



Vorspeisen

<i>Vitello Tonnato</i> ^{1,14} <i>Gekochte Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Capern</i>	€ 11,00
<i>Carpaccio di Manzo</i> ¹⁴ <i>Rohes, hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	€ 11,00
<i>Antipasto della casa</i> <i>Italienische Vorspeisentriologie, lassen Sie sich überraschen!</i>	€ 12,90

Salate

<i>Gemischter Salat</i> ¹ <i>Italienischer Pflücksalat der Saison mit Kirschtomaten</i>	€ 4,50
<i>Rucola mit gebratenen Austernpilzen, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten</i> ¹⁴	€ 8,50
<i>Caesar Salad</i> ¹⁴ <i>Romana-Salat mit Hähnchenbrustfilet, Ei, Parmesan und French Dressing</i>	€ 10,50

Pasta

<i>Tagliatelle mit Lachs</i> ¹⁴ <i>Tagliatelle in Lachs-Sahnesoße</i>	€ 9,00
<i>Agnolotti burro e salvia</i> ¹⁴ <i>Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Spinat, in Salbei, Butter und Parmesan</i>	€ 11,50
<i>Spaghetti Carbonara -Das Original-</i> <i>Mit Luftgetrocknetem Bauchspeck, Parmesan und Ei</i>	€ 9,00
<i>Spaghetti im Parmesanlaib</i> <i>Mit schwarzer Sommertrüffel</i>	€ 14,50
<i>Strozzapreti con Straccetti di Manzo, Funghi e Sugo di Pomodori</i> <i>Pasta mit Rinderstreifen, Champignons in Tomatensoße</i>	€ 12,50
<i>Pennette con Gamberi e Spinaci</i> <i>Pasta mit Garnelen und frischem Spinat</i>	€ 14,50

Hauptgerichte

Saltimbocca alla Romana con Patate al Rosmarino € 22,50
Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei
an einer Weißweinsauce als Beilage Rosmarinkartoffeln

*Schweinefilet*¹⁴ € 15,90
In Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle

*Original Wiener Kalbsschnitzel*¹ € 22,90
mit knusprigen Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat

Zwiebelrostbraten € 21,90
typisch schwäbisch mit hausgemachten Spätzle

Rinderbäckchen € 19,80
in Barolosauce mit Serviettenknödel und Gemüse

Rinderfilet al Balsamico € 28,50
ganz anders mit Tagliatelle

*Tagliata di Manzo su Rucola, pomodorini e Parmigiano*¹⁴ € 21,50
Tranchen von Roastbeef auf einem Rucolabett
mit Kirschtomaten und Parmesansplittern

Zanderfilet € 23,90
kross gebraten auf Fregola, einer sardischen Nudelspezialität mit Blattspinat

Roastbeef 200g € 19,50
 300g € 23,50

Entrecôte 200g € 23,50
 300g € 28,90

Rinderfilet 200g € 29,50
Dazu servieren wir Ihnen Chutney, Kräuterbutter, Grillgemüse
und frischen Pommes Frites.

Schwäbische Spezialitäten

*Käsespätzle*¹⁴ € 10,90
mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Schwäbische Maultaschen geröstet € 10,90
mit Ei und Kartoffelsalat

*Schwäbischer Wurstsalat*¹⁴ € 7,90
mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Zwiebel, Brot und Butter

*Schweizer Wurstsalat*¹⁴ € 7,90
mit Schinkenwurst, Emmentaler, Zwiebel, Brot und Butter



Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,20
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	€ 2,20
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 3,50
<i>Milchkaffee</i>	€ 2,70
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Espresso doppio</i>	€ 3,50
<i>Espresso macchiato</i>	€ 2,50
<i>Espresso corretto</i>	€ 3,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,70
<i>Cappuccino mit Sahne</i>	€ 2,90
<i>Kindercappuccino (Milchschaum mit Kakaopulver)</i>	€ 1,20
<i>Latte macchiato</i>	€ 3,20
<i>Latte macchiato aromatisiert (Schoko ¹⁺², Haselnuss ¹⁺²⁺³, Vanille ³)</i>	€ 3,70
<i>Latte macchiato mit Baileys</i>	€ 4,80

1 = mit Farbstoff / 2 = mit Aroma / 3 = mit Konservierungsstoff

Nachspeise

<i>Tiramisù ^{11,14}</i>	€ 5,90
<i>Hausgemacht</i>	
<i>Panna Cotta ¹⁴</i>	€ 5,90
<i>Mit Himbeeren</i>	
<i>Dolce della casa ¹⁴</i>	€ 6,90
<i>Nach Empfehlung des Hauses</i>	
<i>Espresso Gourmet ^{11,14}</i>	€ 4,90
<i>Feiner Espresso & süße Überraschung</i>	

Hinweis für unsere Gäste:

Wir verwenden bei der Eigenproduktion keinerlei Zusatzstoffe.

Beim Zukauf von Lebensmitteln ist enthalten:

¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel,
⁴ mit Süßungsmittel, ⁸ mit Phosphat, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ coffeinhaltig,
¹² mit Geschmacksverstärker, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Milcheiweiß

Wasser & Säfte

<i>Gerolsteiner Mineralwasser, Naturell Flasche</i>			0,5 l	€ 4,50
<i>Gerolsteiner Mineralwasser, Medium Flasche</i>			0,5 l	€ 4,50
<i>Gerolsteiner Mineralwasser, Naturell Flasche</i>			0,7 l	€ 4,90
<i>Gerolsteiner Mineralwasser, Medium Flasche</i>			0,7 l	€ 4,90
<i>Tafelwasser</i>	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,00
<i>Apfelsaft, naturtrüb</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 4,50
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 4,50
<i>Johannisbeere-Nektar</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 4,50
<i>Maracuja-Nektar</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 4,50
<i>Saft- und Nektarschorle</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 3,60
<i>Coca-Cola Zero</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 3,60
<i>Fanta</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 3,60
<i>Sprite</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 3,60
<i>Spezi⁴</i>	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 3,60
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>			0,2 l	€ 2,90
<i>Schweppes Tonic</i>			0,2 l	€ 2,90
<i>Schweppes Ginger Ale</i>			0,2 l	€ 2,90

Biere

<i>Export, Gruibinger</i>	vom Fass	0,3 l	€ 2,80	0,5 l	€ 3,40
<i>Hefe hell, Meckatzer</i>	vom Fass	0,3 l	€ 2,90	0,5 l	€ 3,50
<i>Radler, Gruibinger⁴</i>	vom Fass	0,3 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,10
<i>Pils, Gruibinger</i>	vom Fass	0,3 l	€ 2,90	0,5 l	€ 3,50
<i>Brunnenbier, Gruibinger</i>	Flasche			0,3 l	€ 2,90
<i>Saukalt, Gruibinger</i>	Flasche			0,3 l	€ 2,90
<i>Kristall, Weihenstephan</i>	Flasche			0,5 l	€ 3,40
<i>Export alkoholfrei, Meckatzer</i>	Flasche			0,3 l	€ 2,90
<i>Hefe alkoholfrei, Meckatzer</i>	Flasche			0,5 l	€ 3,40

⁴ = mit Säuerungsmitteln



Weißwein - Flaschenwein 0,75 l

Deutschland - Riesling Dragonstone 2015 € 22,50
Rheingau, Weingut Josef Leitz
Exotische Fruchtfülle mit animierender Restsüße zeichnen diesen feinen Wein aus. Wenig Alkohol.

Deutschland - Weißburgunder 2016 € 26,00
Pfalz, Weingut Bernhard Koch
Frisch mit Pfirsicharomatik und ein Hauch von grüner Melone.
Prädikat: „Rundum gelungener Wein“!

Italien - Vernaccia di San Gimignano´ OSTREA´ € 25,00
Toskana, Az. Tenuta Mormoria
Rebsorte: 100% Vernaccia
Ausgewogener, harmonischer Geschmack mit angenehm, säuerlichem Abgang.

Italien - Sauvignon d´Amblé € 28,50
Piemont, Az. Orlando Abrigo
Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc
Fruchtig, intensiver Duft nach Salbei und Heu. Guter Körper und Ausgewogenheit, insgesamt geschmeidig.

Italien - Lugana € 29,00
Venezien, Az. Monte del Frà
Rebsorte: 100% Tebbiano di Lugana
Nach weißen Blüten, unreifen Aprikosen und Mandeln. Herzhaft, angenehm, harmonisch im Gaumen

Italien - ´Misco´ € 30,00
Verdicchio die Castelli di Jesi DOC Classico Sup.
Marken, Tenuta di Tavignano
Rebsorte: 100 % Verdicchio
Reife Fruchtaromen an süße Mandeln und Weißdorn. Saftig, glatt im Mund mit leicht, bitterem Nachgeschmack.

Österreich - Grüner Veltiner Vesper 2015 € 26,00
Weingut Setzer
Trocken. In der Nase voll mit Zitrusaromen. Im Gaumen knackig, spritzig und exotisch.

Österreich - Weißburgunder 2015 € 33,00
Weingut Setzer
Klarer, feiner Duft. Trocken, gehaltvoll, weich und voll am Gaumen.

Roséweine - Flaschenwein 0,75 l

Italien - Puntarossa Cerasuolo € 22,00
Abruzzen, Az. Marchesi de Cordano
Rebsorte: 100 % Montepulciano
Angenehme Nase von roten Beeren, wilde Erdbeeren und reifen Kirschen.
Frisch und fruchtig.

Italien - Kimia Primitivo Rosato € 26,00
Apulien, Tenuta Chiaromonte
Rebsorte: 100 % Primitivo
Zart, elegant mit einer frischen Säure und einem langen Abgang von Zitrusfrüchten.



Offene Weißweine 0,25 l

Deutschland - Riesling trocken € 4,90
Uhlbacher Weinsteige, Weingut Zaiß
Rebsorte: 100 % Riesling
Frisch, spritzig mit eleganter Säure

Deutschland - 1 2 dry Riesling trocken 2015 € 6,50
Rheingau, Weingut Josef Leitz
Rebsorte: 100 % Riesling
Frisch, fein, saftig

Italien - 'Villa Torre' € 5,50
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Sup.
Marken, Tenuta di Tavignano
Reife Fruchtaromen an süße Mandeln und Weißdorn. Saftig, glatt im Mund mit leicht, bitterem Nachgeschmack.

Weißweinschorle € 4,50

Offene Roséweine 0,25 l

Italien - Rosato IGT 'Histonium' € 4,90
Abruzzen, Jasci e Marchesani
Rebsorte: 100 % Montepulciano d'Abruzzo
Im Bouquet fruchtig, wenig mit einem Hauch von Holz. Geschmack: harmonisch und zart, sehr fruchtig und lieblich.

Italien - Bardolino Chiaretto DOC € 4,90
Venezien, Monte del Frà
65 % Corvinal, 30 % Rondinella, 5 % Sangiovese
Faszinierende Aromen von kleinen Waldbeeren, und Johannisbeeren mit einem Hauch feiner Würze.

Roséweinschorle € 4,50

Offene Rotweine 0,25 l

Deutschland - Trollinger trocken € 5,50
Rotenberger Schlossberg, Collegium Württemberg
Rebsorte: 100 % Trollinger
Zarte Beerenfrucht mit Bittermandelton. Sehr harmonisch, mit dezenter und angenehmer Gerbstoffstruktur.

Italien - Filos' Montepulciano d'Abruzzo € 5,50
Abruzzen, Az. Marchesi de Cordano
Rebsorte: 100 % Montepulciano
Aromen von roten Früchten, Gewürzen. Intensiv, ätherisch, weich, trocken, harmonisch im Geschmack. Spürt Tannine.

Italien - Lorlando Nero d'Avola € 6,00
Sizilien, Az. Alliata
Rebsorte 100 % Nero d'Avola
Intensive Aromen von reifen, roten Früchten.
Gute Balance im Mund und weiche Tannine.

Rotweinschorle € 4,50



Rotweine - Flaschenwein 0,75 l	
Deutschland - Trollinger mit Lemberger	€ 23,00
Weingut Karl Haidle VDP <i>Ausgeprägte Fruchtigkeit im Gaumen. Perfekte Säure mit dezenter Restsüße.</i>	
Italien - Barbera d'Alba DOC' Roreto'	€ 26,00
Piemont, Az. Orlando Abrigo Rebsorte: 100 % Barbera <i>Duft nach schwarzen Kirschen, Pflaumen und Veilchen. Voller Körper mit feiner Säure, sinnlich rund, sympathisch.</i>	
Italien - Barbera d'Alba DOC	€ 29,00
Piemont, Az. Virna Rebsorte: 100 % Barbera <i>Intensives Aroma mit zarten Anklängen von Vanille und Schokolade. Ausgewogene Säure und doch gute Struktur.</i>	
Italien - Rosso di Montalcino DOCG	€ 30,00
Toskana, Az. Col di Lamo Rebsorte: 100 % Sangiovese <i>Voller Duft, anhaltend, frisch und harmonisch. Gut strukturiert, interessante Tannine, ausgewogen.</i>	
Italien - Libenter Rosso Piceno DOC	€ 32,00
Marken, Tenuta di Tavignano 70% Montepulciano, 25% Sangiovese, 5 % Cabernet Sauvignon <i>Fruchtaromen nach Maraska-Kirsche und ein wenig Pflaume. Sehr weich, seidige Tannine und balsamischen Noten.</i>	
Italien - Surrau	€ 32,00
Sardinien, Az. Surrau 45 % Cannonau, 45 % Carignano, 10 % Muristellu <i>Volles, fruchtige Bouquet nach dunklen Beeren. Fein, aromatisch und ausgewogen.</i>	
Italien - Barbaresco DOCG 'Meruzzano'	€ 59,00
Piemont, Az. Orlando Abrigo Rebsorte: 100 % Nebbiolo <i>Komplexes Bouquet nach Wachholderbeere, Lakritz und edler Bourbon-Vanille. Feine Säure mit langem Nachhall.</i>	
Italien - 'Podere Ritorti' Bolgheri Rosso Sup	€ 59,00
Toskana, Az. I Luoghi 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc, Merlot, Syrah <i>Komplexes Bouquet mit reifen, roten Früchten, Gewürze und mediterrane Kräuter. Weich, samtig mit süßen Tanninen.</i>	
Italien - Barolo diBarolo DOCG	€ 65,00
Piemont. Az. Virna Rebsorte: 100 % Nebbiolo <i>Intensiv, ätherisch mit roten Früchten, begleitet von Vanille, Kakao und Gewürzen. Voll und herb mit weichen Tanninen.</i>	
Italien - Amarone della Valpolicella Cl. DOCG	€ 65,00
Venezien, Monte del Frà 80 % Corvina veronese & Corvinone, 20 % Rondinella <i>Duft nach Weinbrand- u. Amarenakirschen, Zwetschen und würzige Noten. Elegant, samtig, harmonisch, kräftig und komplex</i>	
Italien - Brunello di Montalcino DOC	€ 69,00
Toskana, Az. Col di Lamo Rebsorte: 100 % Sangiovese <i>Harmonisch, mit Noten von Pflaumen und Brombeeren. Rund und ausgewogen von sehr zartem und feinem Holz.</i>	

Schaumweine / Spumante

<i>Prosecco DOC extra dry, Cima de Conegliano</i>	0,1l	€ 4,50
	0,75 l	€ 28,00
<i>Franciacorta Satén, Fratelli Berlucci</i>	0,1l	€ 7,50
	0,75 l	€ 49,00

Champagner

<i>Moët Piccolo Champagner</i>	0,2 l	€ 12,00
<i>Franciacorta Brut 25 Fratelli Bertucci</i>	0,375 l	€ 15,00
	0,75 l	€ 39,00
<i>Jacquart Champagner</i>	0,75 l	€ 68,00
<i>Moët Brut Imperial Champagner</i>	0,75 l	€ 78,00
<i>Moët Ice Champagner</i>	0,75 l	€ 118,00
<i>Moët Ice Champagner</i>	1,5 l	€ 248,00

Grappa

Villa de Varda, Trentin

<i>Trie Grappa Riserva</i>	4 cl	€ 6,00
<i>Rebsorten: Teroldego, Pinot Bianco, Müller Thurgau</i>		
<i>Im Duft mild, komplex, weich, elegant</i>		
<i>Im Gaumen reichhaltig, samtig, sehr harmonisch und eine fast unendliche Nachhaltigkeit</i>		
<i>Müller Thurgau Riserva</i>	4 cl	€ 6,00
<i>Intensiv, lebendig und rund, mit Nuancen von Gewürzen. Im Gaumen mild, beharrlich, elegant, warm</i>		
<i>Moscato Riserva</i>	4 cl	€ 6,50
<i>Im Duft fein, warm, mild, harmonisch, verführerisch. Im Geschmack besonders weich, süß, angenehm, samig, mild</i>		
<i>Stravechhia `Nonno Giovanni`</i>	4 cl	€ 9,50
<i>Alta Selezione</i>		
<i>Rebsorte: Moscato Giallo, Müller Thurgau, Teroldego</i>		
<i>Im Duft fein, warm, intensiv, mild. Im Geschmack samtig, weit, mild, harmonisch, umfassend, sinnlich, weiches und intensives Aroma</i>		