



Wochenangebot (18.05. – 24.05.2020)

Meeresfrüchte Salat	12,90€
Putengeschnitztes an Champignonrahmsauce mit Spätzle	9,50€
Fleischkühle an Zwiebelsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree	9,90€
Tagliatelle mit Spinat und Shrimps	11,90€
entrecote mit grünem Spargel	20,70€

Salate

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten 11, B, E, H	3,90€
Großer gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten 11, B, E, H oder wahlweise mit:	6,90€
Capricciosa (mit Fetakäse, gekochte Ei, Oliven und Zwiebeln) 1, F	9,90€
Thunfisch, Oliven und Zwiebeln 3F	9,90€

Schwäbische Gerichte

Zwiebelrostbraten mit Bratensauce und gebutterten Spätzle 1, 4, B, D, E	20,70€
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Beilagensalat 1, 4, 7, 11, A, B, C, E, H	9,20€
Hausgemachte Maultaschen, geschmelzt mit Butter und Zwiebeln, an Bratensauce und Kartoffelsalat 1, 4, B, C, D, E, J	12,90€
Linsen mit Spätzle und Saitenwurst 1, 4, B, C, D, E, J	10,40€

Nudelgerichte · Dessert

Nudelgerichte

Frische Tagliatelle al Salmone (Bandnudeln mit Lachs in Rosésauce) 1,3,4,7B	1040€
Pasta Mare e Monti (mit Shrimps und Champignons in Rosésauce) 4,5B	950€
Rigatoni Rossini (mit Schinken, Champignon und Erbsen in Fleisch- Sahnesauce) 4,7,10B,C,D,J	890€
Pasta al Forno (mit Fleisch-Sahnesauce, Schinken und Käse überbacken) 4,7,10B,C,D,J	910€
Penne Gamberetti (mit Shrimps) 4,5	950€
Pasta Bolognese 4,5,10B,D	890€

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne 1,2,7,8A Vanille,	550€
Erdbeer-, Schokoladen-, Pistazien,	
Haselnuss-, Zitroneneis	pro Kugel 1,50€
Sahne	1,00€
Kokoseis in Kokosnusschale	490€
Tartufo (schwarz oder weiß) 1,4,7,13A	420€
Tiramisu 1,4,7A,J	450€

Die Zusatzstoffe unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.



Pizza

Pizza Margherita (mit Tomaten und Käse) ^{47B}	650€
Pizza Napoli (mit Tomaten, Käse und Sardellen) ^{347B}	820€
Pizza Capricciosa (mit Tomaten, Käse, Schinken, Oliven und Champignons) ^{47BCDEFJ}	850€
Pizza Salami (mit Tomaten, Käse, und Salami) ^{47BD}	750€
Pizza Prosciutto (mit Tomaten, Käse und Schinken) ^{47BCDJ}	760€
Pizza Funghi Freschi (mit Tomaten, Käse und frischen Champignons) ^{47B}	790€
Pizza Funghi e Prosciutto (mit Tomaten, Käse, Schinken und frischen Champignons) ^{47BCDJ}	820€
Pizza frutti di Mare (mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchte) ^{457,14B}	920€
Pizza Tonno (mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln) ^{347B}	810€
Pizza Quattro Stagione (mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken und Salami) ^{47BCDEFJ}	890€
Pizza Cipolle (mit Tomaten, Käse und Zwiebeln) ^{47B}	690€
Pizza Vegetale (mit Tomaten, Käse und frischem, gegrillten Gemüse) ^{47B}	950€
Pizza Calzone (mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Salami) ^{47BCD}	870€

Die Zusatzstoffe unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.



Aperitif

Prosecco ⁹	0,10 l	4,40 €
	0,75 l	29,00 €
Riesling Sekt / Rosé Sekt (Hausmarke) ⁹	0,10 l	4,00 €
	0,75 l	27,90 €
Hugo ^{9,D,G}	0,25 l	5,50 €
Aperol Spritz ^{9,A,G,J}	0,25 l	6,20 €
Campari ^{A,G,J} alc. 24% vol.		
Orange	0,25 l	6,20 €
Soda	0,25 l	5,50 €
Sherry Sandeman	5 cl	4,50 €
medium alc. 15% vol.		
Martini ^G		
bianco alc. 14,4% vol.	5 cl	4,50 €
dry alc. 14,4% vol.	5 cl	4,50 €

Die Zusatzstoffe unserer Getränke finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.



Alkoholfrei

Teinacher Gourmet	0,25 l	2,30 €
medium / still	0,75 l	4,90 €
Coca Cola / Cola Zero ^{A,C,I}		
Cola light / Fanta / Mezzo Mix	0,33 l	3,30 €
Bionade		
Litschi / Holunder		
Vio Orange, Rhabarber, Zitrone, Gurke	0,33 l	3,30 €
Säfte	0,20 l	2,90 €
Apfelsaft	0,40 l	3,90 €
Orangensaft		
Multivitaminsaft		
Johannisbeernektar		
Maracujanektar		
Saftschorle	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	3,70 €

Die Zusatzstoffe unserer Getränke finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.



Bier

Biere vom Fass

Franziskaner Hefeweizen	0,30 l	2,60 €
	0,50 l	3,80 €
Löwenbräu Export	0,30 l	2,60 €
	0,50 l	3,70 €
Radler ^H süß oder sauer	0,30 l	2,30 €
	0,50 l	3,30 €
Russ ^H	0,50 l	3,50 €
Colaweizen ^{A,C,J}	0,50 l	3,50 €

Biere aus der Flasche

Franziskaner Kristallweizen ^G / Dunkel / Alkoholfrei	0,50 l	3,60 €
Pils	0,33 l	3,00 €
Pils alkoholfrei	0,33 l	3,00 €



Geiste & Brände

	2 cl
Whisky	
Jack Daniels alc. 40% vol	5,50 €
Cognac / Brandy	
Remy Martin alc. 40% vol	5,50 €
Vecchia Romagna Etichetta Nera alc. 40% vol	3,80 €
Grappa	
Grappa di Nebbiolo alc. 40% vol im Barrique gereift	4,20 €
Grappa Sarpa Oro alc. 40% vol	4,80 €
Grappa Morbida alc. 40% vol	4,80 €
Digestif	
Amaro Lugano alc. 28% vol.	2,80 €
Ramazotti alc. 30% vol.	2,60 €
Averna alc. 32% vol.	2,80 €
Jägermeister alc. 35% vol.	2,60 €
Fernet-Branca alc. 40% vol	2,60 €
Sambuca alc. 48% vol.	2,60 €
Ouzo alc. 40% vol	2,60 €
Liköre	
Baileys ⁷ alc. 17% vol.	2,60 €



Spezial

Herstellung:

Handverlesene Früchte werden zerkleinert und mit ausgereiften Bränden der gleichen Sorte angesetzt – dieser Fruchtauszug geht in das Endprodukt ein, und verleiht diesem ein unvergleichliches Aroma.

2 cl

Williams Birnenbrand

4,50 €

mit Fruchtauszug, Bouquet vollreifer Birnen,
würzig-reifes Mundgefühl,
gehaltvoll, im Abgang fein-mild

Himbeergeist

4,20 €

mit Fruchtauszug, ausgeprägter Duft nach Wald-Himbeeren,
mildfruchtig, angenehm, süßer Abgang

Mirabellenbrand

4,20 €

mit Fruchtauszug, verlockender Duft nach Aprikosen,
herb-würzig, sehr tiefe Frucht, fleischiger Abgang

Kaffee, Kaffeespezialitäten & Tee

Espresso ^{B,I}	1,90 €
Doppelter Espresso ^{B,I}	2,20 €
Tasse Kaffee ^{B,I}	2,70 €
Cappuccino ^{B,I}	2,90 €
Latte Macchiato ^{7,B,I}	2,90 €
Milchkaffee ^{7,B,I}	2,70 €
Heiße Schokolade ^{7,B}	2,90 €
Kännchen Tee (verschiedene Sorten)	3,90 €
Äthiopischer Mokka „Yirgacheffe“^{B,I} (Vorzügliche Säure und würziger Charakter, im Kännchen serviert)	5,70 €
Tansania (AAA) „Songea“^{B,I} (Voll, mit milder Säure, im Kännchen serviert)	5,70 €
Bicerin^{7,B,I} (Espresso mit Schokolade und Milchschaum)	3,00 €
Affogato^{1,7,B,I} (Espresso mit kleiner Kugel Vanilleeis)	3,50 €
Espresso Coretto^{B,I} (mit Grappa 1 cl/40% oder Sambuca 1 cl/48%)	4,50 €

Erklärung der Abkürzungen unserer Kaffeespezialität:
AAA: Bezeichnung für die beste Qualität ostafrikanischen Kaffees

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

- A mit Farbstoff
- B konserviert
- C mit Antioxidationsmittel
- D mit Geschmacksverstärker
- E geschwefelt
- F geschwärzt
- G gewachst
- M mit Süßungsmitteln
- I mit Phosphat
- J Koffeinhaltig, chininhaltig
- K genetisch verändert

Allergene

- 1 Eier
- 2 Erdnüsse
- 3 Fisch
- 4 Glutenhaltiges Getreide
- 5 Krebstiere
- 6 Lupinen
- 7 Milch/Laktose
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Schwefeldioxid und Sulfite
- 10 Sellerie
- 11 Senf
- 12 Sesamsamen
- 13 Soja
- 14 Weichtiere