

Hotel - Ristorante

Hotel — Ristorante

Suppen & Salate

5 .	Crema di Pomodoro Hausgemachte Tomatencremesuppe	5,00€
6 .	Minestrone G Hausgemachte Gemüsesuppe	5,00€
8.	Carciofini alla Giudea 🕞	9,00€
	Artischocken, Salat, Sardellenfilets, Knoblauch und rote Zwiebeln "Jüdische Art"	
9 .	Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Mais, Oliven,	9,00€
	roten Zwiebeln und Hirtenkäse	
10.		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 SE

= vegetarisch

Hotel — Ristorante

Antipasti caldi e freddi - Warme und kalte Vorspeisen

14.	Carpaccio della Casa		11,50€
M	Mariniertes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten,		
	mit Rucola und geraspeltem Parmesan	kleine Portion	8,50€
15.	Antipasto Abruzzese classico	kleine Portion	8,00€
M 2	Verschiedene marinierte Gemüsesorten,	Classico 1–2 Personen	13,00€
	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€
MGF	Fünf geröstete Brote mit Sardellenfilets und Mozzarella über		3 ,000 C
18	Bruschetta Classica		5,50€
M G F	Fünf geröstete Brote mit Tomaten und Knoblauch		3,30 C
	Tan gerostete prote fine romaten una rimostaten		
1718.	Bruschetta gemischt		6,90€
MGF	6 Stück gemischt, (3 Stück Romana und 3 Stück Classica)		
LEC LA LA	Gebackener Hirtenkäse		8,00€
MEG	garniert mit buntem Salat und geröstetem Brot		
→ 20.	Funghetti al Forno		8,00€
MG	Frische Champignons mit Gorgonzola-Käse und Käse überb		
22.	Antipasto di Mare		14,50€
F K	blanchierte Meeresfrüchte,		
G M	Bruschetta mit Sardellen, Lachs	kleine Portion	9,50€



Hotel - Ristorante

Le Focaccie della Casa - Spezialität des Hauses Genfrisches Focacciabrot angerichtet in verschiedenen Variationen

26. © •	Focaccia di Mare Räucherlachs mit buntem Salat und Rucola und Schalottenzwiebeln auf warmem Focacciabrot	13,00€
27. 6 M	Focaccia con Carpaccio Rinderfilet, hauchdünn geschnitten auf buntem Salat mit gehobeltem Parmesan auf warmem Focacciabrot	13,00€
28. © M	Auberginen, getrocknete Tomaten, bunter Salat und geraspelter Parmesan auf warmem Focacciabrot	11,50€
29. G M	Focaccia Vegetaria	11,50€
30.	Focaccia Funghi Gegrillte Austernpilze mit buntem Salat und knusprigem Speck auf warmem Focacciabrot	11,50€
31. 6 M 2	Focaccia con Antipasti	12,50€
32. © M	Focaccia con Tacchino bunter Salat mit Putenstreifen, Hirtenkäse und Mais auf warmem Focacciabrot	12,50€

Alle Focaccie werden mit Olivenöl und Balsamico-Essig angerichtet.



Hotel — Ristorante

Le Paste della Casa Nudelgerichte nach Art des Hauses

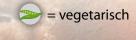
33. @ M	Spaghetti bel Paese Spaghetti mit Rispen-Tomaten, Rucola und Mozzarella-Perlen	9,50€
34. 6 0	Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein und Knoblauch-Olivenöl	10,50€
35. G B M	Fettuccine con Tacchino Eierbandnudeln mit Putenstreifen und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce	9,50€
36. G B 2 M	Fettuccine alla Tirolese Eierbandnudeln mit Austernpilzen, Tiroler Speck und geraspeltem Parmesan	9,50€
37. 6	Spaghetti Aglio Olio	9,00€
38.	Spaghetti del Dottore	9,50€



Hotel — Ristorante

Le Paste della Casa Nudelgerichte nach Art des Hauses

39.	Spaghetti Matriciana	9,50€
G 2	mit Strauchtomaten, Speck, Parmesan, Chillies & Knoblauchöl	
40.	Lasagne classiche	9,00€
G M	Schichtnudeln mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	
41.	Spaghetti con Calamaretti	9,50€
G F	Spaghetti mit zarten Calamaristreifen, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl	
42.	Spaghetti alla Toni	9,50€
G F M	mit Artischocken, Sardellen, getrockneten Tomaten und geraspeltem Parmesan	
43.	Gnocchi al Gorgonzola	9,50€
GM	Kartoffelklößchen in Gorgonzola-Sahnesauce	
44 .	Gnocchi con Verdure	9,50€
GM	Kartoffelklößchen mit verschiedenen Gemüsesorten,	7,500
	in Butter geschwenkt und Parmesan	
45.	Fettucine con Gamberi	11,50€
45.	Fettucine con Gamberi Eierbandnudeln mit Kirschtomaten und Garnelen in einer Dill-Sahnesauce	11,50€



Hotel - Ristorante

Le Pizze Classiche

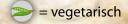
Unser Teig wird traditionell von Hand verarbeitet

und ruht Mindestens 24 Stunden. Ø 30cm

70. © M	Regina Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella	8,50€
71. G M 2	Milano	9,00€
73. ⁶ ^M ⁶	Rustica mit Tomatensauce, Salami, frischen Champignons und Mozzarella	10,00€
74.	Tonno mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella	10,50€
75.	Hawaii	10,50€
76. 6 0	Vegetaria mit Tomatensauce, verschiedenen Gemüsesorten und Mozzarella	10,50€
77. [©] M 2	Calzone	10,50€
79. @ M 2	Quattro Stagioni mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Salami, frischen Champignons, Spinat und Mozzarella	12,50€
80. G M 2	Diavola mit Tomatensauce, Peperoniwurst, Salami, grünen Peperoni und Mozzarella	10,50€

Jede zusätzliche Beilage + 1,00 €

Thunfisch, Meeresfrüchte oder Bauernschinken + 1,50 €



Hotel — Ristorante

Le nostre Pizze speciali

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

83.	mit Tomatensauce, Meeresfrüchten, Thunfisch, Knoblauch und Mozzarella	13,00€
FK		
65.	mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Mozzarella	10,50€
		10.50.6
6 /.	mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Auberginen und Hirtenkäse	10,50€
60	La Bain sina and	12.00.6
6 M F	mit Tomatensauce, Spinat, Lachs, Knoblauch und Mozzarella	13,00€
≫ 69.		10,50€
0.0	mit Mazzarella Ducala fricchan Tamatan und Pacilikum Öl	
G M	mit Mozzarella, Rucola, frischen Tomaten und Basilikum-Öl	
	Parma	13,00€
		13,00€
78.	Parmamit Tomatensauce, Ital. Landschinken, Mozzarella und Rucola	
78. G M 2	Parmamit Tomatensauce, Ital. Landschinken, Mozzarella und Rucola	
78. © Ø 2 81.	Parma	11,00€

Jede zusätzliche Beilage + 1,00 €

Thunfisch, Meeresfrüchte oder Bauernschinken + 1,50 €



Hotel - Ristorante

Carne di Manzo – Hüftsteak

86.	gegrilltes Rinderhüftsteak mit hausgem. Kräuterbutter	19,50€
87.	Bistecca al Gorgonzolagegrilltes Rinderhüftsteak mit Gorgonzolasauce	22,50€
89.	Bistecca Pizzaiola gegrilltes Rinderhüftsteak mit Sardellen-Tomaten-Kapernsauce	22,50€

Zu den Steaks servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und Salat

Pesce – Fischgerichte

90. 3 G	Spiedini Di Calamari Gegrillte Calamari auf Tagliatelle, mediterranem Gemüse und Salat	19,50€
91. 3 & 6 f)	Salmone alla Pescatrice Lachsfilet nach Seemanssart, mit Meeresfrüchten im Ofen gebacken, dazu Bandnudeln mit buntem Gemüse und Salat	22,50€
92. 6 6	Scampi al Forno Geschälte Scampi mit Weißweinsauce und Knoblauch im Ofen gebacken, dazu geröstetes Knoblauchbrot, Rosmarinkartoffeln und Salat	23,50€
93. 6 6	Brodetto di Pesce	25,50€

Hotel — Ristorante



119. Mini-Pizza	5,50€
120. Spaghetti Mamma Mia © © mit Tomatensauce oder Butter	5,50€
121. Schnitzel Pinocchio © kleines Putensteak mit Spaghetti in Tomatensauce	7,00€
122. Gnocchi bambini o o in Butter oder Tomatensauce	6,50€



114. Zabaglione al Prosecco	6,50€
	ersonen 9,50 €
115. Tartufo	6,00€
□ Schokoladen-Vanille-Trüffeleis	
116.Panna Cotta	6,50€
👊 🐧 Italienisches Sahne-Dessert mit Eis, Erdbeersauce und frischen Früchte	n garniert
310. Hausgemachtes Tiramisu	6,00€
W E G	

Hotel — Ristorante

Vini della Casa

Qualitätsweine aus Stalien "Mit besten Empfehlungen vom Chef"

	0,2 [0,5 [
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€

Hotel — Ristorante

Aperitifs

Prosecco	0,1	3,50€
Campari Soda oder Orange	4 cl	6,00€
Martini o	5 cl	4,50€
Sherry o	5 cl	3,00€
Aperol Spritz	0,21	6,50€
Gin Tonic Control of the Control of	0,21	6,50€
Hugo	0,21	6,50€

Alkoholfreie Getränke

Mündener Tafelwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,5 l	3,50€
Mündener Tafelwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	1,0 l	4,50€
Mineralwasser	0,25	2,50€
Apfelschorle	0,2	2,50€
Cola ^{1,4} , Fanta ¹ , Spezi ^{1,4} , Sprite	0,21	2,50€
Bitter Lemon ⁵ , Tonic, Ginger Ale	0,21	2,50€
Hausgemachte Limonaden (Gurke, Holunder, Ingwer)	0,41	4,90€
Vaihinger Apfelsaft	0,21	2,70€
Vaihinger Orangensaft	0,21	2,70€
Vaihinger Traubensaft	0,21	2,70€
Saftschorle Traube, Rhabarber, Johannisbeere, Lemon	0,2	2,50€

Alle Saftschorlen auch in 0,4l für 4,50 €

Hotel - Ristorante

Biere

Pils	0,3 l	2,80€
Pils	0,5	4,70€
Radler	0,3 l	2,80€
Radler	0,5 l	4,70€



Flaschenbiere

Alkoholfrei	0,331	2,60€
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,60€
Malzbier	0,33 l	2,60€



Weizen

Hefe-Hell	0,5	4,70€	
Alkoholfrei	0,5	4,70€	

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!



Hotel - Ristorante

Warme Getränke

Tee, verschiedene Sorten feine lose Blätter	Kännchen	4,50€
Espresso 4	Tasse	2,50€
Cappuccino 4 M	Tasse	2,80€
Café Crema o	Tasse	2,80€
Kaffee HAG	Tasse	2,50€
Heiße Schokolade 🛮	Tasse	3,50€
Caffee Latte •	Tasse	3,80€
Latte Macchiato o	Glas	3,80€

Spirituosen

Wodka	4 cl	3,00€
Sambuca	2cl	3,00€
Amaretto	2cl	3,00€
Marsala mit Sahne 🛚	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.