

Salate

Antipasto della Casa ^{7,19,20,21}	17,90
Vorspeise nach Art des Hauses	
Caprese di Bufala	10,50
Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	
Insalata Verde	6,20
Grüner Salat mit Hausgemachtem Joghurdressing.	
Insalata Mista	8,40
Gemischter Salat mit Hausgemachtem Joghurdressing.	
Insalata Italia ¹⁹	11,70
Gem. Salat mit Artischocken, milde Peperoni, Oliven, Mozzarella und Hausgemachtem Joghurdressing.	
Insalata TSV	13,50
Gem. Salat, mit Putenstreifen, Champignon und Hausgemachtem Joghurdressing.	
Insalata Waldblick	13,00
Gem. Salat mit Parmaschinken, Büffel Mozzarella, Artischocken und Hausgemachtem Joghurdressing.	
Insalata Nizza	12,20
Gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Joghurdressing.	

Pasta

Spaghetti Napoli ^{1A}	10,70
mit Tomatensoße	
Spaghetti Bolognese ^{1A}	11,00
mit Rinderhackfleischsoße	
Spaghetti allo Scoglio	18,90
mit frischen Meeresfrüchte	
Rigatoni alla Siciliana	16,20
mit Auberginen, Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Parmigiano.	
Rigatoni al forno ^{1A,6,17,20,21}	11,00
mit Rinderbolognese, Sahne, Erbsen, Vorderschinken und Käse überbacken	
Ravioli al Salmone ^{1A}	16,50
gefüllt mit Ricotta und Spinat in Zucchini-creme und Lachs.	
Lasagne ^{1A,6,17,20,21}	11,00
mit Rinderbolognese, Vorderschinken, Sahne und Käse überbacken	

Menükarte

Fleisch

Parmigiana mit Spaghetti ^{3,6}	17,80
Schweineschnitzel, Spaghetti in Tomatensoße.	
Schweineschnitzel mit Pommes ³	15,00
Putenschnitzel mit Pommes ³	18,90
Dazu Champignonsauce.	

Kinder

Kinder Schweineschnitzel mit Pommes ^{1A,3}	9,00
Kinder Schweineschnitzel ^{1A,3}	10,00
mit Spätzlen & Soße	
Portion Spätzle mit Soße ^{1A}	6,20
Portion Pommes ^{1A}	4,00
Rigatoni Napoli oder Bolognese ^{1A,8}	6,70
Kinderpizza ^{1A,16,17,20,21}	6,70
Margherita oder Champignons oder Salami oder Schinken	

Panini's und Pizzabrot

Bruschetta	6,70
Tomatenstücke und Knoblauch	
Pizzabrot mit Knoblauch ^{1A}	6,00
Pizzabrot Russa mit Tomatensoße ^{1A}	7,00
Panini	5,50
Panini Käse ^{1A}	6,00
Panini Vorderschinken ^{1A,17,20,21}	6,00
Panini Salami ^{1A,16,17,20,21}	6,00
Panini Käse Vorderschinken ^{1A,17,20,21}	7,00
Panini Käse Salami ^{1A}	7,00

Pizza

33 € 45 €
Normal Maxi

Margherita ^{1A}	10,60	21,30
Prosciutto ^{1A,17,20,21}	11,70	23,50
Tom, Mozz, Vorderschinken		
Salami ^{1A,16,17,20,21}	11,70	23,50
mit Tom, Mozz, Salami		
Funghi ^{1A}	11,70	23,50
mit Tom, Mozz, Champignons		
Prosciutto-Salami ^{1A,16,17,20,21}	12,90	28,00
mit Tom, Mozz, Vorderschinken und Salami		
Quattro Stagioni ^{1A,17,20,21}	13,50	30,00
mit Tom, Mozz, Artischocken, Champignons, Vorderschinken und Milde Peperoni		
Quattro Formaggi	13,50	30,00
mit Tom. und 4 verschiedenen Käsesorten.		
Bianca Trentino ^{1A,17,21}	15,70	33,60
Mozz, Büffel Mozz., Rucola, Tiroler Speck, Kirschtomaten		
Diavolo ^{1A,17,19,20,21}	13,50	30,00
mit Tom, Mozz, scharfe Salami, Oliven und Scharfe Peperoni		
Rucola ^{1A,17,21}	14,00	30,00
mit Tom, Mozz, Kirschtomaten, Parmaschinken, Grana Padano und Rucola		
Capricciosa ^{1A,16,17,20,21}	14,00	30,00
mit Tom, Mozz, Salami, Vorderschinken und Champignons		
Hawaii ^{1A,17,18,20,21}	12,30	25,70
mit Tom, Mozz, Vorderschinken und Ananas		
Italia ^{1A}	13,50	29,00
mit Tom, Mozz, Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum		
Calzone ^{1A,16,17,20,21}	14,00	
mit Tom, Mozz, Vorderschinken, Champignons und Salami		

Spinat Gorgonzola ^{1A}	12,30	25,70
mit Tom, Mozz, Spinat und Gorgonzola		
Peperina ^{1A,17,20,21}	13,50	28,00
mit Tom, Mozz, Kirschtomaten, Peperoni Mild un Scharfe Salami		
Vegetarisch ^{1A}	13,50	28,00
mit Tom, Mozz, Aubergine, Zucchini und Champignons		
Parmigiano ^{1A,3,17,20,21}	14,00	29,00
mit Tom, Mozz, Aubergine, Vorderschinken, Parmigiano und Ei		
Tonno e Cipolla ^{1A,4}	14,00	29,00
mit Tom, Mozz, Thunfisch und Zwiebeln		
Marinara ^{1A,2,4,13}	14,00	29,00
mit Tom, Mozz, eingelegte Meeresfrüchte		
Gamberetti ^{1A,2}	15,70	33,60
mit Tom, Mozz, Knoblauch, Schrimps und Rucola		
Siciliana ^{1A,2,18,19}	13,50	28,00
mit Tom, Mozz, Sardellen, Oliven und Kapern		

Dessert

Hausgemachte Tiramisú ^{1A,6,14}	7,30
Hausgemachte Panna Cotta ^{1A}	6,90
Bocconcini mit Nutella, Puderzucker ^{1A,7F}	10,00
Bocconcini mit Pistaziencreme	13,00

Auf Wunsch auch Gluten freie Pizzen! +1,50€

Oliven, Zwiebel, Paprika, Ananas, Artischocken, Peperoni 1,00
Vorderschinken, Salami, Champignon, Aubergine, Ei,
Kapern, Mais, Rucola, Spinat, Kirschtomaten, Zucchini 2,00
Mozzarella, Parmesankäse, Gorgonzola
Parmaschinken, Thunfisch 2,50
Meeresfrüchte, Shrimps, Sardellen 3,00

Diese Speisekarte dient als Unter-setzer

Heißgetränke

Espresso	2,50
Espresso Doppio	4,10
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Milchkaffe	3,50
Kaffee	3,50

Alkoholfreie Getränke

Flasche Ensinger Wasser	0,5 l
Still, Medium, Classic	3,50
	0,3 l
Afri Cola ¹⁴	3,20 4,10
Afri Cola ohne Zucker ^{14,16}	3,20
Bluna Orange ^{20,21}	3,20 4,10
Bluna Mix Cola-Orange ^{14,16,20,21}	3,20 4,10
Bluna Zitrone	3,20 4,10
Eistee Pfirsich	3,30 4,30
Eistee Zitrone ²¹	3,30 4,30
Bitter Lemon ^{15,20}	3,20 4,10
Ginger Ale ¹⁶	3,20 4,10
Tonic Water ¹⁵	3,20 4,10
Orangina	0,25 l 3,00
Red Bull	0,25 l 3,00

Säfte & Schorlen

Maracujanektar
Johannisbeernektar
Ananasnektar
Apfelnektar
Orangennektar
Kirschnektar
Cranberrynektar
Bananennektar
Kiba

0,3l 3,20 0,5l 4,20

Alle Säfte erhalten Sie auch als Schorle

Getränkemenu

Hausgemachten Limonaden

Cleebronner Original ¹⁶	0,3l 4,80	0,5l 6,10
Limette, Orange, Rohrzucker, Tafelwasser, Orangensaft, Grenadine		
Waldmeister Limo ¹⁶	0,3l 4,50	0,5l 5,80
Waldmeister Sirup, Sprite, Tafelwasser		
Citrus Homemade	0,3l 4,80	0,5l 6,10
Limette, Minze, Rohrzuckersirup, Zitronensaft, Tafelwasser		
Himbeer-Pfirsich Eistee ¹⁶	0,3l 4,80	0,5l 6,10
Limette, Himbeerpüree, Eistee Pfirsich, Minze		
Holunder Eistee	0,3l 4,80	0,5l 6,10
Limette, Holunderblütensirup, Eistee Zitrone, Minze		

Spritzig

Prosecco Weiß ¹²	0,1l 3,50	Flasche 22,00
Riesling Sekt ¹²	0,1l 3,50	Flasche 22,00
Aperol Spritz ^{12,15,16}	0,25l 7,50	
Rosato Spritz ^{12,15,16}	0,25l 7,50	
Limoncello Spritz ^{12,15,16}	0,25l 8,00	
Hugo ¹²	0,25l 7,50	
Hugolino (Alkoholfrei)	0,25l 5,50	
Black Hugo ¹² (Mit Johannisbeernektar)	0,25l 7,50	

1. GLUTEN HALTIGES GETREIDE: A WEIZEN; B GERSTE; C ROGGEN
2. KREBSTIERE
3. Eier
4. FISCH
5. MILCH UND MILCHPRODUKTE (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
6. SOJA

7. SCHALENFRÜCHTE: D MANDELN; E WALNÜSSE; F ERDNÜSSE
8. SELLERIE
9. SENF
10. SESAMSAMEN
11. LUPINEN
12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
13. WEICHTIERE

14. KOFFEINHALTIG CHININ
15. HALTIG
16. FARBSTOFF
17. PHOSPHAT
18. SÜßUNGSMITTEL
19. GESCHWÄRZT
20. ANTIOXIDATIONSMITTEL
21. KONSERVIERUNGSMITTEL

Bier

Vom Fass	0,3l 3,50	0,5l 4,50
Fürstenberger Pils ^{1B}		
Fürstenberger Export ^{1B}		
Hacker – Pschorr Hefe Weizen ^{1A,1B}		
Radler ^{1B}		
Russ ^{1A,1B}		
Cola Weizen ^{1A,1B,14}		
Diesel ^{1B,14}		

Aus der Flasche

Fürstenberger Pils Alkoholfrei ^{1B}	0,3l 3,20
Fürstenberger Radler Alkoholfrei ^{1B,20}	0,5l 4,20
Paulaner Kristall ^{1A,1B}	0,5l 4,50
Paulaner Alkoholfrei ^{1A,1B}	0,5l 4,20

Offene Weine

Weißwein

Pinot Grigio ¹² trocken	6,50
Frizzantino ¹² süß & spritzig	6,50
C&G Riesling ¹²	6,50
C&G Riesling ¹² trocken	4,90

Rotwein

Primitivo ¹² trocken	6,50
Chianti ¹² trocken	6,50
Lambrusco ¹² süß & fruchtig	4,90
C&G Lemberger ¹² trocken	4,90

Roséwein

C&G Weißherbst ¹² trocken	4,90
Samtrot Rosé ¹²	