

Benvenuti im Ristorante

noi 2 due

RISTORANTE



★
Wir freuen uns, Sie in unserer Trattoria begrüßen zu dürfen.

★
*Genießen Sie ein wenig vom »Dolce Vita« Italiens
und lassen Sie sich durch landestypische Gerichte
und erlesene Weine von uns verwöhnen!*

★
*Wir werden versuchen, Ihnen jeden Wunsch von den Lippen
abzulesen. Sollte das mal nicht funktionieren,
sprechen Sie bitte mit uns, wir sind Ihnen jederzeit gern behilflich.*

**Sehr geehrte Gäste,
nach der neuen EU-Verbraucherinformations-Verordnung haben wir
für Sie eine Liste mit den Allergenen zusammengestellt. Wir beraten Sie gerne.
Die Liste befindet sich auf der letzten Seite.**

*Dear guests,
according to the new EU consumer information regulation we have
for you a list with the allergens compiled. We are happy to help.
The list is on the last page.*

Ein Aperitif vor dem Essen weckt den Appetit,
lockert die Zunge und belebt den Geist.

Pfifferling Spezialitäten

Rindercarpaccio 14.50

mit gebratenen Pfifferlinge, Rucola und Parmesanflocken

Ziegenkäse 14.50

mit gerösteten Parmaschinken und gebratenen
Pfifferlinge fr. Zwiebeln auf Rucolasalat

Insalata pollo 14.50

gemisch. Salat, gebratenen Pfifferlinge, Hähnchenbruststreifen fr. Zwiebeln

Steinofenpizza 13.50

mit scharfer Salami, Pfifferlinge, fr. Zwiebeln und fr. Tomatenstückchen

Fettuccine 17.50

mit Pfifferlinge, Cherrytomaten, Butter, Rucola
und Parmesanflocken

Schweinefiletmedaillons 21.50

mit Pfifferlinge und Trüffelcremesauce (Gemüse und Kartoffeln)

Arg. Entrecote 24.50

mit gebratenen Pfifferlinge, fr. Zwiebeln (Gemüse und Kartoffeln)

Zanderfilet 21.50

mit Pfifferlingen, Cherrytomaten in Weißweinsauce (Gemüse und Kartoffeln)

WEINTIPP

WEISSWEIN

Custoza (aus Venezien) Fl. 22.00

30% Cortese, 30% Garganega, 20% Trebbiano,
15% Tocai Friulano, 5% Chardonnay

Glas 7.00

Anselmi (aus Venezien) Fl. 28,00

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc Glas 8.50

ROSEWEIN

La Scolca (aus Piemont) Fl. 28.00

95% Cortese di Gavi, 5% Pint Nero
duftigen Aromen von Orangenblüten und Hagebutten

Glas 8.50

Ein Aperitif vor dem Essen weckt den Appetit,
lockert die Zunge und belebt den Geist.

Aperitivi - Aperitif

| | | |
|--|------------|---------------|
| Martini ^{1, 12} rosso, bianco, seco | 5 cl | 4,00 € |
| Campari Soda ¹ | 4 cl | 5,00 € |
| Campari Orange ¹ | 4 cl | 5,00 € |
| Prosecco ¹² ital. Schaumwein, trocken | Glas 0,1 l | 4,50 € |
| Prosecco Rosé ¹² | Glas 0,1 l | 4,50 € |
| Hugo ¹² Prosecco mit Holundersirup und Minze | Glas 0,2 l | 6,00 € |
| Aperol-Spritz ^{1, 8, 12} Aperol mit Weißwein und Orangenscheibe | Glas 0,2 l | 6,00 € |
| Aperol mit Prosecco ^{1, 8, 12} | Glas 0,1 l | 5,00 € |
| Sanbitter ² alkoholfreier Aperitif | Glas 0,1 l | 3,50 € |

Antipasti - Vorspeisen - Starters

- Mozzarella di Bufala su Rucola** ^G **9,00 €**
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat
buffalo mozzarella with fresh tomatoes and rocket salad
- Vitello Tonnato** ^{D, G} **9,00 €**
dünne Kalbsfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Creme
thin slices of veal on tuna-caper cream
- Carpaccio di Manzo** ^G **10,50 €**
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mariniert, mit fr. Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse
thin slices of raw beef filet marinated, with fresh mushrooms, rocket and planed parmesan
- Frutti di Mare** ^{B, D, N} **11,50 €**
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Zitrone auf Rucolasalat
Seafood salad with garlic and lemon and rocket salad
- Due di Carpaccio** ^{D, G} **10,50 €**
Carpaccio di Manzo und Vitello Tonnato
Carpaccio di Manzo and Vitello Tonnato
- Antipasto Noi Due** ^G **11,50 €**
gemischtes Gemüse mit Mozzarella und Tomaten
mixed vegetables with mozzarella and tomatoes
- Prosciutto e Melone** ^{5, *} **10,80 €**
- Portion Bruschetta (6 Stk.)** ^A **4,50 €**
geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln und Gewürzen
toasted white bread slices with diced tomatoes and spices
- Focaccia** ^A **4,50 €**
Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin
pizza bread with olive oil and rosemary

Zuppe - Suppen - Soups

- | | | |
|-----|--|---------|
| 11. | Minestrone ^{A, C, F, G, I, J} Gemüsecremesuppe nach italienischer Art <i>italian vegetable soup</i> | 5,00 € |
| 12. | Crema di Pomodoro ^G Tomatencremesuppe <i>tomatocream soup</i> | 4,50 € |
| 13. | Zuppa d'Aglio Knoblauchsuppe <i>garlic soup</i> | 4,50 € |
| 14. | Zuppa di Pesce ^{D, G, H, I, J, N} edle Fischsuppe <i>fish soup with garlic</i> | 10,50 € |

Insalate - Salate - Salads

Wir servieren die Salate mit Essig ¹² und Öl,
auf Wunsch mit Hausgemachtem Dressing.
*We serve the salads with with vinegar ¹² and
oil, on request with homemade dressing.*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Insalata Mista ^J gemischter Salat <i>mixed salad</i> | 6,00 € |
| 22. | Insalata di Pomodoro ^{J, G} Tomatensalat mit Zwiebeln und Fetakäse <i>tomato salad with onions and feta cheese</i> | 7,50 € |
| 23. | Insalata Tonno ^{D, J} gemischter Salat mit Thunfischstücken <i>mixed salad with tuna slices</i> | 8,90 € |
| 24. | Insalata Noi Due ^J gebratene Hähnchenbruststreifen und frische Champignons auf gemischtem Salat <i>roasted chicken breast strips and fresh mushrooms on mixed salad</i> | 10,90 € |
| 25. | Insalata Dello Chef ^J Gebratene Kalbsleberstreifen mit Steinpilzen auf gemischtem Salat <i>roasted calf liver strips with porcini mushrooms on mixed salad</i> | 11,90 € |
| 26. | Tagliata su Rucola ^{G, J} gebratene Rumpsteakstreifen mit gehobeltem Parmesankäse auf Rucolasalat <i>roasted rumpsteak strips with grated Parmesan on rocket salad</i> | 13,50 € |
| 27. | Insalata Pecorino ^{G, J} gemischter Salat mit Fetakäse <i>mixed salad with feta cheese</i> | 8,90 € |

Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

Pizza

- Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella ^G belegt.
All pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella ^G.
60. **Pizza Mozzarella** ^{A, G} **7,00 €**
mit Basilikum
with basil
61. **Pizza Salami** ^{A, F, G, 1, 3, 4, 5, 9} **8,00 €**
mit Salami
with salami
62. **Pizza Mista** ^{A, C, F, G, 1, 3, 4, 5, 9} **9,50 €**
mit Salami, Kochschinken*,
frischen Champignons und Peperoni
with salami, ham,
fresh mushrooms and pepperoni*
63. **Pizza Primavera** ^{A, G} **8,90 €**
mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesankäse
with cherry tomatoes, rocket and parmesan
64. **Pizza Caprese** ^{A, G} **9,00 €**
mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum
with cherry tomatoes, rocket and basil
65. **Pizza Angelo** ^{A, C, F, G, 1, 3, 5, 9} (scharf) **9,50 €**
mit Salami picante und Zwiebeln
with salami picante and onions
66. **Pizza Napoli** ^{A, B, D, G, N, 4, 5, 14} **9,00 €**
mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch
with anchovis, olives, capers and garlic
67. **Pizza Tonno e Cipolla** ^{A, D, F, G, 4, 5} **9,00 €**
mit Thunfischstücken und Zwiebeln
with tuna pieces and onions
68. **Pizza Parma** ^{A, G, 4} **11,50 €**
mit Parmaschinken,
Rucola und Parmesanflocken
*with Parma ham, rocket salad
and Parmesan cheese*
69. **Pizza Scampi** ^{A, B, G} **13,50 €**
mit Garnelen, Knoblauch & Petersilie
with shrimp, garlic and parsley
70. **Pizza Frutti di Mare** ^{A, B, D, G, N} **11,90 €**
mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Petersilie
with seafood, garlic and parsley
71. **Pizza Buon Gustaiò** ^{A, G} **10,50 €**
mit Spinat, Kochschinken* und Gorgonzola
with spinach, ham and gorgonzola*
72. **Pizza Hawaii** ^{A, G, 3, 4, 5, 9} **9,00 €**
mit gekochtem Schinken* und Ananas
with ham and pineapple*

Pasta - Nudelgerichte - Noodle Dishes

29. **Spaghetti a Piacere** 8,00 €
(Bolognese ^{A, C, 4}, Carbonara ^{A, C, G, 3, 4, 5, 9}, Amatriciana ^{A, C, G, 3, 4, 5})
30. **Spaghetti Caprese** ^{A, G} mit Mozzarella in Tomatensoße 8,90 €
with mozzarella and tomato sauce
31. **Spaghetti Aglio e Olio** ^{A, G} 7,90 €
mit Knoblauch, scharfen Peperoni und Kräutern
with garlic, hot peppers and herbs
32. **Spaghetti Noi Due** ^{A, G} 10,90 €
mit Filetspitzen und Champignons in Sahne-Rahmsauce
with fillet and mushrooms in cream sauce
33. **Linguine Marinara** ^{A, D, G, N} 11,90 €
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce
with seafood and garlic in tomato sauce
34. **Linguine Agli Scampi** ^{A, B, D, G} 13,50 €
mit Garnelen und Knoblauch in leichter Tomatensauce
with shrimp and garlic in light tomato sauce
35. **Linguine con Pollo** ^{A, G, H} mit Hähnchenbrustfiletstreifen, 12,90 €
Pinienkernen und frischer Minze in Zitronensauce
with chicken breast fillets, pine nuts and fresh mint in lemon sauce
36. **Penne all'Arrabbiata** ^A 7,90 €
kurze Nudeln mit scharfer Tomatensauce
short pasta with spicy tomato sauce
37. **Penne al Salmone** ^{A, D, G, J, N} 12,90 €
kurze Nudeln mit Lachsstücken in leichter Hummersahnesauce
short pasta with salmon pieces in light lobster cream sauce
38. **Penne Parigina** ^{A, G} 9,90 €
kurze Nudeln mit Spinat in Gorgonzolasauce
short pasta with spinach in gorgonzola sauce
39. **Penne dello Chef** ^A 13,50 €
kurze Nudeln mit gebratenen Kalbsleberstreifen
und Steinpilzen in leichter Tomatensauce
*short noodles with fried calf liver strips and
porcini mushrooms in light tomato sauce*
40. **Fettuccine Bella Vista** ^{A, C, G, O, 4} 10,90 €
Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Cherrytomaten,
Oliven und Rucola in rosa Sauce, mit Parmesankäse bestreut
*Tagliatelle with dried tomatoes, cherry tomatoes, olives and
rocket in pink sauce, sprinkled with Parmesan cheese*
41. **Fettuccine Noi Due** ^{A, F, G, I, J, L, 4, 6, 9} 10,90 €
Bandnudeln mit Hähnchenstreifen und
Steinpilzen in Cognac-Rahm-Sahnesauce
*Ribbon noodles, chicken strips and porcini
mushrooms, cognac cream sauce*
42. **Lasagne al Forno** ^{A, C, G, O, 4} 9,50 €
Schichtblattnudeln mit Fleischsauce, Bechamel
und Tomaten, mit Mozzarella überbacken
*Layered noodles with meat sauce, bechamel
and tomatoes, baked in the oven with mozzarella*

Vegetariani

50. **Pizza Vegetale** ^{A, G} **9,50 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Gemüse
with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables
51. **Pennette Ortolane** ^{A, G} **10,50 €**
kurze Nudeln mit frischem Gemüse, Rucola und Parmesan
short pasta with fresh vegetables, rocket and Parmesan
52. **Fettuccine Ai Porcini** ^A **10,50 €**
Bandnudeln mit Steinpilzen,
Cherrytomaten in leichter Tomatensauce
*Tagliatelle with porcini mushrooms,
cherry tomatoes in light tomato sauce*

Maiale / vom Schwein

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln und Salat serviert
All meat dishes are served with potatoes, daily vegetables and salad.

80. **Scaloppina Milanese** ^{A, C} **13,50 €**
Panierte Schweineschnitzel mit Tagesbeilage
breaded pork schnitzel with daily side dish
81. **Scaloppina di Maiale Tirolese** ^{5, 12} **15,90 €**
Schweinemedallions mit getrockneten
Pflaumen und Pinienkernen in Rotweinsauce
Pork medallions with dried plums and pine nuts in red wine sauce
82. **Scaloppina Gustosa** **15,90 €**
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce ^G
Pork medallions with gorgonzola sauce
83. **Scaloppina di Maiale in Carrozza** **15,90 €**
Schweinefiletmedallions mit frischen Champignons
und grünem Pfeffer in Rahmsauce ^G
*Pork filet medallions with fresh mushrooms
and green pepper in cream sauce*
84. **Saltimbocca alla Romana** ^{A, C, F, G, I, J, 12, 13} **16,90 €**
Schweinefiletmedallions mit Parmaschinken
und Salbei in Weißweinsauce
Pork filet medallions with prosciutto
and sage in white wine sauce*
85. **Scaloppina al Senape** ^{G, J, 12} **16,50 €**
Schweinefiletmedallions mit Calvados in Dijon-Senfsauce
Pork tenderloin medallions with calvados and Dijon mustard sauce

Manzo / vom Rind

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln und Salat serviert
All meat dishes are served with potatoes, daily vegetables and salad.

- | | | |
|------|--|---------|
| 90. | Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter ^G <i>Grilled rump steak with herb butter</i> | 19,50 € |
| 91. | Bistecca a Piacere Rumpsteak nach Wahl mit Champignons, grünem Pfeffer oder Gorgonzolasauce ^G <i>Rumpsteak of choice with mushrooms, green pepper or gorgonzola sauce</i> | 21,00 € |
| 92. | Bistecca alla Pizzaiola ^{A, 4, 14} Rumpsteak mit Kapern und Oliven in Tomatensauce mit Spaghetti <i>Rump steak with capers and olives with tomato sauce and spaghetti</i> | 21,00 € |
| 93. | Bistecca al Barolo Rumpsteak mit Rotweinsauce ¹² , Rosmarin und Cherrytomaten <i>Rump steak with red wine sauce, rosemary and cherry tomatoes</i> | 21,00 € |
| 94. | Filetto alla Griglia Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter ^G <i>Grilled beef fillet with herb butter</i> | 24,90 € |
| 95. | Filetto a Piacere Rinderfilet, nach Wahl mit Champignons, grünem Pfeffer oder Gorgonzolasauce ^G <i>Beef fillet, with mushrooms, and green pepper or gorgonzola sauce</i> | 26,00 € |
| 96. | Filetto alla Zingara Rinderfilet mit gebratener Paprika und Oliven ⁵ in leichter Tomatensauce <i>Beef fillet with roasted peppers and olives in light tomato sauce</i> | 26,00 € |
| 97. | Filetto Ai Porcini Rinderfiletmedaillons mit gebratenen Steinpilzen <i>Beef fillet medallions with fried porcini mushrooms</i> | 26,50 € |
| 98. | Mare e Monti ^{B, G} Rinderfilet und Großgarnelen mit verschiedenen Saucen serviert <i>Beef tenderloin and king prawns served with various sauces</i> | 27,50 € |
| 99. | Fegato Burro e Salvia ^G Kalbsleber gebraten in Butter und Salbei <i>Calf's liver fried in butter and sage</i> | 15,50 € |
| 100. | Pollo a Piacere Hähnchenbrustfilet nach Wahl mit Champignons, grünem Pfeffer oder Gorgonzolasauce ^G <i>Chicken breast fillet of choice with mushrooms, green pepper or gorgonzola sauce</i> | 14,50 € |
| 89. | Fegato Veneziana Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce ¹² <i>sliced veal liver with onions in white wine sauce</i> | 15,50 € |

Pesce - Fischgerichte - Fish Dishes

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln,
Tagesgemüse und Salatbeilage serviert
*All fish dishes are served with potatoes,
served with daily vegetables and salad*

- | | | |
|------|---|---------|
| 101. | Salmone alla Griglia ^D frisches Lachsfilet vom Grill <i>fresh salmon fillet from the grill</i> | 16,50 € |
| 102. | Salmone Cardinale ^{B, D, G} frisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce <i>fresh salmon fillet with shrimp in lobster cream sauce</i> | 17,50 € |
| 104. | Luccio alle Mandorle ^{D, G} Zanderfilet mit Mandelscheiben in Buttersauce <i>Zander fillet with almond slices in butter sauce</i> | 18,50 € |
| 105. | Luccio Noi Due ^{D, G, J, L} gebratenes Zanderfilet an Dijon-Pommery-Senfsauce <i>fried Zander fillet on Dijon-Pommery mustard sauce</i> | 19,00 € |
| 106. | Luccio Provinciale ^{D, 4, 5, 14} gebratenes Zanderfilet mit Oliven, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce <i>with olives, capers and garlic in tomato sauce</i> | 19,00 € |
| 107. | Scampi alla Griglia ^B 5 Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch <i>5 grilled king prawns with garlic</i> | 22,50 € |
| 108. | Scampi al Forno ^B 5 Großgarnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie, im Ofen gebacken <i>5 king prawns with garlic, olive oil and parsley, baked in the oven</i> | 23,50 € |
| 109. | Scampi al Pepe verde ^{B, G} 5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Hummer-Sahnesauce <i>5 king prawns with green pepper in cream sauce</i> | 23,50 € |
| 110. | Scampi Noi Due ^{A, B} 5 Großgarnelen am Spieß mit Paprika und Knoblauch dazu Spaghetti in leichter Tomatensauce <i>5 king prawns on skewers with peppers, onions and garlic in light tomato sauce, served with spaghetti</i> | 25,50 € |

Dolci - Desserts

- | | | |
|------|---|--------|
| 121. | Gelato Misto ^{G, 1, 10} 3 Kugeln Eis mit Sahne <i>3 scoops of ice cream</i> | 4,50 € |
| 122. | Tartufo Classico ^{G, 1} Halbgefrorenes Eis <i>semi-frozen ice cream</i> | 5,00 € |
| 123. | Tartufo Limone ^{G, L, 1} Trüffeleis mit Zitronenlikör <i>truffle ice cream with lemon liqueur</i> | 5,00 € |
| 124. | Cassata Siciliana ^G sizilianische Eisspezialität mit kandierte(n) Früchten <i>Sicilian ice cream with candied fruits</i> | 5,50 € |
| 125. | Tiramisu ^{A, C, G, 1, 2} hausgemacht, täglich frisch <i>homemade, fresh daily</i> | 5,00 € |
| 126. | Panna Cotta ^{G, 1} Sahnedessert mit Himbeersauce <i>Cream dessert with raspberry sauce</i> | 5,50 € |
| 127. | Zabaione ^{C, G, 12} Weinschaumcrème mit Marsala <i>wine cream flavored with Marsala</i> | 6,00 € |
| 128. | Profiterol ^{A, G, 1} typisch italienische Süßspeise <i>typical Italian dessert</i> | 5,50 € |

Bevande calde

| | | |
|--|-------------------|---------------|
| Espresso ² | Tasse <i>cup</i> | 2,10 € |
| Espresso doppio ² | Tasse <i>cup</i> | 3,60 € |
| Caffé ² | Tasse <i>cup</i> | 2,20 € |
| Espresso Macchiato ^{2, G} | Tasse <i>cup</i> | 2,20 € |
| Latte Macchiato ^{2, G} | Glas <i>glass</i> | 3,50 € |
| Cappuccino con Latte ^{2, G} | Tasse <i>cup</i> | 2,50 € |
| Espresso Corretto ^{2, 12} mit Grappa | Tasse <i>cup</i> | 3,50 € |
| Tee | Glas <i>glass</i> | 2,10 € |

Bevande analcoliches

| | 0,20 l | 0,40 l |
|--|---------------|---------------|
| Coca-Cola ^{1, 2, 4} | 2,10 € | 3,70 € |
| Coca-Cola Zero ^{1, 2, 4, 6, 7} | 2,10 € | 3,70 € |
| Fanta ^{1, 3, 4, 9} | 2,10 € | 3,70 € |
| Sprite ⁴ | 2,10 € | 3,70 € |
| Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9} | 2,10 € | 3,70 € |
| Fassbrause ^A | 2,10 € | 3,70 € |
| S. Pellegrino italienisches Mineralwasser <i>italian mineral water</i> | Fl. 0,25 l | 2,30 € |
| S. Pellegrino | Fl. 0,75 l | 5,20 € |
| Acqua Panna stilles ital. Mineralwasser <i>silent Italian mineral water</i> | Fl. 0,25 l | 2,30 € |
| Acqua Panna | Fl. 0,75 l | 5,20 € |
| Orangensaft <i>orange juice</i> | 0,20 l | 2,30 € |
| Apfelsaft <i>apple juice</i> | 0,20 l | 2,30 € |
| Bananennektar <i>banana nectar</i> | 0,20 l | 2,30 € |
| Kirschnektar <i>cherry nectar</i> | 0,20 l | 2,30 € |
| Tonic Water ^{4, 8} | Fl. 0,20 l | 2,40 € |
| Ginger Ale ^{1, 4} | Fl. 0,20 l | 2,40 € |
| Bitter Lemon ^{3, 4, 8} | Fl. 0,20 l | 2,40 € |
| Malztrunk ^A <i>malt drink</i> | Fl. 0,33 l | 3,00 € |



Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

Johann Wolfgang von Goethe

Birre - Bier - Beer



| | | |
|---|------------|---------------|
| Radeberger Pils vom Fass ^A draught beer | 0,30 l | 2,90 € |
| Radeberger Pils vom Fass ^A draught beer | 0,40 l | 3,40 € |
| Paulaner Helles Bier ^A pale draught beer | 0,30 l | 2,90 € |
| Paulaner Helles Bier ^A pale draught beer | 0,40 l | 3,40 € |
| Kristallweizen ^A filteres wheat beer | 0,50 l | 3,90 € |
| Paulaner Hefeweizen vom Fass ^A yeast beer | 0,30 l | 3,00 € |
| Paulaner Hefeweizen vom Fass ^A yeast beer | 0,50 l | 3,90 € |
| Paulaner Hefe Alkoholfrei ^A non-alcoholic yeast beer | 0,50 l | 3,90 € |
| Clausthaler ^A | Fl. 0,33 l | 3,10 € |



Mischgetränke: mixed beer

| | | |
|---|------------|---------------|
| Berliner Weiße ^A Waldmeister/Himbeere ^{1, 3, 4, 9} | Fl. 0,33 l | 3,10 € |
| Alsterwasser ^A Bier mit Fanta ^{1, 3, 4, 9} | 0,40 l | 3,40 € |
| Radler ^A Bier mit Sprite ⁴ | 0,40 l | 3,40 € |

Vini aperti - Offene italienische Weine - Open Wine

| | Glas glass | 0,20 l | 0,50 l |
|---|------------|---------------|---------------|
| Bianco weiß · white | | | |
| Della Casa ¹² trocken dry | | 4,30 € | 9,00 € |
| Pinot Grigio ¹² trocken dry | | 4,80 € | 9,50 € |
| Chardonnay ¹² trocken dry | | 4,80 € | 9,50 € |
| Rose rosé | | | |
| Della Casa ¹² trocken dry | | 4,30 € | 9,00 € |
| Rosso rot · red | | | |
| Della Casa ¹² trocken dry | | 4,30 € | 9,00 € |
| Chianti ¹² trocken dry | | 4,80 € | 9,50 € |
| Lambrusco ¹² Perlwein, lieblich sparkling wine, lovely | | 4,30 € | 9,00 € |

Mischgetränke:

| | |
|--|---------------|
| Weinschorle ¹² wine spritzer | 4,00 € |
|--|---------------|

Wenn mich jemand fragt, ob ich Wasser zu meinem Whisky möchte, antworte ich, dass ich durstig bin und nicht schmutzig. Joe L. Lewis

Superalcolici

| | | |
|---|--------|---------------|
| Grappa Hausmarke ¹² | 0,20 l | 3,00 € |
| Vecchia Romagna ¹² italienischer Brandy | 0,20 l | 3,50 € |
| Amaretto ¹ | 0,20 l | 2,80 € |
| Sambuca | 0,20 l | 2,80 € |
| Amaro Averna ¹ | 0,20 l | 3,20 € |
| Ramazotti | 0,20 l | 3,20 € |
| Fernet Branca | 0,20 l | 3,50 € |
| Limoncello ¹ | 0,20 l | 3,00 € |
| Malteser | 0,20 l | 3,50 € |
| Jubiläums Aquavit | 0,20 l | 3,50 € |

Flaschen

| | | |
|---|-------|----------------|
| Prosecco Valdo Extra Dry ¹² | FL. | 27,00 € |
| Valdobbiadene - Venetien Fruchtig-zart, lebhaft und lieblich | | |
| Valdobbiadene - Rosé aus Venetien ¹² | FL. | 27,00 € |
| Anregende Perlage, blumig und fruchtig Mit zarten Aromen | | |
| Ferrari Brut ¹² | 0,1 l | 8,50 € |
| | FL. | 51,00 € |
| Ferrari Rosé ¹² | 0,1 l | 9,00 € |
| | FL. | 54,00 € |

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
 C enthält Eier oder Eierzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
 F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
 J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
 M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus
Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel
 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin
 12 enthält Sulfite · 13 Geschmacksverstärker · 14 geschwärzt
 * Formfleisch aus Vorder-schinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Allergene: A contains gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · B contains shellfish and crustacean products
 C contains eggs or egg products · D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products · F contains soy or soy products
 G contains milk or milk products (lactose) · H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia) · I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products · K contains sesame seeds or sesame seeds products · M contains lupine or products thereof · N molluscs (mollusks) or products thereof
additives: 1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 5 with preservative · 6 artificial sweetener
 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers · 10 foamed up with nitrous oxide · 11 taurin · 12 contains sulfite · 13 flavor enhancers
 14 blackened · *shoulder of ham with antioxidant, flavor enhancer, phosphate

All prices include tax and service.