



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Ristorante *“La Passione del Gusto”*!

Mein Name ist Daniele und gemeinsam mit meinem Team freuen wir uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Der Name *“La Passione”* steht nicht nur für *“Leidenschaft”*, sondern repräsentiert auch meine persönliche Hingabe zur italienischen Küche. Mit diesem Restaurant geht ein langgehegter Kindheitstraum für mich in Erfüllung .

Die Liebe zur italienischen Küche wurde mir früh von meinem Vater Michele übermittelt, und mit Laufe der Zeit zu meiner eigenen Leidenschaft geworden.

Im *„La Passione del Gusto“* möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise entführen. Authentische Aromen und traditionelle Zubereitung spiegeln sich in den Gerichten wider.

Tauchen Sie ein in die lebendige Atmosphäre Italiens und lassen Sie sich von unserem Service sowie unseren köstlichen Speisen verführen!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt im „La Passione del Gusto“ und dem Gefühl Italiens !

Ihr Daniele mit dem Team

Öffnungszeiten

Montags

12:00-14:30 & 17:00-22:00 Uhr

Dienstags Ruhetag

Mittwochs - Samstags

12:00-14:30 & 17:00-22:00 Uhr

Sonntags

12:00-21:00

In Sommermonaten durchgehend warme Küche!

APERITIVI

Aperitifs

APEROL SPRITZ

Mit Prosecco, Aperol und Soda

6.5

WILDBERRY LILLET

Mit Lillet, Schweppes, Russian Wild Berry und Beeren

6.5

Empfehlung des Hauses

„SARTI SPRITZ“

Blutorangen-Mango-Maracuja-Likör aus Italien
mit Prosecco, Sarti, Soda, Limette und frischer Minze

6.9

PROSECCO VALDOBBIADENE

Italienischer Sekt, trocken 0.1 L

4.9

HUGO

Mit Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Limette und frischer Minze

6.5

LIMONCELLO SPRITZ

Mit Prosecco, Limoncello und Soda und frischer Minze

6.5

CAMPARI ORANGE/SODA

Mit Campari und Orangensaft/Soda

6.9

SANBITTÈR

Alkoholfreier Aperitif

4.0

TOCCO ROSSO

Prosecco, Campari, Holunderblüten-Sirup und frischer Minze

7.5

ANTIPASTI

Vorspeisen

BRUSCHETTA CLASSICA

Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum

7.5

CAPRESE

Mozzarella, Tomaten, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum

10.5

PARMIGIANA DI MELANZANE

Auberginenauflauf mit Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Basilikum

12.9

Empfehlung des Hauses

ANTIPASTO MEDITERANEO CON POLPA DI GRANCHIO

Italienischer Vorspeisen-Teller mit gebratenem Krebsfleisch und sautierten Pilzen auf einem Rucola-Bett mit Parmesan-Spänen und Balsamico-Creme

16.5

VITELLO TONNATO

Dünne Kalbfleischscheiben mit einer leichten Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen

14.9

ANTIPASTI

Vorspeisen

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

Rinderfilet in feinen Scheiben vom Argentinischen Angusrind mit Rucola und Parmesan-Streifen

15.9

INSALATA FRUTTI DI MARE

Mediterraner Meeresfrüchtesalat, verfeinert mit Sellerie, Karotten-Julienne, Cocktailtomaten & Knoblauch, mariniert im Saft der Amalfi Zitrone

19.9

VERDURA ALLA GRIGLIA

Frisches gegrilltes Gemüse der Saison, mariniert in Olivenöl, Zitrone & Knoblauch

11.9

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE

Italienischer Parmaschinken DOP, serviert auf Melonenschiffchen

15.9

ANTIPASTO DI AFFETATO MISTO

Italienischer Vorspeisenteller mit Parmaschinken DOP, Salami, Oliven und gereiftem Käse, sowie verschiedenem Gemüse

19.9

INSALATE

Salate

INSALATA MISTA

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika & Mais

7.5

INSALATA CONTADINA

Gemischter Blattsalat mit Oliven, Zwiebeln, Mais, Karotten, Tomaten, Paprika & Weichkäse

12.5

Empfehlung des Hauses

INSALATA CAPRICCIOSA

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Mais und Thunfisch, gekochtem Hinterschinken, Mozzarella, Ei, Oliven & Zwiebeln

13.9

INSALATA TONNO

Gemischter Blattsalat mit Thunfisch, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln & Oliven

11.9

INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA E BASILICO

Tomatensalat mit Zwiebeln und frischem Basilikum

7.9

INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E SCALGIE DI GRANA E PINOLI

Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Grana Padano-Splitter und Pinienkerne

12.9

INSALATA LA PASSIONE

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprikastreifen, Pinienkerne, karamellisierten Tropea-Zwiebeln und Champignons, Hähnchenbrustfilet und Parmesansplitter

15.9

INSALATA DEL GUSTO

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Tropea-Zwiebeln und gebratener Lachs in Cognac flambiert

18.9

Wir servieren alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder auf Wunsch mit Balsamico-Dressing!

ZUPPE

Suppen

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum, verfeinert mit Gin & Sahnehaube

7.9

MINISTRONE

Gemüsesuppe nach italienischer Art

8.5

RISOTTO

Reis

RISOTTO ZAFFERANO CON ZUCCHINI E GAMBERETTI E POMODORINI

Reis mit Zucchini, Schrimps und Kirschtomaten in Weißweinsafrancreme

16.9

RISOTTO AI FUNGHI CON ERBA CIPOLLINA E POMODORINI E SCALGIE DI GRANA

Reis mit Pilzen, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Grana Padano-Splitter in feiner Trüffelbuttercreme

13.9

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Reis mit Meeresfrüchten und Knoblauch in feiner Weißweinsoße

17.5

PASTA

Nudelgerichte

SPAGHETTI AGLIO & OGLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und scharfen Peperoni
10.5

SPAGHETTI NAPOLI

Spaghetti mit Tomatensoße aus sonnengereiften San Marzano-Tomaten
und frischem Basilikum
11.5

TAGLIATELLE AL RAGÚ

Bandnudeln in Hackfleischsoße aus reinem Rindfleisch
12.5

SPAGHETTI CARBONARA ALL` ITALIANA

Spaghetti mit Eigelb, Parmesan und Speck (auf Wunsch mit Sahne)
12.5

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Feine Bandnudeln mit Meeresfrüchten, verschiedenen Muscheln und
einer Riesengarnele, Kirschtomaten und Knoblauch in Weißweinsauce
16.9

LINGUINE AMALFITANA

Feine Bandnudeln mit Zucchini, Knoblauch, Schrimps und drei
Riesengarnelen in Weißweincrème und frischen Kräutern
17.9

TAGLIATELLE AL SALMONE

Feine Bandnudeln mit Lachs, Lauch, Karotten, Kirschtomaten in leichter
Cognac-Sahne-Soße verfeinert mit dem Saft der frischen Amalfi-Zitrone
16.9

PASTA

Nudelgerichte

PENNE ALL`ARRABBIATA

Penne mit Knoblauch und scharfen Peperoni in Tomatensoße mit frischem Basilikum
11.5

PENNE PRIMAVERA

Penne mit Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch, Parmesan-Spänen und frischem Basilikum in leichter Weißwein-Tomatensoße
12.9

RIGATONI AMATRICIANA

Rigatoni mit Speck, Tropea Zwiebeln in Weißwein-Tomatensoße mit frischen Kräutern
11.5

TORTELLINI ALLA PANNA CON PROSCIUTTO

Tortellini mit gekochtem Hinterschinken, Knoblauch, Parmesan in Sahnesoße
13.9

RIGATONI BOSCAIOLA

Rigatoni mit Pilzen, Speck, Knoblauch in Cognac flambierter Rosécreme
12.9

LINGUINE FANTASIA

Feine Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Hähnchenbrustfilet in Weißweincreme
16.9



PASTA FRESCA

FrISChe Nudelgerichte

AGNOLOTTI BURRO E SALVIA

FrISChe Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Parmesan-Spänen
in Weißwein-Salbei-Butter-Creme

13.5

AGNOLOTTI AL POMODORO

FrISChe Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Parmesan-Spänen
in Tomatensugo, Mozzarella und frischem Basilikum

15.5

QUADRETTI AI FUNGHI PORCINI

FrISChe Teigtaschen mit Steinpilz-Ricotta-Füllung, Parmesan-Spänen in feiner
Trüffel- Salbei-Butter-Creme

16.5



PASTA AL FORNO

Überbackene Nudeln

GNOCCHI ALLA SORRENTINA AL FORNO

Frische Kartoffelklößchen mit Mozzarella, Basilikum in Tomatensoße überbacken

13.00

RIGATONI AL FORNO

Röhrennudeln in Hackfleischsauce aus Rinderhackfleisch mit Mozzarella überbacken

12.00

TORTELLINI AL FORNO

Tortellini in Hackfleischsauce aus Rinderhackfleisch mit Mozzarella überbacken

12.50

LASAGNE

Mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken

13.50

PESCE

Fisch

CALAMARI FRITTI

Gebackener Tintenfisch

23.5

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Gegrillter Tintenfisch mit Zitronen-Knoblauch-Creme und gegrilltem Gemüse

24.5

SALMONE ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Lachssteak mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

25.9

SALMONE ALLA CREMA DI ARAGOSTA

Gegrilltes Lachssteak mit Bandnudeln in feiner Hummer-Crème-Soße

26.9

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Riesengarnelen vom Grill (6 Stück) Spaghetti Aglio & Ooglio, mit Knoblauch und Olivenöl extra vergine

28.5

ORATA ALLA GRIGLIA

Doraden Filet vom Grill mit gegrilltem Gemüse

25.9

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagen Salat!

CARNE

Fleisch

COTOLETTA ALLA MILANESE

Schweineschnitzel paniert nach „Wiener Art“ mit Pommes Frites
16.9

COTOLETTA ALLA SORRENTINA

Schweineschnitzel paniert nach „Wiener Art“ mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken, dazu Tomaten-Spaghetti
19.5

BISTECCA DI MAIALE ALLA GRIGLIA

Schweinerückensteak vom Grill, dazu Kräuterbutter und Pommes Frites
16.9

COSTATA DI MAIALE

Stielkotelett vom Schwein, mit Rosmarin-Kartoffeln und Barolo Jus
22.5

SCALOPINA ALLA PIZZAIOLA

Kalbsmedaillons mit Kapern, Oliven und mediterranen Kräutern in Tomaten-Weißwein-Soße, dazu feine Bandnudeln
25.5

SCALOPINA “ALLA CREMA DI GORGONZOLA”

Kalbsmedaillons in feiner Gorgonzola Creme Soße, dazu feine Bandnudeln
25.5

CARNE

Fleisch

SALTIMBOCCA "ALLA ROMANA"

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken DOP in Portwein-Creme-Soße mit Tagliatelle
26.5

BISTECCA DI MANZO "ALLA GRIGLIA"

Gegrilltes Rumpsteak (250g) vom Landbauernrind, mit Kräuterbutter und Pommes
Frites
23.9

BISTECCA DI MANZO "ALLA CREMA DI BAROLO"

Gegrilltes Rumpsteak (250g) vom Landbauernrind in Barolo Jus, dazu feinen
Bandnudeln
24.9

BISTECCA DI MANZO "ALLA CREMA DI BALSAMICO"

Gegrilltes Rumpsteak (250g) vom Landbauernrind in feiner Balsamico-Creme, dazu
gebackene Rosmarin-Kartoffeln
24.9

BISTECCA DI MANZO "ALLA CREMA DI PEPE"

Gegrilltes Rumpsteak (250g) vom Landbauernrind in feinem Pfeffer-Creme-Jus,
dazu feine Bandnudeln
25.9

BISTECCA "LA PASSIONE"

Zwiebelrostbraten auf "italienische Art" (250g) vom Landbauernrind, in Barolo
Creme und gerösteten Tropea-Zwiebeln, dazu feine Bandnudeln
24.9

CARNE

Fleisch

FILETTO "ALLA GRIGLIA"

Gegrilltes Rinderfilet (280g) vom Landbauernrind mit Kräuterbutter und Pommes

Frites

28.5

FILETTO "CAFÈ DE PARIS"

Gegrilltes Rinderfilet (280g) vom Landbauernrind in Pfeffer-Cognac-Jus, dazu
feine Bandnudeln und Gemüsebouquet

29.5

FILETTO "ALLA CREMA DI FUNGHI"

Gegrilltes Rinderfilet (280g) vom Landbauernrind in Pilzcreme-Jus, dazu
gebackene Rosmarin Kartoffeln

29.5

"SURF AND TURF"

Gegrilltes Rinderfilet (160g) vom Landbauernrind und 2 Black Tiger Riesengarnelen,
dazu gegrilltes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

32.9

ENTRECÔTE

Entrecôte vom Grill (300g) vom Landbauernrind, dazu Kräuterbutter und
gebackene Rosmarin-Kartoffeln

28.5

PETTO DI POLLO "AL GUSTO"

Tranchiertes Hähnchenbrustfilet in Cognac-Jus mit Pilzen, dazu feine Bandnudeln

22.5

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagen-Salat!

PIZZE

Pizza

PIZZA PANE

Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern

4.2

PIZZA "MARGHERITA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischem Basilikum

8.9

PIZZA "LINI"

Mit Büffel Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischem Basilikum

13.9

PIZZA "SALAMI"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und Rinder-Salami

10.5

PIZZA "CRISTIANO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Peperoni und scharfer Spianata-Salami

11.9

PIZZA "PROSCIUTTO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und gekochtem Hinterschinken

10.5

PIZZA "FUNGHI"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischen Champignons

10.5

PIZZA "O SOLE MIO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gekochter Hinterschinken, Rinder-Salami und frischen Champignons

11.9

PIZZE

Pizza

PIZZA "DON MICHELE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Paprika, gekochtem Hinterschinken, Rinder-Salami und frischen Champignons

12.5

PIZZA "QUATTRO STAGIONI"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gekochtem Hinterschinken, Champignons, Artischocken und Oliven

12.5

PIZZA "VANESSA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Tropea-Zwiebeln und Thunfisch

12.5

PIZZA "LA PASSIONE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Parmaschinken DOP, Rucola und Parmesan-Splitter

13.5

PIZZA "MARADONNA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Mortadella DOP, Büffel-Mozzarella, Pistaziengrieß und Basilikum-Pesto

14.5

PIZZA "DEL GUSTO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gegrillten Auberginen, Kapern, Oliven, Knoblauch, Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum

13.5

PIZZA "CRUDIOLA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Gorgonzola, Walnüssen, Parmaschinken DOP und frischem Rucola

14.5

PIZZE

Pizza

PIZZA "VERDURA" 🍷

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, gegrillten Auberginen, gegrillten Zucchini und gegrillten Paprika

11.5

PIZZA "LOMBARDA" 🍷

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, Gorgonzola und Blattspinat

12.9

PIZZA "FRUTTI DI MARE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, mit mariniertem Meeresfrüchtecocktail und frischen Kräutern

13.5

PIZZA "PESCATORE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Krabben und Sardellen

12.5

PIZZA „CALZONE“ (zugedeckt)

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, gekochtem Schinken, Rinder-Salami und frischen Champignons

12.5

Alle Pizzen werden mit San Marzano Tomaten und Fior di Latte Mozzarella belegt!

PIZZE „CREAZIONE“

Pizza Kreationen

(ohne Tomatensauce)

PIZZA „VITELLO TONNATO“

Mit Fior di Latte Creme, dünne Kalbsfleischscheiben, Kapern, Kirschtomaten, Rucola und feiner Thunfisch-Creme

17.9

PIZZA „BUD SPENCER“

Mit Fior di Latte Creme, Bresaola, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan Splitter und feiner Balsamico-Creme

17.9

PIZZA „DA CAPO“

Mit Ricotta-Limonen-Creme, Räucherlachs, Tropea-Zwiebeln, Dill, Büffel-Mozzarella und rotem Pfeffer

18.9

PIZZA „NORWEGESE“

Mit Fior di Latte Creme, in Cognac flambiertem Lachs, Tropea-Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und frischem Rucola

17.9

PIZZA „CON AMORE“

Mit Fior di Latte Creme, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan-Splitter und frischem Basilikum

17.9

PIZZA „DELICIOSA“

Mit Fior di Latte Creme, hausgemachter Pesto-Creme, frischen Tomaten-Scheiben, gezupftem Büffel-Mozzarella, gerösteten Pinienkernen und frischem Rucola

17.9

PIZZA „FORRESTA NERA“

Mit Ricotta-Creme, Fior di Latte Mozzarella, Tropea-Zwiebeln und geröstetem Speck

17.9

PIZZE DOLCI

Pizza "süß"

PIZZA "DOLCE MELA"

Mit Schmand-Zimt-Creme, Calvados karamellisiertem Apfel, Mandelblättchen, Rosinen, Walnüssen, Karamell-Crumble und Puderzucker

9.9

PIZZA "BANANA JOE"

Mit Schmand-Creme, gebackenen Bananen, feiner Nougat-Creme und Kokosflocken

11.9

PIZZA "FANTASIA FORRESTA NERA"

Mit Schmand-Zimt-Creme, feiner Nougat-Creme, Kirschen und weißen Schoko-Splittern

11.5



DOLCI

Dessert

TIRAMISU

hausgemacht

7.5

PANNA COTTA

Mit Fruchtsoße und Früchten garniert

7.5

TORTINA AL CIOCCOLATO

Feines Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokokern und 1 Kugel Vanilleeis, fein garniert

9.5

SORBETTO AL LIMONE

Zitronensorbet

7.9

AFFOGATO DI CAFÉ

Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

4.9

MOUSSE AU CHOCOLAT

fein garniert

7.5

BIBITE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

S. PELLEGRINO "ACQUA PANNA" (still) 0,75 l

Natürliches Mineralwasser

6.5

S. PELLEGRINO (spritzig) 0,75 l

Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

6.5

PETERSTALER MINERALWASSER (medium) 0,25 l / 0,5 l

2,5/3,9

TAFELWASSER spritzig/still 0,3/0,4 l

2.2/3.2

SINALCO ZITRONEN-LIMONADE 0,33 l

3.8

SINALCO COLA-MIX 0,33 l

3.8

SINALCO ORANGEN-LIMONADE 0,33 l

3.8

SINALCO COLA-ZERO 0,33 l

3.8

„RAKETE“ 0.3 l/0.4 l

Zitronenlimonade mit Tafelwasser gespritzt

3.8/4.2

PAULANER SPEZI 0,5 l

4.5

EISTEE LEMON/PFIRSICH 0,3 l/0,4 l

3.5/4.2

BIBITE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

SCHWEPPE'S BITTER LEMON/TONIC/GINGER ALE/RUSSIAN WILDBERRY 0,2 l

3.8

RED BULL ORIGINAL/ZUCKERFREI/ROT/GRÜN/GELB (Dose) 0,25 l

Energiedrink

4.2

28 BLACK AÇAÍ (schwarze Dose) 0,25 l

Energiedrink

4.2

BIBITE DI FRUTTA

Säfte

APFELSAFT 0,2 l

2.7

ORANGENSAFT 0,2 l

2.9

JOHANNISBEERSAFT 0,2 l

2.9

**APFELSAFTSCHORLE/
ORANGENSAFTSCHORLE/
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE/
HOLUNDER-SCHORLE 0.3 l/0,4 l**

3.8/4.2

VINO BIANCO D.O.C.

Weißweine

FRASCATI D.O.C. (LATIUM) 0.25 l

6.3

PINOT GRIGIO SECCO (VENETIEN) 0.25 l

6.9

CHARDONAY (VENETIEN) 0.25 l

6.9

LUGANA (LOMBARDEI) 0.25 l

6.9

FRIZZANTINO (EMILIA-ROMAGNA) 0.25 l

5.9

VINO ROSSO

Rotweine

LAMBRUSCO DOLCE V.D.T. (EMILIA-ROMAGNA) 0.25 l

5.9

CHIANTI D.O.C. (TOSCANA) 0.25 l

6.9

MONTEPULCIANO V.D.T. (ABRUZZEN) 0.25 l

6.9

VINO ROSÉ

Roséweine

CHIARETTO ROSÉ BARDOLINO (VENETIEN) 0.25 l

6.9

WEINSCHORLE

WEIßWEINSCHORLE SÜß/SAUER 0.25 l
4.5

ROTWEINSCHORLE SÜß/SAUER 0.25 l
4.5

ROSÉWEINSCHORLE SÜß/SAUER 0.25 l
4.5

BIRRA

BIER AUS DER FLASCHE

ALPIRSBACHER PILS - alkoholfrei 0,33 l
3.9

ALPIRSBACHER WEIZENBIER - alkoholfrei 0,5 l
4.9

BIRRA

Bier vom Fass

ALPIRSBACHER PILS 0,3 l

4.2

ALPIRSBACHER PILS 0,5 l

5.2

ALPIRSBACHER SPEZIAL 0,3 l

3.9

ALPIRSBACHER SPEZIAL 0,5 l

4.9

ALPIRSBACHER HEFEWEIZEN 0,5 l

4.5

RADLER SÜß/SAUER 0.3 l

3.9

RADLER SÜß/SAUER 0.5 l

4.5

CAFFETTERIA

Heißgetränke

ESPRESSO

2.6

ESPRESSO MACCHIATO

2.9

ESPRESSO DOPPIO

4.0

ESPRESSO CORRETTO

4.5

CAPPUCCINO

3.5

CAPPUCCINO (LAKTOSEFREI)

4.0

LATTE MACCHIATO

4.2

LATTE MACCHIATO (LAKTOSEFREI)

4.7

TASSEKAFFEE

3.0

TASSECHOKOLADE

3.8

BAILEYS LATTE

5.9

GLAS TEE

Kamillentee, Pfefferminztee, Früchtetee, Schwarztee

3.0

AQUAVITE

Spirituosen

WILLIAMS-CHRIST BIRNE 2 cl
4.5

KIRSCHWASSER 2 cl
4.5

GRAPPA ANTIGO BORGIO 2 cl
5.0

GRAPPA RISERVA 2 cl
6.5

GRAPPA PROSECCO ANDREA DA PONTE 2 cl
7.0

GRAPPA PIEMONTE 2 cl
6.0

SAMBUCA 2 cl
5.5

AMARETTO 2 cl
4.5

RAMAZZOTTI 2 cl
6.0

AMARO AVERNA 2 cl
5.5

LIMONCELLO 2 cl
5.5

BAILEYS 2 cl
5.5

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Sekt & Champagner

PROSECCO MARSURET VALDOBBIADENE 0.75 l

Italienischer Sekt, trocken

32.0

MOËT & CHANDON "Imperial" 0.75 l

Champagner, trocken

98.0

MOËT & CHANDON "ICE Imperial" 0.75 l

Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay, intensive & fruchtig

150.0

MOËT & CHANDON "Nectar Imperial" 0.75 l

Fruchtig, exotische Früchte, Steinobst und ein Hauch von Vanille

130.0



LONGDRINKS/COCKTAILS

WODKA MIX 0.2 l

Mit Cola, Red Bull, Lemon oder Orangensaft

7.0

GIN TONIC 0.2 l

Mit Schweppes Tonic Water

7.5

GIN LEMONADE 0.2 l

Mit Bombay Gin, Zitronenlimonade und frischer Minze

7.5

JACK DANIEL`S MIX 0.2 l

Mit Cola, Ginger, Apfel oder Soda

8.5

JACK DANIEL`S "GENTLEMAN JACK" MIX 0.2 l

Mit Cola, Ginger, Apfel oder Soda

10.5

CHIVAS REGAL 12 SCOTCH MIX 0.2 l

Mit Cola, Ginger, Apfel oder Soda

9.5

BACARDI MIX 0.2 l

Mit Cola, Orange, Apfel oder Ginger

7.5

LONGDRINKS/COCKTAILS

CAIPIRINHA 0.2 l

Mit Rum, Limette und braunem Rohrzucker

8.0

CUBA LIBRE 0.2 l

Mit Rum, Limetten und Cola

7.5

„FROZEN APEROL SPRITZ“

Mit Aperol, Orangensaft, Prosecco und Eis

8.5

MOJITO

Mit Rum, Limette, Soda, braunem Rohrzucker, Eis und frischer Minze

8.5

POMEGRANAT MOJITO

Mit Rum, Limette, Granatapfel, Soda, braunem Rohrzucker, Eis
und frischer Minze

9.0

Essen und Genießen mit Verstand!



*Gerade für Allergiker oder Personen mit
Unverträglichkeiten sind Inhaltstoffe ein wichtiger
Teil einer verträglichen Ernährung.*

*Gerne bringen wir Ihnen bei Bedarf eine gesonderte
Allergene-Speisekarte.*

Sprechen Sie uns einfach an!



*Sie planen eine Familienfeier, ein Firmenjubiläum
oder Ähnliches?*

Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!