

## Vorspeisen und Salate

- Spargelcremesuppe (a,c,g,i,k,7)	5,90 €
- Gemischter Marktsalat (a,c,f,g,hi,k,o,7)	6,90 €
wahlweise mit:	
+ Rinderstreifen v.d. Hüfte mit Sesam in Teriyakimarinade (+a1,l,1)	6,90 €
+ Hähnchenbrust mit Sesam in Teriyakimarinade (+a1,l,1)	5,90 €
+ Scampi im Kartoffelteigmantel (+b,1,2,12)	6,50 €
+ Ziegenkäse vom Grill mit Sesam, Honig und Honigmelone (+l)	5,50 €
- Caesar-Salad (a,c,f,g,i,k,o,1,6,7)	
+ mit Parmesan, Speck, Hähnchenbrust vom Grill und Croutons	13,90 €
+ mit Parmesan und gebratenen Garnelen (+a1,b,12)	14,90 €
- Salat Caprese mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Rucola und Basilikum (a,c,g,i,k,1,6,7)	10,90 €
- Rucolasalat mit Parmesan und Granatapfel (a,c,g,i,k,o,6,7)	8,90 €
- 4 Stück Tomaten-Bruschetta classico (a,g,6,7)	7,90 €
- Tomaten-Bruschetta „ <b>alla Sinans</b> “ mit gebratenen Austernpilzen, Parmaschinken Olivenpesto und Parmesannest (a,g,6,7)	10,90 €
- Sizilianischer Brotsalat mit gegrilltem Schafskäse, schwarzen Oliven, versch. Tomatensorten, Kapernbeeren, roten Zwiebeln, Peperoni, Paprika und Gurken mit Zitronen-Olivenölvinaigrette (a,c,g,i,k,1,7)	13,90 €
- „Saisonsalat – Marktsalat mit frischen Lachsstreifen (a,b,c,f,g,i,k,1,7)	14,50 €
- Antipastiteller mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Oliven, Fenchelsalami Avitani-Pancetta, Parmesan, gemischtem geb. Gemüse, rote Käsepaste, gefüllte Schafskäsepeperoni, Artischocken, Auberginenmousse, Basilikumcreme und Grissini (a,f,g,i,k,l,1,6,7,8,9)	14,90 € / zwei Personen 19,90 €
- Rindercarpaccio vom Filet mit Parmesan, mariniertem Rucola und Zitronen-Olivenvinaigrette (g,k,1,6)	11,90 €
- Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kaperncreme, Kapernfrüchten und einem Salatbouquet (a,c,d,f,g,i,k,o,1,6,7)	11,90 €
- Gemüsekomposition vom Grill wahlweise mit Ziegenkäse oder Schafskäse und einem Salatbouquet (a,c,f,g,i,k,6,7)	12,90 €

## Unsere Wochengerichte

- Farfalle mit Lachs-Safran-Ragout mit gebratenen Zucchiniestreifen und gerösteten Brotbröseln (a,f,g) 12,90 €
- Frisch gefüllte Kartoffelgnocchi mit Rucola und Parmesan in einer Walnuss-Spinat-Gorgonzola-Sauce mit gerösteten Pinienkernen (a,c,g,i,k,o,7) 10,90 €
- Gebackenes Fischfilet vom Rotbarsch mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, dazu Remouladensauce (a,c,d,g,i,k) 12,90 €
- Frische Orecchiette mit Gemüse-Ragout, weißen Bohnen und Feta-Käse (a,g) 10,90 €
- Baby Calamari vom Grill mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse und einem kleinen Salatbouquet (b,c) 16,90 €
- Frischer norwegischer Lachs vom Grill mit Marktgemüse und Kartoffeln in einer Zitronen-Butter-Sauce (d,g,k) 16,90 €

## Unsere Pastaklassiker

- Spaghetti aglio olio, peperoncino e prezzemolo (a,g) 8,90 €
- Lasagna alla Bolognese con carne di manzo (a,c,g,i,k,o,7) 11,90 €
- Penne all arrabiata con pomodorini e peperoncino (a,c,g,i,k,6,7) 9,90 €
- Spaghetti carbonara con speck, panna, uovo e parmigiano (a,c,g,i,k,o,6,7) 10,90 €
- Spaghetti Bolognese con carne mista (a,c,g,i,k,o,7) 11,90 €
- Spaghetti „Costa Smeralda“ mit Scampi und Zucchini in einer leicht pikanten Weißwein-Tomaten-Sauce (a,b,c,g,i,k,o) 14,90 €

## Risotto

- Risotto „Vegetaria“ mit Gemüse und Safran (a,b,g,o) 13,90 €
- Risotto „Frutti di Mare“ mit Kirschtomaten in einer Weißweinsauce (a,b,c,g,o) 14,90 €
- Risotto mit Hähnchenbrustfilet und Tomaten in einer Weißweinsauce (a,b,c,g,o) 14,90 €

## Desserts

- Tiramisu classico (a,c,g,3) 5,90 €
- Vanille-Panna cotta mit Waldfruchtkompott (g,1) 6,90 €
- Profiteroles aus weißer und Vollmilchschokolade mit Früchten (a,c,g,f,h) 4,90 €

# Associazione Pizzeria Italiene

## alle Pizzen mit Tomatensauce & Mozzarella

Pane <sup>(a)</sup>	Oregano	4,90 €
Margherita <sup>(a,g)</sup>	Tomatensauce, Mozzarella	8,90 €
Regina <sup>(a,g,6,7,12)</sup>	Schinken, Champignons	12,90 €
Formaggi <sup>(a,g)</sup>	4 Käsesorten	11,90 €
Napoli <sup>(a,d,g,7)</sup>	Kapern, Sardellen, Oliven	12,90 €
Papa <sup>(a,d,g)</sup>	Thunfisch, Zwiebeln	12,90 €
Esotica <sup>(a,g,6,7,12)</sup>	Ananas, Schinken	11,90 €
Mia <sup>(a,d,g)</sup>	Räucherlachs, Spinat	12,90 €
Vegetariana <sup>(a,g)</sup>	verschiedenes Gemüse	12,90 €
Capri <sup>(a,g,6)</sup>	frische Tomaten, Rucola, Parmesan	12,90 €
Salame <sup>(a,g,k,6,7,8)</sup>	Salami	11,90 €
Prosciutto <sup>(a,g,6,7,12)</sup>	Schinken	11,90 €
Casereccia <sup>(a,g,6,7,8)</sup>	pikante Salami	12,50 €
Funghi <sup>(a,g)</sup>	Champignons	10,90 €
Mare Chiaro <sup>(a,b,g,n)</sup>	Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Knoblauch	13,90 €
Quattro Stagioni <sup>(a,g,6,7,8,12)</sup>	Schinken, Salami, Peperoni, Oliven, Pilze	13,90 €
Capricciosa <sup>(a,c,g,6,7,12)</sup>	Schinken, Champignons, Peperoni, Oliven, Ei	13,90 €
Sinans <sup>(a,g,6,7)</sup>	Parmaschinken, Rucola, frischer Parmesan	14,50 €
Americana <sup>(a,g,6,7,8)</sup>	Salami, Champignons	12,90 €
Calabrese <sup>(a,g,6,7,8)</sup>	picante Salami, Oliven, Peperoni	13,50 €
Supreme <sup>(a,g,6,7,8)</sup>	Peperoni, Zwiebeln, Oliven, pikante Salami	13,50 €
Tirolese <sup>(a,g,6,7)</sup>	Gorgonzola, Speck	12,90 €
Bresaola <sup>(a,g,6,7,8)</sup>	Rucola, Bresaola, frischer Parmesan	13,90 €
Italia <sup>(a,d,g)</sup>	Räucherlachs, Rucola, Essig, Öl	13,50 €



# Associazione Pizzerie Italiene

## alle Pizzen mit Tomatensauce & Mozzarella

Buffalo <small>(a,g)</small>	Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum	13,90 €
Due <small>(a,g,6,7,8,12)</small>	Salami, Schinken	12,90 €
Diavolo <small>(a,g,6,7,8)</small>	scharfe Salami, Paprika, Oliven, Artischocken	12,90 €
Calzone <small>(a,g,6,7,12)</small>	gefüllt mit Mozzarella, Schinken, Champignons	12,90 €
Campagnola <small>(a,g,6,7)</small>	Büffelmozzarella, Kirschtomaten, pik. Salami, Basilikum	13,90 €
Romeo & Julia <small>(a,g,h,o)</small>	Spinat, getrocknete Tomaten, Ricotta, Pinienkerne	12,90 €
Valtellina <small>(a,g,o,1,6,7,8)</small>	Bresaola, Baby-Mozzarella, Cocktailtom, Cr. de Balsamico	14,50 €
Janisto <small>(a,g,6,7,8)</small>	Salami, rote Zwiebeln, Champignons, Ziegenkäse	13,90 €
Solazzo <small>(a,d,g,6,7,8)</small>	Salami, Thunfisch, frische Tomaten, Rucola	13,90 €
Parmigiana <small>(a,g,6,7,12)</small>	Auberginen, Gorgonzola, Schinken, Parmesan	13,90 €
Mare Monte <small>(a,b,g,o,7,12)</small>	Gambas, Artischocken, Zucchini, getrock. Tomaten	14,90 €
Alla Mama <small>(a,g,6)</small>	Rinderstreifen, Rucola, Parmesan	14,90 €
Cipriani <small>(a,g,6)</small>	Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan	13,90 €
Principessa <small>(a,c,d,f,g,i,o)</small>	Vitello Tonnato, Thunfischsauce, Rucola	13,90 €
Paradiso <small>(a,g,6)</small>	gebratene Putenstreifen, Paprika, Rucola, Parmesan	14,50 €
Ricotta <small>(a,g,)</small>	Ricotta, Rucola	13,90 €

---

## Weisse Pizza ohne Tomatensauce

Tartufata <small>(a,g,6)</small>	Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmesan, Trüffelöl	13,90 €
----------------------------------	--	---------

---

Zusatzbestellung zur Pizza; ab 1,50 € bis 3,50 €

Unser Schinken ist Vorderschinken vom Schwein.



# Frisch aus unserer indischen Küche

## Vorspeisen

1. **Papadams** <sup>(h)</sup> 2,90 €  
Zwei hauchdünne Linsenmehlkräcker mit Dips
2. **Samosa** <sup>(a,h)</sup> 4,90 €  
Hausgemachte vegetarische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dips
3. **Vegetable Pakoras** <sup>(a,h)</sup> 5,90 €  
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse
4. **Chicken Pakoras** <sup>(a,h)</sup> 6,90 €  
In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet
5. **Gemischter Vorspeisenteller** <sup>(a,h)</sup> 11,90 €  
Vegetable Pakoras, Chicken Pakoras, Samosa, Papadams
6. **Chicken Tikka Salat** <sup>(g)</sup> 10,90 €  
Gemischter Salat mit mariniertem Chicken Tikka
7. **Khera Raita** <sup>(g)</sup> 3,90 €  
Joghurt mit Gurken
8. **Boondi Raita** <sup>(g,h)</sup> 4,50 €  
Joghurt mit kleinen Kichererbsenbällchen
9. **Naan** <sup>(a,g)</sup> 3,00 €  
Blattförmiges Fladenbrot
10. **Knoblauch Naan** <sup>(a,g)</sup> 4,00 €  
Blattförmiges Fladenbrot mit Knoblauch zubereitet
11. **Chicken Tikka Naan** <sup>(a,g)</sup> 4,50 €  
Blattförmiges Fladenbrot mit gehacktem Tikka gefüllt

## Biryani

12. **Vegetarian Biryani** <sup>(g,h)</sup> 11,90 €  
Gebratener Reis mit verschiedenem frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen
13. **Chicken Biryani** <sup>(g,h)</sup> 12,90 €  
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Nüssen und Rosinen
14. **Beef Biryani** <sup>(g,h)</sup> 14,90 €  
Gebratener Reis mit Rindfleisch, Nüssen und Rosinen
15. **Jheenga Biryani** <sup>(b,g,h)</sup> 16,90 €  
Gebratener Reis mit Garnelen, Nüssen und Rosinen

# Frisch aus unserer indischen Küche

Alle Hauptspeisen werden mit Basmati Reis serviert

## Vegetarische Spezialitäten

- |   |         |
|---|---------|
| <b>16. Makhni Dal</b> (g,h)                                       | 11,50 € |
| Gelbe Linsen, Grüne Linsen, Rote Linsen und Bohnen                |         |
| <b>17. Mixed Vegetables</b> (g)                                   | 11,50 € |
| Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce                            |         |
| <b>18. Palak Panir</b> (g)  | 11,50 € |
| Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse                            |         |
| <b>19. Mushroom Mattar Masala</b> (g,h)                           | 11,90 € |
| Frische Champignons und Erbsen gebraten in spezieller Masalasauce |         |
| <b>20. Panir Makhni</b> (g)                                       | 11,90 € |
| Hausgemachter Käse in Buttercremesauce                            |         |
| <b>21. Chili Panir</b> (g) (scharf)                               | 11,90 € |
| Hausgemachter Käse in Chilisauce                                  |         |
| <b>22. Navrattan Korma</b> (g,h)                                  | 11,90 € |
| Verschiedenes Gemüse in Nussahnesauce mit Mandeln und Rosinen     |         |
| <b>23. Mattar Panir</b> (g,h)                                     | 11,90 € |
| Hausgemachter Käse mit Erbsen nach nordindischer Art              |         |
| <b>24. Cholle Bathure</b> (a,h)                                   | 12,90 € |
| Kichererbsen nach Punjabi Art, dazu spezielles Fladenbrot         |         |

## Ente & Rind

- |  |         |
|--|---------|
| <b>25. Sabzi Ente</b> (g)                                    | 16,90 € |
| Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse in gelber Currysauce |         |
| <b>26. Chili Ente</b> (scharf) (g)                           | 16,90 € |
| Knusprige Ente in indischer Chilisauce                       |         |
| <b>27. Mango Ente</b> (g)                                    | 16,90 € |
| Knusprige Ente in einer Mango-Currysauce                     |         |
| <b>28. Beef Palak</b> (g)                                    | 14,90 € |
| Rindfleisch mit frischem Spinat in gelber Currysauce         |         |
| <b>29. Mango Beef</b> (g)                                    | 14,90 € |
| Rindfleisch in feiner Mango-Currysauce                       |         |
| <b>30. Beef Masala</b> (g)                                   | 14,90 € |
| Rindfleisch in Masalasauce                                   |         |

# Frisch aus unserer indischen Küche

## Chicken Spezialitäten

- 31. Chicken Curry** <sup>(g)</sup> 12,90 €  
Hühnerbrustfilet in kräftiger gelber Currysauce
- 32. Chicken Palak** <sup>(g)</sup> 13,90 €  
Hühnerbrustfilet mit frischem Spinat in Currysauce
- 33. Butter Chicken** <sup>(g)</sup> 13,90 €  
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesauce
- 34. Chicken Vindaloo** <sup>(sehr scharf) (g)</sup> 13,50 €  
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Sauce
- 35. Chili Chicken** <sup>(scharf) (g)</sup> 13,50 €  
Hühnerbrustfilet in indischer Chilisauce
- 36. Chicken Sabzi** <sup>(g)</sup> 13,90 €  
Zarte Hühnerfleischstücke mit verschiedenem frischem Gemüse in Masalasauce
- 37. Mango Chicken** <sup>(g)</sup> 13,90 €  
Hühnerbrustfilet in feiner Mango-Currysauce
- 38. Chicken Tikka Masala** <sup>(g,h)</sup> 13,90 €  
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in spezieller Masalasauce

## Fisch Spezialitäten

- 39. Jheenga Masala** <sup>(b,g)</sup> 16,50 €  
Gebratene Garnelen in spezieller Masalasauce
- 40. Mango Jheenga** <sup>(b,g)</sup> 16,50 €  
Gebratene Garnelen in fein gewürzter Mangosauce

## Desserts

- 41. Gulab Jamun** <sup>(g)</sup> 4,90 €  
Frittierte Milchteigbällchen in Honig getränkt <sup>(sehr süß)</sup>



Fass	0,5 l	Flasche	0,5 l	0,33 l	
Ayinger Helles <sup>(a1)</sup>	3,70 €	Ayinger Altbairisch Dunkel <sup>(a1)</sup>	3,70 €		
Ayinger Helles <b>0,25 l</b> <sup>(a1)</sup>	2,50 €	Herrnbräu Weißbier Dunkel <sup>(a,a1)</sup>	3,90 €		<b>B</b>
Augustiner Radler <sup>(a,a1,1)</sup>	3,70 €	Herrnbräu Weißbier Leicht <sup>(a,a1)</sup>	3,90 €		<b>I</b>
Cola Bier <sup>(a1,1,3,12)</sup>	3,70 €	Herrnbräu Weißbier Alk.frei <sup>(a,a1)</sup>	3,90 €		<b>E</b>
Herrnbräu Weißbier <sup>(a,a1)</sup>	3,90 €	König Pilsener <sup>(a1)</sup>		3,50 €	<b>R</b>
Herrnbräu Russen <sup>(a,a1,1)</sup>	3,90 €	Beck Alkoholfrei <sup>(a1)</sup>		3,50 €	<b>E</b>
Cola-Weizen <sup>(a,a1,1,3,12)</sup>	3,90 €	Becks <sup>(a1)</sup>		3,50 €	



## SOFTDRINKS

Coca Cola <sup>(1,3,12)</sup> , Cola light <sup>(1,2,3,12)</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €	<b>A</b>
Cola-Mix <sup>(1,3,7,12)</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €	<b>L</b>
Zitronenlimonade/Orangenlimonade <sup>(1,7)</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €	<b>K</b>
Tafelwasser	0,2 l	2,30 €	0,5 l	3,50 €	<b>O</b>
Fjordilino Naturale	0,25 l	3,20 €	0,75 l	6,50 €	<b>H</b>
Fjordilino Frizzante	0,25 l	3,20 €	0,75 l	6,50 €	<b>O</b>
Tonic Water <sup>(4)</sup>	0,2 l	3,20 €			<b>L</b>
Bitter Lemon <sup>(4)</sup>	0,2 l	3,20 €			<b>F</b>
Ginger Ale <sup>(1,4)</sup>	0,2 l	3,20 €			<b>R</b>
Spicy Ginger <sup>(1,4)</sup>	0,2 l	3,20 €			<b>E</b>
Red Bull <sup>(1,3,5)</sup>	0,25 l	4,50 €			<b>I</b>
Skiwater	0,33 l	3,80 €			<b>E</b>
Pfirsich-Eistee	0,4 l	3,50 €			
Zitronen-Eistee	0,4 l	3,50 €			



<b>Säfte</b> <sup>(6,7)</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €	<b>G</b>
Multivitamin, Orange, Ananas, Grapefruit					<b>E</b>
Johannisbeere, Cranberry, Mango,					<b>T</b>
Apfel naturtrüb, Maracuja, Rhabarber					<b>R</b>
					<b>Ä</b>
<b>Saftschorlen</b> <sup>(6,7)</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,00 €	<b>N</b>
Multivitamin, Orange, Ananas, Grapefruit					<b>K</b>
Johannisbeere, Cranberry, Mango,					<b>E</b>
Apfel naturtrüb, Maracuja, Rhabarber					



## SPRIZZ

je 6,50 €

Aperol Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Oliven
Hugo	Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze
Kitz Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Rosewein, Holundersirup, Soda, Limette, Minze, Rosmarin
Veneto Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Weißwein, Aperol, Soda, Zitronenscheibe, Oliven
Erdbeer-Maracuja Sprizz <sup>(o,1,6)</sup>	Prosecco, Maracujasaft, Erdbeersirup, Limette, Minze, Thymian
Wassermelonen Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Prosecco, Wassermelonensirup, Soda, Limette, Minze, Heidelbeeren
Grüner Apfel Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Prosecco, Grüner Apfelsirup, Soda, Limette, Minze, Himbeeren
Spicy Ginger Sprizz <sup>(o)</sup>	Prosecco, Spicy Ginger, Limette, Thymian, Oliven
Lavendel Sprizz <sup>(1,6,o)</sup>	Prosecco, Lavendelsirup, Soda, Rosmarin, Thymian, Oliven
Rosen Sprizz <sup>(1,o)</sup>	Prosecco, Rosensirup, Soda, Limette, Minze, Thymian, Heidelbeeren
Himbeer Sprizz <sup>(1,o)</sup>	Prosecco, Himbeersirup, Soda, Limette, Minze, Himbeeren

## SPRIZZ

je 6,90 €

Lillet Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Prosecco, Lillet, Oliven, Himbeeren, Heidelbeeren
Ramazotti Rosato Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Prosecco, Ramazotti Rosato, Limette, Basilikum, Heidelbeeren
Crodino Sprizz <sup>(o,1,4)</sup>	Prosecco, Crodino, Holundersirup, Basilikum, Oliven
Erdbeerlimes Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Prosecco, Erdbeerlimes, Erdbeersirup, Limette, Minze
Martini Sprizz <sup>(o)</sup>	Prosecco, Martini, Rosmarin, Oliven
Limoncello Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Prosecco, Limoncello, Limettensirup, Limette, Thymian, Himbeeren
Campari Orange	Campari, Orangensaft, Orangenscheibe, Oliven
Campari Soda	Campari, Soda, Zitronenscheibe, Oliven
Sinans Sprizz <sup>(o,1)</sup>	Prosecco, Cassis, Orangenscheibe, Himbeeren, Heidelbeeren
Peach Tree Sprizz <sup>(o)</sup>	Prosecco, Peachtree, Basilikum, Oliven
Vodka Honig Melone Sprizz <sup>(o)</sup>	Prosecco, Vodka, Honigmelone, Limette, Thymian, Rosmarin, Himbeeren

## ALKOHOLFREIE SPRIZZ

je 4,90 €

Crodino Sprizz <sup>(1,4)</sup>	Crodino, Russian Wild Berry, Holundersirup, Basilikum, Oliven
Spicy Ginger Sprizz	Spicy Ginger, Limette, Thymian, Oliven
Hugo	Holundersirup, Soda, Limette, Minze
Maracuja-Erdbeer Sprizz <sup>(1,6)</sup>	Maracujasaft, Erdbeersirup, Soda, Limette, Minze, Thymian
Cranberry-Holunder Sprizz <sup>(1)</sup>	Cranberrysaft, Holundersirup, Soda, Limette, Minze
Maracuja-Apfel Sprizz <sup>(1,6)</sup>	Maracujasaft, Apfelsirup, Soda, Limette, Minze, Thymian
Lavendel Sprizz <sup>(1,6,o)</sup>	Lavendelsirup, Tonic, Rosmarin, Thymian, Oliven

## COCKTAILS

je 8,90 €

Caipirinha <sup>(6)</sup>	Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice
Mojito <sup>(6)</sup>	Weißer Rum, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Soda
Pina Colada <sup>(g)</sup>	Weißer und brauner Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft
Sex on the beach <sup>(1)</sup>	Wodka, Peach, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft
Touch Down <sup>(1,6)</sup>	Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasaft, Limettensaft
Tequila Sunrise <sup>(1)</sup>	Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine
Swimming Pool <sup>(g,1,6)</sup>	Wodka, Rum, Blue Curacao, Ananassaft, Kokos, Sahne
Cosmopolitan	Wodka, Triple Sec, Limette, Cranberry Juice
Santiago Julep <sup>(1)</sup>	Brauner Rum, Minze, Grenadine, Limetten, Zitronensaft, Ananassaft
Aperol Sour <sup>(1,6)</sup>	Aperol, Lime Juice, Zitronensaft, Puderzucker, Orangensaft
Whisky Sour	Whisky, Orangensaft, Zitronensaft, Puderzucker
Mango Kiss II <sup>(g)</sup>	Mango, Kokos, Sahne, Wodka, Rum

## COCKTAILS

je 9,50 €

Mai Tai <sup>(h,6)</sup>	Weißer und brauner Rum, Rum 73 %, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup
Long Island Iced Tea <sup>(1)</sup>	Rum, Gin, Wodka, Tripel sec, Orangensaft, Limette, Cola

## APERITIFS

je 4,90 €

Martini Bianco auf Eis	Campari auf Eis
Martini Rosso auf Eis	Aperol auf Eis

## LONGDRINKS

je 7,90 €

Gin Tonic <sup>(4)</sup>	Gin, Schweppes, Tonic Water
Whiskey Cola <sup>(1,3,12)</sup>	Jack Daniels
Cuba Libre <sup>(1,3,12)</sup>	Havana Club 3 Jahre, Limetten, Coca Cola
Wodka Lemon <sup>(4)</sup>	Wodka, Schweppes Bitter Lemon
Wodka Red Bull <sup>(1,3,5)</sup>	Wodka, Red Bull

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

je 6,90 €

Ipanema <sup>(1,6)</sup>	Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Limo
Coconut-Kiss <sup>(g,6)</sup>	Ananas, Sahne, Kokossirup
Thai Garden <sup>(6)</sup>	Limetten, Orangen, Lime Juice, Minze, Maracujasaft
Five Fruit Punch <sup>(1)</sup>	Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine
Mango Kiss I <sup>(g)</sup>	Mango, Kokos, Sahne

## \_\_ SPIRITUOSEN \_\_\_\_\_

4 cl

### **Spirituosen**

Obstler, Williamsbirne, Marille, Himbeergeist 4,30 €

### **Grappa**

Grappa Nonino, Grappa Julia 4,80 €

### **Brandy & Cognac**

Vecchia Romagna 6,00 €

### **Liköre**

Sambucca, Haselnusslikör, Amaretto, Baileys (g) 4,00 €

Kahlua, Limoncello, Ouzo 4,00 €

### **Whisky & Gin**

Jack Daniels, Four Roses, 6,00 €

Southern Comfort 4,00 €

Johnnie Walker Red Label 6,00 €

Chivas Regal 12 Jahre 6,90 €

Bombay Gin 5,00 €

Tanqueray 5,00 €

### **Kurze**

Ramazotti, Averno, Jägermeister 4,50 €

Tequila weiß und braun 5,00 €

Havana Club 5,00 €

Absolut Vodka 5,00 €



## \_\_\_ OFFENE WEISSWEINE \_\_\_\_\_

		<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
Lugana <sup>(o)</sup>	weich und harmonisch	3,30 €	6,20 €
Pinot Grigio <sup>(o)</sup>	fruchtiges Aroma	3,30 €	6,20 €
Chardonnay <sup>(o)</sup>	trocken und harmonisch	3,10 €	5,70 €
Custoza <sup>(o)</sup>	fruchtig und frisch	2,90 €	4,90 €
Weißweinschorle <sup>(o)</sup>	süß oder sauer		4,90 €

## \_\_\_ OFFENE ROSEWEINE \_\_\_\_\_

		<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
Il Medaglione Rosato, Negroamaro <sup>(o)</sup>	samtig und warm	3,30 €	5,90 €

## \_\_\_ OFFENE ROTWEINE \_\_\_\_\_

		<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
Merlot <sup>(o)</sup>	weich und harmonisch	3,30 €	5,90 €
Cabernet Sauvignon <sup>(o)</sup>	trocken, typischer Geschmack	3,30 €	5,90 €
Primitivo <sup>(o)</sup>	intensives Aroma, ausbalanciert	3,20 €	5,80 €
Nero D'Avola <sup>(o)</sup>	harmonisch und deutlich	3,20 €	5,80 €
Lambrusco <sup>(o)</sup>	lieblich, leicht perlend		4,90 €
Rotweinschorle <sup>(o)</sup>	süß oder sauer		4,90 €



## \_\_ FLASCHENWEINE „WEISS“ \_\_\_\_\_

<b>Lugana I Frati</b> <sup>(o)</sup>	helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten und Blüten. Delikate Bittermandelnote im Nachhall	32,00 €
<b>Chardonnay</b> <sup>(o)</sup>	intensives strohgelb, sehr vielschichtige Nase, exotische Fruchtanklänge, nussig	22,00 €
<b>Pinot Grigio</b> <sup>(o)</sup>	gut strukturiert und dicht, zeigt eine geschmeidige, manchmal butterzarte Fülle	23,00 €
<b>Custoza</b> <sup>(o)</sup>	fruchtig mit typisch dezenter Säure bietet er ein aromatisches und rundes Geschmackerlebnis	18,00 €
<b>Soave</b> <sup>(o)</sup>	leicht, elegant und trocken, reizvolle Fruchtaromen mit zart frischer Säure	19,00 €
<b>Weissburgunder</b> <sup>(o)</sup>	tropische Fruchtkomponenten mit feingliedriger Struktur	24,00 €

## \_\_ FLASCHENWEINE „ROSE“ \_\_\_\_\_

<b>IL Medaglione Rosato</b>	samtig, warm und ausgewogen mit einem intensivem Abgang, intensive Nase nach Brombeeren und Pflaumen	19,00 €
<b>Negroamaro</b> <sup>(o)</sup>		



## FLASCHENWEINE „ROT“

---

<b>Ronchedone I.G.T.</b> (o)	harmonisch, kräftig, fruchtig, feine Tanninstruktur	39,00 €
<b>Merlot</b> (o)	weich und harmonisch mit einem edlem Bouquet mit intensiven Aromen	23,00 €
<b>Salice</b> (o)	fruchtige Blume, weiniges Bouquet, ausgewogene Tannine samtig, warm und harmonisch	24,00 €
<b>Primitivo</b> (o)	samtig, weich und üppig aromatisch bei dezenter Säure und geringem Tanningehalt	23,00 €
<b>Nero d'Àvola</b> (o)	auffällige Beerenfrucht wird durch eine mediterrane Würze ausbalanciert, samtige Tannine sind ein Markenzeichen	22,00 €



## PROSECCO & CHAMPAGNER

---

	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
Prosecco Spumante (o)	3,50 €	4,90 €	19,50 €
Prosecco Valdo (o)			25,00 €
Prosecco Valdo Rose (o)			25,00 €
Champagne (o)			49,00 €

