

Speise KARTE

VORSPEISE

PIATTO DI ANTIPASTI 17.9

ab 2 Personen
Gemischte Platte aus Bruschetta, Caprese
und gegrilltem Gemüse

GAMBAS AGLIO E OLIO 12.9

mit frischem Knoblauch, Chili und
Kirschtomaten

GOLDEN PRAWNS 9.9

ausgebackene Garnelen auf Rucolabett
mit Chili und Honig

NEW

BRUSCHETTA 7.9

gegrilltes Knoblauchbrot mit Tomaten,
Olivenöl und Basilikum

BURRATA FREDDA E CALDA 11.9

feinste Burrata auf gegrillten Kirschtomaten
mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauchbrot

NEW

CAPRESE DI BUFALA 10.9

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten,
Basilikum und Crema di Balsamico

GEBACKENER CAMEMBERT 10.9

paniert und gebackener Camembert mit
Preiselbeeren und einem gemischtem
Salat

SALATE

BAVARIANO DI MANZO 15.9

gegrillte Rinderhüftstreifen mit frisch
gehobeltem Parmigiano und Walnüssen
auf gemischtem Salat

NEW

BURRATA VERDURE 14.9

feinste Burrata auf gemischtem Salat mit
gegrilltem Gemüse

GRILLED GOAT CHEESE 13.9

gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse,
Walnüsse und Granatapfelkerne

NEW

CAESAR E POLLO 12.9

knackiger Romanasalat mit hausgemachtem
Caesars-Dressing, gegrilltem Hähnchenbrustfilet
und frisch geriebenem Parmigiano

SWEET CHICKEN 14.9

gegrillte Hähnchenbruststreifen in Honig-
Chili Marinade auf gemischtem Salat mit
Mango und Cashewkerne

GAMBAS E RUCOLA 14.9

gegrillte Scampi auf gemischtem Rucola
Salat mit Mango, Paprika und
Kirschtomaten

AVOCADO MANGO 13.9

gemischter Salat mit Avocado Scheiben,
Mango Würfel und Pinienkernen

EXTRAS

HÄHNCHENBRUSTFILET + 3.0

GARNELEN + 4.5

FALAFELN + 2.5

GEGRILLTEM LACHS + 4.5

AVOCADO + 2.5

KNOBLAUCHBROT + 3.0

Bunte Vielfalt

BOWLS

ATLANTIC BOWL 14.9

Basmati-Reis mit gegrilltem Lachs, Edamame, Karottenraspel, Kirschtomaten und gegrillten Kartoffelscheiben dazu eine Sauce nach Wahl

SUPER BOWL 12.9

Basmati-Reis mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Brokkoli Prinzessbohnen, Karottenraspel und Paprika dazu eine Sauce nach Wahl

BURRITO BOWL 13.9

Basmati-Reis mit hausgemachtem Chicon-Carne vom Rind, Avocado, Salsa Fresca und Tortilla Chips

GREEN GAMBAS BOWL 16.9

Basmati-Reis mit gegrillten Garnelen, Avocado, gegrillte Zucchini und Brokkoli dazu hausgemachtes Basilikum-Pesto

NEW

BUDDHA BOWL 12.9

vegane Bowl aus Basmati-Reis mit Kichererbsen in unserer hausgemachten Tomaten-Kurkuma-Sauce und Falafel

SAUCEN

- JOGHURT-BASILIKUM-SAUCE
- HONEY-SWEET-CHILI SAUCE
- TERIYAKI SAUCE
- HAUSGEMACHTES BASILIKUM-PESTO

PASTA

TAGLIATELLE TARTUFO 17.9

Bandnudeln mit frischem schwarzem Trüffel in Trüffel-Buttersauce

TAGLIATELLE DI MANZO 16.9

Rinderhüftsteakstreifen mit frischem Knoblauch, Chili und Kirschtomaten in cremiger Champignon-Sahnesauce

NEW

FETTUCCINE ALFREDO 14.9

cremige Parmigano-Butter Soße mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

SPAGHETTI GAMBAS 15.9

gegrillte Garnelen mit Kirschtomaten, frischem Knoblauch, Rucola und Garnelenbutter

PENNE ARRABIATA 9.9

fruchtig scharfe Tomatensauce mit frischem Knoblauch, Chili und Kirschtomaten

PESTO BUFALA 14.9

hausgemachtes Basilikum-Pesto mit herzhafter Büffelmozzarella, Pinienkernen und Parmigiano

NEW

SPAGHETTI DI MARE 13.9

Meeresfrüchte mit frischem Knoblauch in Buttersauce

Bayrische SCHMANKERL

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 21.9

*Das Original - frisch paniertes Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln*

SCHNITZEL WIENER ART 16.9

*Der Klassiker - frisch paniertes Hähnchenschnitzel
mit Preiselbeeren dazu Pommes*

mit Pfefferrahmsoße + 2.0

mit Champignonrahmsoße + 2.0

NEW

SCHNITZEL CAPRESE 18.9

*frisch paniertes Hähnchenschnitzel mit Mozzarella
überbacken in cremiger Aurora-Soße dazu Bratkartoffeln*

JÄGERSCHNITZEL 16.9

*zartes Naturschnitzel vom Schwein in Jägersoße
mit Champignons dazu Pommes*

SCHWABENPFANNE 16.9

*zarte Schweinemedallions in Pilz-Rahm-
Soße und Spätzle*

KÄSESPÄTZLE 13.9

*Eierspätzle mit Bergkäse und Emmentaler dazu
Röstzwiebeln und ein kleiner Beilagensalat*

RAHMSPÄTZLE 11.9

*cremige Champignon-Rahm-Soße mit Spätzle
und Preiselbeeren*

RAHMGESCHNETZELTES 14.9

*geschnetzeltes vom Hähnchen in cremiger Champignon-
Rahm-Soße mit Spätzle und Preiselbeeren*

Burger

mit Pommes

TRUFFLE DREAMS 20.9

frisches Rindfleisch mit doppelt Cheddar, gegrilltem Champignons in feinstem Trüffelöl, frischer schwarzer Trüffel und karamellisierten Zwiebeln mit Trüffelpommes

DOUBLE SMASHED 15.9

2x 100gr. Rind gesmashed mit doppelt Cheddar, Tomate, Zwiebeln, karamellisierten Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce

BBQ CRUNCH 17.9

frisches Rindfleisch mit doppelt Cheddar, panierten Zwiebelringen, karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln und hausgemachter BBQ-Sauce

NEW

HOT PEPPER 16.9

frisches Rindfleisch mit doppelt Cheddar, scharfer Paprika, Jalapenos, karamellisierten Zwiebeln und hausgemachter Chilisauce

CRUNCHY CHICKEN 15.9

Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes Panade mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurke und hausgemachter Burgersauce

SPICY GUAC 17.9

frisches Rindfleisch, Cheddar, Guacamole, Salsa-Fresca und Jalapenos

VEGGIE HEAVEN 15.9

gegrillter Halloumi mit Tomate, Zwiebeln, Paprika und Rucola

NEW

✓ Lust auf mehr Veggie? ✓

Jeden Burger gibt's auch mit Gemüseparty!

EXTRAS

RINDERBACON +1.7

CHEDDAR +1.0

JALAPENOS 0.7

PATTY + 3.7

SPIEGELEI + 1.5

GEGRILLTE CHAMPIGNONS +2.0

RÖSTZWIEBELN +2.0

BEILAGEN

BEILAGENÄNDERUNGEN +1.5

POMMES +4.5

SÜSSKARTOFFELPOMMES + 5.5

BRATKARTOFFELN + 4.9

GRILLGEMÜSE + 4.9

KNOBLAUCHBROT + 3.0

Süsse SPEISEN

KAISERSCHMARRN

10.9

Apfelmus | Rosinen | Mandeln

mit Vanilleeis

+ 2.0

NEW

BELGISCHE WAFFEL

8.9

Nutella | Bananen | Mandeln

mit Vanilleeis

+ 2.0

CHOCO LAVACAKE

6.9

Sahne | Früchte

mit Vanilleeis

+ 2.0

PISTACCHIO LAVACAKE

7.9

Sahne | Früchte

mit Vanilleeis

+ 2.0

TARTUFO CHOCO

6.9

italienisches Eis | Früchte | Sahne

TARTUFO PISTACCHIO

7.9

italienisches Eis | Früchte | Sahne

LEGENDE

vegetarisch

- | | |
|------------|---------------|
| 1 Sellerie | 8 Lupine |
| 2 Milch | 9 Sulfite |
| 3 Eier | 10 Nüsse |
| 4 Erdnüsse | 11 Weichtiere |
| 5 Gluten | 12 Krebstiere |
| 6 Sesam | 13 Fische |
| 7 Senf | 14 Soja |

alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt

Getränke KARTE

WASSER

San Pellegrino	0.25l	2.9
San Pellegrino	0.75l	6.9
Aqua Panna	0.25l	2.9
Aqua Panna	0.75l	6.9
Tafelwasser <i>mit Minze und Zitrone</i>	0.4l	3.9
Tafelwasser <i>mit Minze und Zitrone</i>	1.0l	5.9

SOFTDRINKS

Coca-Cola	0.33l	3.9
Coca-Cola Zero	0.33l	3.9
Fanta	0.33l	3.9
Sprite	0.33l	3.9
Paulaner Spezi	0.50l	4.5

KAFFEE & TEE

Kaffee	3.3
Espresso	2.8
Doppelter Espresso	3.5
Cappuccino	3.8
Cappuccino klein	3.1
Latte Macchiato	3.8
Milchkaffee	3.5
Heiße Schokolade	3.5
Tee	3.5
Heiße Zitrone	3.9

SÄFTE & SCHORLE

Säfte/Nektar	0.2l	3.5
Saftschorle klein	0.2l	3.3
Saftschorle groß	0.2l	3.9

HAUSGEMACHTE LIMOS

alkoholfrei

Gurke-Limette Spritz <i>Gurke, Limette, Minze, Soda</i>	5.5
Holunder-Zitrone Spritz <i>Holunder, Zitrone, Minze, Soda</i>	5.5
Mango-Maracuja Spritz	5.5

FRESH

Getränke KARTE

BIER

Augustiner Helles	0.5l	3.9
Helles alkoholfrei	0.5l	3.9
Radler	0.5l	3.9
Franziskaner <i>Weißbier Dunkel</i>	0.5l	3.9
Frankziskaner <i>alkoholfrei</i>	0.5l	3.9
Russn	0.5l	3.9
Pils	0.33l	3.9
Desperados	0.33l	3.9

APERITIF

Weinschorle	6.5
Aperol Spritz	7.9
Hugo	7.9
Lillet Wild Berry	7.9
Lillet Lemon	7.9
Prosecco	5.5

LONGDRINKS

Gin Tonic	0.4l	8.9
Gin Wild Berry	0.4l	8.9
Cuba Libre	0.4l	8.9
Vodka & Redbull	0.4l	8.9
Whiskey & Cola	0.4l	8.9

SHOTS

Ramazotti	2cl	3.5
Jägermeister	2cl	3.5
Tequila	2cl	3.5
Frangelico	2cl	3.5

Wein KARTE

WEISSWEIN

	0.2l	0.75l
Ca dei Frati Lugana <i>100% Turbiana</i>	9.0	30.5
Lugana <i>Delle Venezie 100% Trebbiano</i>	8.0	27.5
Pinot Grigio <i>Veneto Pinot Grigio</i>	7.0	25.5
Chardonnay <i>Veneto</i>	6.5	23.0
Riesling <i>Rheingau Riesling</i>	6.5	23.0

ROTWEIN

	0.2l	0.75l
Primitivo <i>Apulien</i>	7.0	26.0
Montepulciano <i>Abruzzen</i>	6.5	23.5
Vignes d'Oc Merlot <i>Pays d'Oc</i>	8.0	29.0

