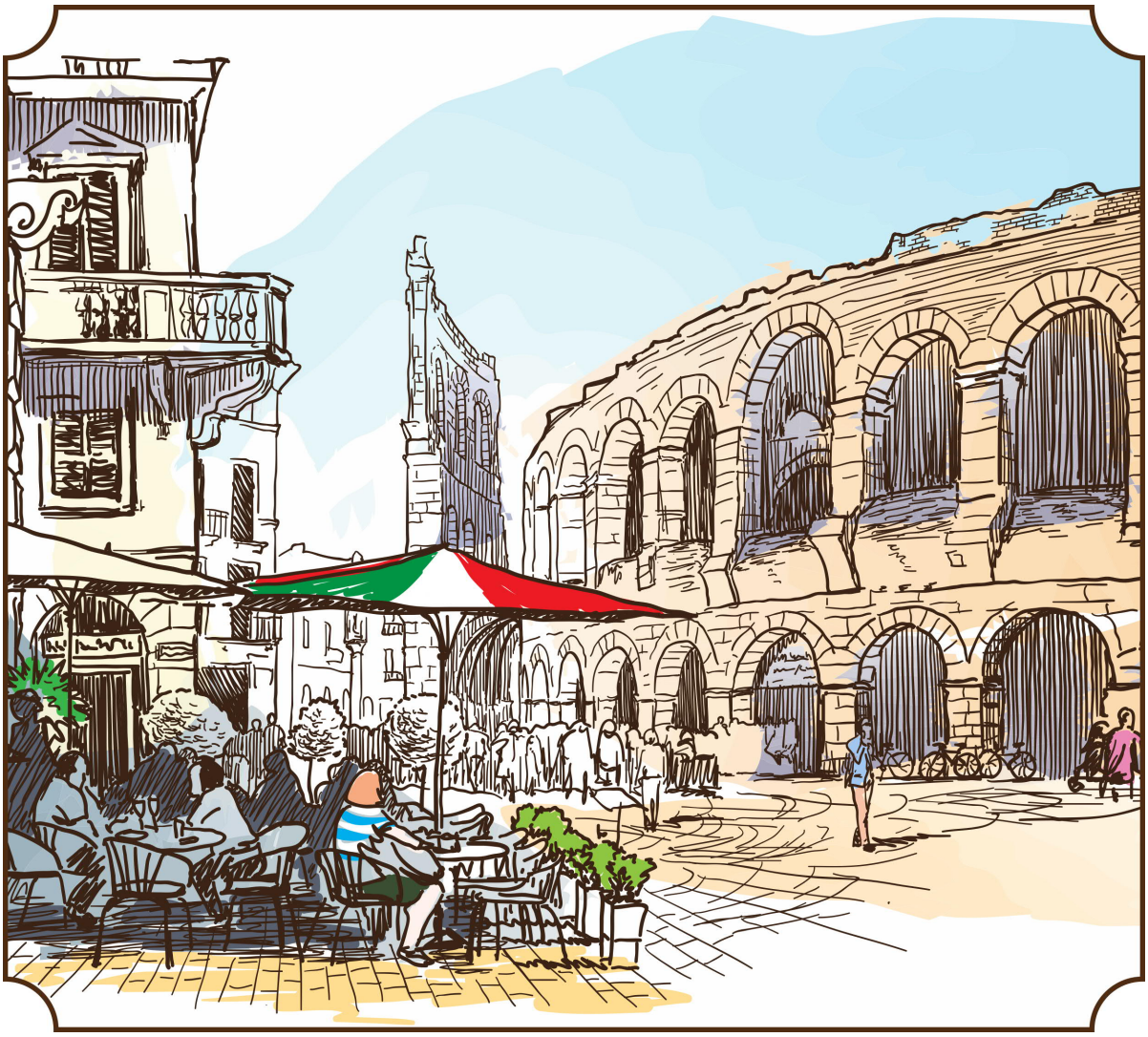
ROSENGARTEN
Café & Ristorante
Villa Italia II

Willkommen in Italien!

www.rosengarten-cafe.de



Bitte beachten Sie unsere Servicepauschalen:

Beilagenänderungen und extra Zutaten berechnen wir mit 1- Euro.
Der Umwelt zuliebe berechnen wir eine Verpackungspauschale von 1- Euro.
Alle unsere Speisen bieten wir deshalb auch als halbe Portion an.

Herzlich Willkommen

Dieses edle Restaurant mitten in der Innenstadt Nordhausens überzeugt mit wahrhaft stilvollem Ambiente. Ausgefallenes Design wird modern und trendig kombiniert. Der vordere Gastraum bietet 120 Sitzplätze an. Eine besondere Atmosphäre wird durch gedimmte Lichtquellen, gemütlichen Sitzecken und die Liebe zum Detail geschaffen.

Eine weitere gastliche Räumlichkeit im hinteren Teil des Restaurants steht Ihnen und Ihren Gästen für Feiern aller Art exklusive zur Verfügung. Ob Discosound für Tanzeinlagen oder Loungemusik, Firmenmeeting oder Abiball: Jedes Partyhighlight können Sie individuell umsetzen, ungestört und diskret sind Ihre Gäste unter sich. Diese Räumlichkeit ist die ideale Lokation für Ihre Feier. Lassen Sie sich individuell von uns ein Angebot erstellen. Wir bieten Ihnen köstlich-italienische Büffets, mediterraner Fingerfood-Genuss, sowie Caterings aller Art an. Kein kulinarischer Wunsch bleibt offen.

Wussten Sie schon?

Die italienische Küche besteht aus einer Vielzahl von regionalen Küchen, und bedingt durch die geografische Lage und lange Kochtradition Italiens kann sie auf zahlreiche Zutaten und Spezialitäten zurückgreifen. Historisch unterscheidet man vor allem zwischen der Cucina alto-borghese (womit die exklusive Kochtradition der höheren Stände seit der Renaissance bezeichnet wird) sowie der Cucina povera (der regionalen bäuerlichen und städtischen Küche). Dazu kommt das reichhaltige einheimische Weinangebot (zum Beispiel Chianti und Barolo). In Italien ist üblicherweise das Abendessen die Hauptmahlzeit, die aus einer Vorspeise (Antipasto), zwei Hauptgängen und der Nachspeise besteht.

Antipasti – Vorspeisen

01. Focaccia [A] - 5,50 €

unser beliebtes Pizzabrot, bestreut mit frischen Tomatenwürfeln Zwiebeln und frischen Kräutern

02. Bruschette mit Knoblauch [A] - 4,50 €

Vier Stück – mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch

03. Carpaccio di Filetto - 12,50 €

rohe, dünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse

04. Carpaccio di Salmone - 11,80 €

rohe, dünne Scheiben vom Lachs mit geschälten Shrimps

06. Feldsalat con Scampi - 9,50€

mit gegrillten Scampis

07. Insalata Frutti di Mare [B,M] - 9,50 €

Meeresfrüchtesalat

09. Antipasto „Villa Italia“ [1,2,3,4,10,F] - 13,50 €

gemischte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Antipasto (italienisch für „vor der Mahlzeit“, Plural Antipasti) ist die italienische Bezeichnung für „Vorspeise“. Die Antipasti der italienischen Küche bestehen aus kleinen Gerichten als Auftakt eines mehrgängigen Menüs. Typisch sind luftgetrockneter Aufschnitt wie Schinken oder Salami, begleitet von gebratenem, in Olivenöl eingelegtem Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilzen oder frischem Gemüse oder Obst, marinierte Fische und Meeresfrüchte sowie pikant belegte, geröstete Brotscheiben.

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Zuppe – Suppen

15. Minestrone - Gemüsesuppe - 5,00 €

16. Crema di Pomodoro - Tomatencremesuppe [F] - 5,00 €

18. Zuppa d'Aglio - Knoblauchsuppe [F] - 5,50 €

20. Zuppa di Pesce - Fischsuppe nach Art des Hauses [B] - 6,90 €

Die Minestrone zählt zu den ältesten Gerichten der italienischen Küche und wird als erster Gang vor der eigentlichen Hauptmahlzeit serviert. Es gibt sie in den unterschiedlichsten Varianten als dicke Cremesuppe, die zuvor mittels eines Pürierstabs gemixt wurde, oder mit klein gehackten Gemüsestücken. Wie in den nördlicheren Breitengraden gehören auch in Italien in den Wintermonaten warme Suppen zu den täglichen Gerichten, zu denen auch die Minestrone zählt.

Verschiedene Gemüse der Saison sind traditionell die wichtigsten Zutaten für eine Minestrone. Dazu zählen Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Tomaten, Bohnen und Petersilie. Alternativ können auch noch Brokkoli, Zucchini, Spinat, Kürbis, Blumenkohl, Fenchel, Kichererbsen oder Linsen hinzugegeben werden. Von Region zu Region unterschiedlich werden noch Sättigungsbeilagen wie Reis, Nudeln oder geröstete Weißbrotscheiben hinzugegeben. Serviert wird die Suppe mit fein geriebenem Parmesan.

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Insalata – Salate

25. Insalata Mista [9] - 5,70 €

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Peperoni und Oliven

27. Insalata Iventata - 8,50 €

gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Hirtenkäse **

28. Insalata Nizzarda - 10,90 €

gemischter Salat mit Thunfischstücken, Zwiebeln und Ei

29. Insalata Toscana - 12,50 €

gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons, pepperoni und Hirtenkäse**

30. Caprese - 7,90 €

mit Tomaten, Mozzarellakäse und Basilikum

31. Insalata con Salmone - 12,90 €

Lachsstreifen, gebettet auf bunten Salat mit Tomaten, Möhren und Rucola

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Caprese (italienisch für zu Capri gehörend) ist ein italienischer Vorspeisensalat aus Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl. Zur Herstellung werden rohe Tomatenscheiben mit Mozzarellascheiben und jeweils einem Basilikumblatt belegt, gesalzen und mit Olivenöl beträufelt. Für eine traditionelle Insalata Caprese kann Kuhmilch-Mozzarella oder Büffelmozzarella verwendet werden, bevorzugt wird eine besonders aromatische Tomatensorte wie San Marzano; das Olivenöl sollte kaltgepresst sein.

Der Ursprung des Gerichts ist nicht eindeutig geklärt. Ein verbreiteter Herkunftsmythos besagt, dass ein patriotischer Maurer zum ersten Mal die Zutaten, deren Farben der Tricolore entsprechen, in ein Panino gefüllt habe. Ein anderer Ursprung wird darin vermutet, dass das Gericht auf die futuristische Küche von Filippo Tommaso Marinetti zurückgeht. (Manifest der Futuristischen Küche - 1931)

Pasta – Nudeln

33. Spaghetti Bolognese [S] - 7,90 €

Spaghetti in Hackfleischsauce mit Basilikum

34. Spaghetti Aglio Olio - 6,90 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl , Peperoncino

35. Spaghetti Aglio Olio con Scampi - 12,50 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl , Peperoncino und Scampi

38. Spaghetti Frutti de Mare [B,M,S] - 10,50 €

Spaghetti mit Meeresfrüchten und Knoblauch in leichter Tomatensauce

39. Penne Arrabbiata [C,S] - 8,50 €

kurze Nudeln mit Knoblauch und Peperoni in leichter Tomatensauce, scharf

40. Penne Nizzarda [C,S] - 10,90 €

kurze Nudeln mit Thunfischstückchen, Mozzarellakäse, frischen Tomaten in leichter Sauce

41. Penne alla Trevisana [C,S] - 12,50 €

kurze Nudeln mit Filetspitzen und Paprikastreifen in leichter Tomatensauce

42. Penne al Cardinale [C,S] - 13,50 €

kurze Nudeln mit Scampis und Lachsstücken in Hummer-Sahnesauce

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Pasta - Der Begriff kam über das Lateinische vom Griechischen paste, womit ein grützeartiges Gerstengericht bezeichnet wurde. Ein flaches pasta-ähnliches, jedoch in Öl gebackenes griechisches Produkt wurde als laganon bezeichnet, dass auch von den römischen Schriftstellern Cicero und Horaz erwähnt wurde.

Im 12. Jahrhundert schrieb derGeograf Al-Idrisi, dass in der Nähe von Palermo auf Sizilien Fäden aus Weizen gekocht werden, die von Muslimen wie von Christen gleichermaßen gern gegessen w erden. Ebenso berichtet er über einen umfangreichen Export dieser Itryah genannten Pasta in den gesamten Mittelmeerraum. Es handelt sich hier um das erste schriftliche Dokument, in dem von Pasta nach heutiger Definition die Rede ist. Die italienische Küste, speziell das Gebiet um Neapel, entwickelte sich zeitweise zu einer Hochburg der Pastaproduktion.

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Pasta – Nudeln

43. Tagliatelle al Toscana [F] - 12,00 €

Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen in Rahmsauce

45. Tagliatelle al Salmone - 12,90 €

Bandnudeln mit Lachsstückchen in Hummer-Sahnesauce

46. Tagliatelle Vegetale [S] - 8,90 €

Bandnudeln in leichter Tomatensauce, vegetarisch

48. Toscanische Della Nona - 10,50 €

Penne mit Fleischsauce, Broccoli, Zucchini, Knoblauch und Käse Überbacken

49. Lasagne al Forno [S] - 8,90 €

Schichtbandnudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken

50. Gnocchi alla Gorgonzola [F] - 9,50 €

Kartoffelnudeln mit Gorgonzolakäse und frischen Basilikum

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Heute gibt es nur noch wenige traditionelle Pastaproduzenten (Pastifici) in Italien, der Großteil der Teigwaren wird industriell hergestellt. Sie werden der Größe nach in Pasta corta (kurze Pasta) und Pasta lunga (lange Pasta) unterschieden.

Pasta ohne Farbzusätze weist unterschiedliche Gelbtöne auf, je nachdem, ob sie mit oder ohne Eier zubereitet wurde. Daneben wird Pasta traditionell mit Zusätzen aus Spinat (grüne Pasta), Tomaten oder roten Rüben (rote Pasta), Möhren (orange Pasta), seltener – als regionale Spezialität Süditaliens – aus Tintenfisch-Tinte (schwarze Pasta) oder Kakaopulver (braune Pasta) hergestellt. Mischungen aus Nudeln mit drei unterschiedlichen Farbrichtungen werden landläufig als Pasta tricolore bezeichnet.

Pizze – Pizza

60. Margherita [1,3,S] - 6,60 €
mit Tomatensauce und Käse

61. Salami [1,2,3,10,S] - 7,00 €
mit Tomatensauce, Käse und Salami

62. Vomero [1,2,3,4] - 7,90 €
mit Tomaten, Käse [2,8], Schinken *, Pilzen und Kapern

63. Calzone gefüllt [1,2,3,4,10,S] - 8,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Schinken*, Salami , Pilzen

64. Quattro Staggioni [2,3,4,S] - 8,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Schinken*, Pilzen, Paprika und Artischocken

65. Quattro Formagio [1,3,S] - 8,90 €
mit Tomatensauce und vier verschiedenen Käsesorten [2,8]

66. Tonno [S] - 9,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Thunfisch und Zwiebeln

67. Hawaii [1,2,3,4,S] - 8,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Schinken* und Ananas

68. Scampi [1,3,S] - 11,60 €
mit Tomatensauce, Käse, Großgarnelen und Knoblauch

69. Salmone [1,3,S] - 11,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Lachs und Spinat

70. Villa Italia [1,3,S] - 12,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Mozzarellakäse
Gorgonzolakäse und Rucola

71. Frutti di Mare [1,3,B, M ,S] - 9,90 €
mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Im Jahre 2017 wurde die neapolitanische Kunst des Pizzabackens („Pizzaiuolo“) von der UNESCO in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Carne – Fleischgerichte vom Schwein

80. Scaloppa alla Cordon Bleu [1,2,3,4,A,F] - 14,60 €

paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse [2,8], Schinken*
dazu Champignon-Rahmsauce

81. Milanese [A] - 11,80 €

Schnitzel paniert

82. Scaloppa ai Funghi [2,A,F] - 13,80 €

paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce

83. Scaloppa Hawaii [1,3,A] - 14,20 €

Schweineschnitzel mit Ananas, Sahnesauce und Käse überbacken

84. Scaloppine alla Cacciatora - 16,50 €

Schweinemedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce

85. Scaloppine alla Cantarelli - 16,50 €

Schweinemedaillons mit Pfifferlingen in Sahnesauce

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Bratkartoffeln serviert.

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Cotoletta alla milanese (manchmal auch Costoletta alla milanese), das Mailänder Kotelett, ist ein paniertes und gebratenes Kotelett aus Schweine - oder Kalbfleisch. Es gehört zu den Spezialitäten der italienischen bzw. Mailänder Küche und gilt als mögliches Vorbild des Wiener Schnitzels, was jedoch nicht belegt ist. Der Überlieferung nach soll es eine Nachahmung der im Mittelalter in wohlhabenden Kreisen beliebten vergoldeten Gerichte sein.

Cotoletta alla milanese werden ähnlich zubereitet wie Wiener Schnitzel, jedoch werden beim Cotoletta Kalbskoteletts von 3 bis 4 cm Dicke mit Knochen oder entbeint verwendet. Sie werden zuerst in geschlagenem Ei und frisch geriebenem Paniermehl gewendet und die Panierung mit den Händen angedrückt. Dann werden sie in Butter oder Butterschmalz goldgelb gebraten und bei geringer Hitze zu Ende gegart. Erst dann wird gesalzen. Serviert werden sie mit Zitrone, Bratkartoffeln oder Salat.

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Carne – Fleischgerichte vom Rind

90. Bistecca ai Ferri - 20,00 €

gegrilltes Rumpsteak

92. Bistecca Pizzaiolla [9,S] - 21,50 €

Rumpsteak mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Tomatensauce
dazu Spaghetti

93. Filetto alla Griglia - 24,00 €

Riderfilet vom Grill mit Kräuterbutter

94. Filetto Villa Italia - 27,50 €

Rinderfilet mit Champignons, Spinat und Gorgonzolakäsesauce

96. Fileto Porcini - 28,50 €

Rinderfilet mit Steinpilzen

Alle Rindfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Spinat serviert.

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Das wort Bistecca rührt aus dem Englischen begriff Beefsteak. Das Fleisch wird bei Bistecca alla fiorentina aus dem ganzen Roastbeef geschnitten. Dabei werden bis zu 1300 Gramm schwere und bis zu sechs Zentimeter dicke Scheiben aus dem Filet, dem Knochen und dem flachen Roastbeef geschnitten, so dass ein T-förmiges Knochenstück in dem Steak verbleibt. Die Zubereitung erfolgt ausschließlich auf dem Grill, wobei das Fleischstück manchmal vorher mit Olivenöl eingestrichen wird, anderen Kochanweisungen zufolge jedoch unbehandelt aufgelegt wird. Nach kurzer Bratzeit, vier bis fünf Minuten, wird das Steak gewendet und auf der gegarten Seite gesalzen. Nachdem die andere Seite ebenso lang gegrillt wurde, salzt man auch sie. Jetzt wird das Fleisch mit einem Stück frischer Butter belegt oder mit Olivenöl beträufelt angerichtet und nach Wunsch mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle gewürzt.

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Pollame – Geflügel

100. Pett0 di Tacchino Griglia - 13,50 €

Putenbrust vom Grill mit Kräuterbutter und Reis

101. Pett0 di Tacchino alla Hawaii - 14,50 €

Putenbrust mit Ananas, Curry-Sahnesauce und Reis

D' Agnello – vom Lamm

110. Filetto d' Agnello al Rosmarino - 18,50 €

Lammfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Rosmarin

111. Filetto d' Agnello al Vino Rosso [K] - 19,90 €

Lammfilet mit Knoblauch, Zwiebeln und Hirtenkäse in Barolosauce

Alle Lammgerichte werden mit Reis serviert.

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Italien ist ein großes Land mit unterschiedlichen klimatischen und geografischen Verhältnissen und mit verschiedenen Volksgruppen. Die einzelnen Regionen hatten eine oft voneinander unabhängige historische Entwicklung. Diese Umstände bringen es mit sich, dass die einzelnen Regionen – oft sogar einzelne Städte und Orte – verschiedene kulinarische Spezialitäten hervorgebracht haben und sich die regionalen Küchen so sehr unterscheiden, so vielfältig sind, dass eigentlich von einer „italienischen Küche" gar nicht gesprochen werden kann.

Scampi - Großgarnelen

115. Scampi alla Griglia su Rucola - 18,60 €

Großgarnelen vom Grill, auf Rucola gebettet mit Spaghetti Aglio Olio

116. Scampi Villa Italia [A] - 19,50 €

Großgarnelen mit Knoblauch und Kräutern in Hummer-Sahnesauce
dazu Nudeln

Pesce – Fisch

120. Calamari frito [A,C,F] - 13,50 €

frittierte Tintenfischringe mit Remouladen-Sauce

121. Calamari Villa Italia - 14,80 €

Tintenfischringe mit Knoblauch und Shrimps in Hummer-Sahnesauce

122. Trota alla Griglia - 16,50 €

Forelle vom Grill mit frischen Champignons und Shrimps in Sahnesauce

123. Filetto di Salmone alla Griglia - 16,50 €

Lachsfilet vom Grill

124. Filetto di Salmone alla Cardinale - 18,50 €

Lachsfilet mit Shrimps und frischen Kräutern in Hummer-Sahnesauce

127. Filetto de Luccio al Aragosta - 19,50 €

Zanderfilet mit Shrimps, Spinat und Hummer-Sahnesauce

128. Pesce Misto alla Griglia - 21,50 €

gemischter Fischteller vom Grill

Alle Fischgerichte werden mit Reis serviert.

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Pescetarismus (von italienisch pesce „Fisch“) ist eine Ernährungsweise, bei der auf den Verzehr von Fleisch, nicht jedoch auf Fisch verzichtet wird. Im Allgemeinen werden auch Eier und Milch gegessen sowie teilweise Krebs- und Weichtiere

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Uova – Eier

130. Omelette Misto [2,3,4] - 7,50 €
mit gekochten Schinken*

131. Omelette di Verduro - 8,70 €
mit Spinat und Broccoli, dazu Salat

Formaggio – Käse

145. Pecorino Hirtenkäse - 6,70 €

146. Gorgonzola Blauschimmelkäse - 7,20 €

147. Grana Padana Echter Parmesankäse - 7,20 €

148. Formaggio Misto [1,3] gemischter Käseteller - 9,70 €

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Die Ursprünge des Grana Padano sind unbekannt. Bereits während der Zeit des Römischen Reiches wurde entsprechend der Überlieferungen von Vergil in der Po-Ebene, der „Pianura Padana", Käse produziert. Nachdem die Bedeutung und die Produktion nach dieser Phase zurückging, entwickelte sie sich im 10. bis 11. Jahrhundert durch Verbesserungen der landwirtschaftlichen und sanitären Verhältnisse in dieser Region. Vor allem Mönche verschiedener Orden entwickelten die Region unter anderem durch die Trockenlegung von Sumpfgebieten. Der Ursprung des Grana Padano wurde nach verschiedenen Dokumenten um das Jahr 1000 angenommen, wobei die Ursprünge wahrscheinlich in den Gebieten um Lodi und Codogno in der heutigen Lombardei lagen.

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Per Bambini – Kindergerichte

135. Pizza Bambino [1,2,3,10] - 5,50 €

mit Tomaten, Käse und Salami

136. Spaghetti Napoli [S] - 5,50 €

mit Tomatensauce

137. Rigatoni alla Contadina [1,2,3,4,S] - 6,50 €

Maccaroni mit gekochten Schinken*
in Tomaten-Sahnesauce und Käse

138. Scaloppa Topolino [A] - 7,50 €

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes, Ketchup oder Mayo

Dessert

155. Tiramisu [C] - 5,50 €

1 Stück Tiramisu mit einer Kugel Eis
Sahne und Kaffesauce

156. Panna Cotta [F] - 5,50 €

mit Karamell-oder Erdbeersauce und frischen Früchten garniert

157. Zabaione [C,F] - 5,50 €

158. Vanilleeis [F] mit heißen Himbeeren - 5,50 €

159. Dessert Villa Italia spezial [C,F] - 6,90 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern unsere Eiskarte

Bei Änderungen an den Beilagen berechnen wir 1,00€ extra

Das Tiramisu (italienisch Tiramisù, wörtlich „zieh mich hoch“) ist ein Dessert aus der italienischen Region Venetien, das weit über seinen Entstehungsort hinaus bekannt wurde. Tiramisu besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker. Die Löffelbiskuits werden mit kaltem Espresso beträufelt, der mit Marsala oder Amaretto, alternativ auch mit Weinbrand oder einem anderen alkoholischen Getränk aromatisiert werden kann. Das Dessert wird geschichtet und dann mehrere Stunden gekühlt, so dass es fest wird. Vor dem Servieren wird die abschließende Cremeschicht mit reichlich Kakaopulver bestäubt.

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Aperitivi

Prosecco	0,1 l	4,00
Prosecco mit Aperol [1]	0,1 l	4,30
Spritz [1,K] Prosecco, Wasser, Aperol [2] und eine Scheibe Orange	0,2 l	4,50
Hugo Holundersirup, Prosecco, Wasser, frische Minze	0,2 l	4,50
Campari Soda oder Orange [1]	4 cl	4,oo
Martini Bianco oder Rosso [1]	5 cl	3,50
Sherry fino oder medium [1]	5 cl	3,50

Bevande Fredde - Erfrischungsgetränke

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino Mineralwasser	2,20	6,20
Acqua Panna Mineralwasser	2,20	2,20

	0,2 l	0,4 l
Pepsi CoCa [1,3,12] oder Pepsi CoCa light [1,3,10,12]	2,40	3,80
Mirinda oder 7up [2,9]	2,40	3,80
Schwip Schwap [1,2,3,9,12]	2,40	3,80
Bitter Lemon [1,Chininhaltig]	2,40	3,80
Ginger Ale [1]	2,40	3,80
Apfelschorle	2,00	3,50

Säfte und Nektar

Apfelsaft	2,40	3,80
Orangensaft	2,40	3,80
Grapefruitsaft	2,40	3,80
Johannisbeersaft	2,40	3,80
Kirschsaft	2,40	3,80
Bananensaft	2,40	3,80
Kiba	2,40	3,80

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Bevandle calde - Heiße Getränke

Kaffee [12]	Tasse	2,20
Espresso [12]	Tasse	2,10
Espresso doppio [12]	Tasse	3,60
Cappuccino Italiano [12] mit aufgeschäumter Milch	Tasse	2,40
Cappuretto [12] Cappuccino mit Amaretto [1]	Tasse	3,20
Milchkaffee [12]	Tasse	3,10
Latte Macchiato [12]	Glas	3,20
Heiße Schokolade mit Schaummilch	Tasse	2,80
Tee - verschiedene Sorten	Glas	2,10
Glühwein [K] *(von Nov. bis Febr.)*	Tasse	3,10

Biere

HOFBRÄU Original Elegant, feinwürzig ein Bier mit Charakter, 5,1 % Vol.	0,2 l	2,20	0,4 l	3,50
HOFBRÄU Münchner Weisse Feinhefig, spritzig die Erfrischung pur, 5,1 % Vol.	0,3 l	2,80	o,5 l	3,90
HOFBRÄU Original / Radler Elegant, feinwürzig ein Bier mit Charakter, 5,1 % Vol.	0,2 l	2,00	0,4 l	3,30
HOFBRÄU Münchner Weisse / Russ Feinhefig, spritzig die Erfrischung pur, 5,1 % Vol.	0,3 l	2,80	0,5 l	3,90
HOFBRÄU Münchner Weiss / Banane	0,3 l	2,80	0,5 l	3,90
Diesel [1,3,12]	0,2 l	2,10	0,4 l	3,30

Flaschenbier

HOFBRÄU Dunkel Malzblumig, hopfig der Urtyp des Bayerischen Bieres, 5,5 % Vol.	0,5 l	3,90
HOFBRÄU Weisse Alkoholfrei Der zeitgemäße Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber > 0,5 % Vol.	0,5 l	3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,80
Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	2,80

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Spirituosen

Grappa	2 cl	3,50
Nordäuser Doppelkorn	2 cl	2,00
Williams Christ 'Birne	2 cl	2,50
Obslter	2 cl	2,20

Liköre

Amaretto [1]	2 cl	2,80
Sambucca [1]	2 cl	2,30
Ramazzoti [1]	2 cl	2,80
Amaro Averna	2 cl	2,20
Limoncello [1]	2 cl	2,20
Jägermeister [1]	2 cl	2,20
Kümmerling [1]	2 cl	2,20
Underberg Fl. [1]	2 cl	2,20

Brandy - Weinbrand & Cognac

Veccia Romagna [1]	2 cl	3,00
Bols Alter Weinbrand [1]	2 cl	3,00
Remy Martin [1]	2 cl	4,20

Whiskey

Johnnie Walker Red Label [1]	2 cl	3,6o
Jim Beam [1]	2 cl	2,80
Jack Daniels [1]	2 cl	3,50

Longdrinks & Cocktails

Gin Tonic [1] ,chininhaltig	4 cl	5,50
Wodka Bitter Lemon	4 cl	5,50
Batida Kirsch [1]	4 cl	5,50
Whiskey [2] Cola [1 3 12]	4 cl	5,50
Pina Colada [1]	4 cl	5,50

Weitere Cocktails auf Anfrage

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.

Vino - Weine

Offene Weißweine

Frascati trocken	0,2 l	4,90	0,5 l	9,50
Pino Grigio trocken	0,2 l	5,20	0,5 l	10,50
Chardonnay halbtrocken	0,2 l	4,90	0,5 l	9,50
Frizzantino lieblich	0,2 l	4,90	0,5 l	9,50

Offene Rotweine

Valpolicealla halbtrocken	0,2 l	5,20	0,5 l	10,50
Montepulciano trocken	0,2 l	4,90	0,5 l	9,50
Chianti trocken	0,2 l	5,20	0,5 l	10,50
Lambrusco Lieblich	0,2 l	4,90	0,5 l	9,50

Bitte erkundigen Sie sich bei unserer Bedienung nach weiteren Flaschenweinen !

Italien spielt in der Geschichte des Weinbaus eine entscheidende Rolle. Ausgangspunkte für den Weinbau auf der italienischen Halbinsel finden sich in den griechischen Kolonien im Süden des heutigen Italiens.

Der Handel, die Künste und die Kultur erreichten während der Zeit des Römischen Reiches in Teilen seines Gebietes eine erste Hochblüte. Im Weinbau beeinflussten die Römer den Fortschritt in den heute klassischen Weinbauländern Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, Portugal und Spanien. Unter dem Einfluss der römischen Kultur wurde der Wein in weiten Teilen des Reiches Teil der Alltagskultur und der Konsum stand allen Bevölkerungsschichten offen. Der steigende Bedarf konnte nicht mehr von Italien aus gedeckt werden, so dass sich der Weinbau mit der Ausdehnung des Römischen Reiches verbreitete.

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf dem letzten Blatt.