiger Note von Apfel und Pfirsich	7,50 €	14,50 €

*Auf Wunsch bekommen Sie diese Weine auch als 0,7l Flasche
- Weine enthalten Sulfite ⓘ -

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Aperitifs

Prosecco	0,1 l	4,50 €
Campari Soda oder Orange	0,2 l	6,50 €
Martini ①	5 cl	5,00 €
Sherry ①	5 cl	4,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,00 €
Gin Tonic	0,2 l	7,00 €
Hugo	0,2 l	7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mündener Tafelwasser (Still, Medium oder Spritzig)	0,5 l	4,00 €
Mündener Tafelwasser (Still, Medium oder Spritzig)	1,0 l	5,00 €
Cola ^{1,4} , Fanta ¹ , Spezi ^{1,4} oder Sprite	0,2 l.....2,50 €	0,4 l 4,50 €
Bitter Lemon ⁵ , Tonic oder Ginger Ale	0,2 l.....2,70 €	0,4 l 4,70 €
Hausgemachte Limonaden (Gurke, Holunder oder Ingwer)	0,4 l	4,90 €
Vaihinger Säfte (Apfel, Orange oder Traube)	0,2 l	3,00 €
Saftschorlen (Traube, Rhabarber, Johannisbeere oder Lemon)	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,70 €



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Biere



Pils	0,3 l	3,20 €
Pils	0,5 l	4,90 €
Radler	0,3 l	3,20 €
Radler	0,5 l	4,90 €



Flaschenbiere

Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,00 €
Malzbier	0,33 l	3,00 €



Weizen



Hefe-Hell	0,5 l	4,90 €
Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €

Bier ist ein glutenhaltiges Getränk!



Und wenn Sie müde sind und nicht mehr fahren wollen, bei uns können Sie auch in unserem Hotel übernachten.

Preise (ÜF) ab 60 €

Wir sehen uns dann zum Frühstück wieder!



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Warme Getränke

Espresso ⁴	Tasse	3,00 €
Cappuccino ⁴ ^M	Tasse	3,50 €
Café Crema ⁴	Tasse	3,00 €
Kaffee HAG	Tasse	3,00 €
Heiße Schokolade ^M	Tasse	4,00 €
Caffee Latte ^M	Tasse	4,50 €
Latte Macchiato ^M	Glas	4,50 €
Tee (Schwarz, Pfefferminze oder Kräuter)	Glas	2,70 €

Spirituosen

Wodka	4 cl	3,00 €
Sambuca	2cl	3,00 €
Amaretto	2cl	3,00 €
Marsala mit Sahne ^M	4cl	3,50 €
Ramazzotti	4cl	3,50 €
Averna	4cl	3,50 €
Fernet	2cl	3,00 €
Limoncello	2cl	3,00 €
Grappa	2cl	3,00 €
Vecchia Romagna	2cl	4,00 €

Die Speisen und Getränke aus unserer Speisekarte enthalten folgende, unvermeidbare **Zusatzstoffe** die vom Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig sind:

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 geschwefelt, 4 Koffein, 5 Chinin.

Allergene: G Getreide, K Schalentiere, F Fisch, M Milch, SF Senf, I Sulfite, E Ei,  Vegetarisch