

Speisekarte

Pizzakarte

Bloaße Euro 9,90

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
with tomato, mozzarella, basil, olive oil
avec tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive
con pomodoro, mozzarella, basilico, olio d'oliva

Allergene: 1,11

Salami Euro 10,90

mit Tomate, Mozzarella und Salami
with tomato, mozzarella, salami
avec tomato, mozzarella, salami
con pomodoro, mozzarella, salame

Allergene: 1,11,C

Schinkenpizza Euro 10,90

mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken
with tomato, mozzarella, ham
avec tomato, mozzarella, jambon
con pomodoro, mozzarella, prosciutto

Allergene: 1,11,C,B,D

Scharfe Euro 11,90

mit Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Pepperoni
with tomato, mozzarella, spicy salami, pepperoni
avec tomato, mozzarella, salami piquante, pepperoni
con pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni

Allergene: 1,11,C,D

Schwammerlpizza Euro 11,90

mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Hinterschinken
with tomato, mozzarella, mushrooms, ham
avec tomato, mozzarella, champignons, jambon
con pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto

Allergene: 1,11,C,B,D



Fisch und Zwüfe..... Euro 13,90

mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauchöl
with tomato, mozzarella, tunafish, onions, garlic oil
avec tomato, mozzarella, thon, oignons, huile d'ail
con pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, olio d'aglio

Allergene: 1,8,11

Soizige Euro 12,90

mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Zwiebeln, Oliven, Kapern
with tomato, mozzarella, anchovy, onions, olives, capers
avec tomato, mozzarella, anchois, oignons, olives, câpres
con pomodoro, mozzarella, acciuga, cipolle, olive, capperi

Allergene: 1,11,D

Bergsteigerpizza..... Euro 12,90

mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Pepperoni
with tomato, mozzarella, bacon, onions, pepperoni
avec tomato, mozzarella, lard, oignons, pepperoni
con pomodoro, mozzarella, lardo, cipolle, peperoni

Allergene: 1,11,B,D

Freche Goaß Euro 13,90

mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Ziegenkäse
with tomato, mozzarella, blue cheese, parmesan cheese, goat cheese
avec tomato, mozzarella, roquefort, parmesan, fromage de chèvre
con pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, formaggio di capra

Allergene: 1,11

Kini Pizza..... Euro 15,90

mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken
with tomato, mozzarella, rocket, ham
avec tomato, mozzarella, roquette, jambon
con pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto

Allergene: 1,11,C

Gmiaspizza..... Euro 13,90

mit Tomaten, Mozzarella, gemischtem Gemüse
with tomato, mozzarella, assorted vegetables
avec tomato, mozzarella, légumes variés
con pomodoro, mozzarella, verdura mista

Allergene: 1,11

Viererspitz (scharf)..... Euro 14,90

mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Spinat, Gorgonzola, Champignons, Knoblauchöl
with tomato, mozzarella, ham, spinach, blue cheese, mushrooms, garlic oil
avec tomato, mozzarella, jambon, épinard, roquefort, champignons, huile d'ail
con pomodoro, mozzarella, prosciutto, spinaci, gorgonzola, funghi, olio d'aglio

Allergene: 1,11,C,B,D



Inselpizza Euro 11,90

mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas
with tomato, mozzarella, ham, ananas
avec tomato, mozzarella, jambon, ananas
con pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas

Allergene: 1,11

Spinat und Kas Euro 13,90

mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola
with tomato, mozzarella, spinach, blue chees
avec tomato, mozzarella, épinard, roquefort
con pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola

Allergene: 1,11

Hauptgerichte mit hausgemachten Nudeln

Lachsforellenfilet vom Platzfisch Euro 25,90

dazu Tagliatelle an einer Spinat-Basilikum-Mascarpone-Sauce
Fillet of salmon trout
with tagliatelle (noodles) and spinach-basil-mascarpone-sauce
Filet de truite saumonée
avec tagliatelle (noilles) avec sauce au épinards-basilic-mascarpone
Filetto di trota samonata
con tagliatelle e salsa di spinaci-basilico-mascarpone

Allergene: 1,8,11,20,21

Spaghetti all'arrabiata Euro 11,90

Spaghetti (noodles) with spicy vegetable sauce
Spaghehiti (noilles) avec sauce de légumes piquantes
Spaghetti in salsa di verdure piccante

Allergene: 1,5,11

Rigatoni mit gebratenen Schweinefiletstreifen an einer pikanten Sahnesauce Euro 17,90

Rigatoni (noodles) with roasted stripes of pork-fillet and spicy cream-Sauce
Rigatoni (noilles) avec bandes auf filet de pork rôti en sauce piquantes
Rigatoni con striscioline die fellto al maiale arrosto e salsa piccante

Allergene: 1,5,11

Feines Hirschragout mit Pfefferkirschen und gerösteten Walnüssen an Pappardelle Euro 18,90

Venison-goulash with cherries and roasted walnuts with pappardelle (noodles)
Goulache de chevreuil avec griottes et noix rôti avec pappardelle (noilles)
Gulasch di capriolo con amarena e noce arrosto con pappardelle

Allergene: 1,3,5,7,14,20,21,E,I



Gebratene Black Tiger Garnelen Euro 26,90
dazu Tortellini mit einer Spinat-Mascarpone Füllung und Ratatouille Gemüse
Roasted shrimps with tortellini filled with spinach and mascarpone served with ratatouille-vegetables
Crevettes rôti avec tortellini farci aux épinard et mascarpone avec legumes de ratatouille
Gamberetti arrosto e tortellini farcita con spinaci e mascarpone con verdura die peperonata
Allergene: 1,6,7,E

Fussili mit Tomatensauce Euro 9,90
Fussili (noodles) with tomato-sauce
Fussili (noilles) en sauce de tomate
Fussili con salsa di pomodoro
Allergene: 1,5,E

Tagliatelle an einer leichten Gorgonzolasauce Euro 12,90
Tagliatelle (noodles) in blue cheese-sauce
Tagliatelle (noilles) en sauce de roquefort
Tagliatelle in salsa di gorgonzola
Allergene: 1,5,11

Steak von der Rinderlende Euro 26,90
dazu servieren wir Canestri all'arrabiata und einen gemischten Salat
Beef sirlion steak with canestri (noodles) with spicy vegetable sauce an a mixed salad
Steak de surlonge de boeuf avec canestri (noilles) et sauce de légumes piquantes, salade variée
Bistecca di manzo con canestri in salsa di verdure piccante e insalata mista
Allergene: 1,5,11

Salate

Rucola Salat mit Kirschtomaten Euro 7,90
Parmesan, Olivenöl und Balsamico
Rocket salad with tomatoes, parmesan cheese, olive oil, balsamic vinegar
Salade de roquette et tomates, parmesan, huile d'olive, vinaigre balsamique
Insalata di rucola e pomodoro, parmigiano, olio d'oliva, aceto balsamico
Allergene: 11

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate Euro 6,90
an einem leichten Joghurtdressing
Mixed salads with yoghurt dressing
Salade variée avec vinaigrette au yaourt
Insalata mista con salsa allo yogurt
Allergene: 11



Suppen

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Parmesan-Quark-Nockerl Euro 6,90

Tomato-cream soup with small cheese-dumplings

Potage crème de tomate et quenelles de fromage blanc

Crema di pomodoro von gnocchi di ricotta

Allergene: 11, I

Minestrone mit grünem Speck..... Euro 7,90

Vegetable soup

Potage au legumes

Minestrone

Allergene: 20, E, J

Dessert:

Werfen Sie einen Blick in unsere separate Dessertkarte.

Take a look at our dessert menu

Jetez un oeil à notre carte des desserts

Dai un'occhiata al nostro menu dei dolci

All unsere Speisen werden im Haus hergestellt.

Wir verwenden nach Möglichkeit nur regionale Produkte.

Unser Mehl für die Pizzateige sowie den Gries für unsere hausgemachte Nudeln

beziehen wir von der Offmühle in Sindelsdorf,

Fleisch und Wurst von der Metzgerei Rieder und Metzgerei Haller.

Unser Fisch kommt direkt aus der Nachbarschaft vom Platzfisch.



An Rot'n und Rosé ~ 0,75 l

Cabernet Sauvignon € 23,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Dohlmühle – Flonheim

Trocken, im Barrique ausgebaut mit typischen Vanille & Paprika Aromen eines Cabernet.

Portugieser mild € 24,90

Qualitätswein, Erz. Abf Köster Wolf Rheinhessen Albig

Mild, Struktur mit beeriger Fruchtigkeit und sanfter Restsüße in einem schlanken, leichten Körper.

Zweigelt ~ trocken € 20,90

Liener, Drasenhofen Weinviertel

Österreich

Bardolino - Sommercampagna – DOC € 24,90

Qualitätswein, Erz. Abf Monte del Fra

Trocken, saftiger Rotwein mit weichen Geschmacksstruktur. Eine Cuvée aus Corvina, Rondinella und Sangiovese

Dornfelder € 24,90

Qualitätswein, Erz. Abf Köster Wolf Rheinhessen Albig

Trocken, vollmundig, mit Noten von Sauerkirsche, Brombeere und Holunder.

Spätburgunder € 26,90

Qualitätswein, Erz. Abf. ManZ - Rheinhessen

Trocken, mit Duft nach feinen Beeren, rubinrot, samtig. Ein Top Spätburgunder vom dreifachen Riesling Champion

Chiaretto - Sommercampagna – DOC € 24,90

Qualitätswein, Erz. Abf Monte del Fra

Trocken, zartes und doch leuchtendes Rosa zeichnet den Monte del Frà Bardolino Chiaretto aus.

Nuancen von Himbeere, Johannisbeere und Walderdbeere.

Zweigelt rosé „Sommelier“ € 24,90

Qualitätswein, Erz. Abf Winzer Krems Österreich

Trocken, schönes, klares Lachsrosa, Duft nach frischen Erdbeeren und roten Johannisbeeren, kräuterwürzig unterlegt, spritziger, fruchtbetonter Sommerwein



An Weiß'n ~ 0,75 l

Chardonnay € 22,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Dohlmühle - Flonheim

Trocken, spritzig junger Chardonnay mit weichem Schmelz und Aroma von Himbeere & Pfirsich

Silvaner feinherb € 23,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Köster Wolf Rheinhessen

Feinherb, filigraner, harmonischer Wein. Ausgewogen in Extrakt und Fruchtsäure. Mit feinem Duft nach Apfelaromen und Wiesenkräutern.

Custoza - Sommercampagna - DOC € 24,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Monte del Fra

Trocken, die berühmte Cuvée aus Garganega, Tocai und Trebbiano. Aromen von Weinbergpfirsich, Zitrus & reifen Äpfeln.

„Scheus Traum“ Scheurebe € 24,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Köster Wolf Rheinhessen

Feinherb, ein Gebietstyp Par Excellence mit leichtem, feinfruchtigem Aromenspiel und dezenter feinherber Restsüße.

Feiner Duft nach Schwarzer Johannisbeere

Traminer ~ halbtrocken € 23,90

Liener, Drasenhofen Weinviertel

Österreich

Grüner Veltliner „Kremser Sandgrube“ € 25,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Winzer Krems Österreich

Trocken, fruchtbetont nach Grapefruit und Limetten – ein typischer Löss Veltliner mit dem gewissen „Pfefferl“

Grauburgunder € 26,90

Qualitätswein, Erz. Abf. ManZ - Rheinhessen

Trocken, Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem feinmineralischem Nachhall.

Lugana - Desenzano del Garda - DOC € 26,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Pilandro

Trocken, schönes Aroma von Apfel, Birnen, Aprikose, ein Hauch von Limetten, Frühlingsblumen und zarte Noten von Mandel. Am Gaumen saftig, mittelgewichtig, feinfruchtig, finessenreich, schöner Schmelz.



Allergene

- 1 ~ Weizen
- 2 ~ Roggen
- 3 ~ Gerste
- 4 ~ Hafer
- 5 ~ Dinkel
- 6 ~ Krebstiere
- 7 ~ Eier
- 8 ~ Fische
- 9 ~ Erdnüsse
- 10 ~ Sojabohnen
- 11 ~ Milch
- 12 ~ Mandeln
- 13 ~ Haselnüsse
- 14 ~ Walnüsse
- 15 ~ Kaschunüsse
- 16 ~ Pecannüsse
- 17 ~ Paranüsse
- 18 ~ Pistazien
- 19 ~ Macadamia
- 20 ~ Sellerie
- 21 ~ Senf
- 22 ~ Sesamsamen
- 23 ~ Schwefeldioxid
- 24 ~ Lupinien
- 25 ~ Weichtiere

Zusatzstoffe

- A ~ Farbstoff
- B ~ Konservierungsstoff
- C ~ Pökelsalz
- D ~ Antioxidationsmittel
- E ~ Geschmacksverstärker
- F ~ geschwefelt
- G ~ geschwärzt
- H ~ gewachst
- I ~ Süßungsmittel
- J ~ Phosphat

Liebe Gäste,
durch Berührungs- bzw. Kreuzkontamination der Lebensmittel können wir leider nicht
ausschließen, dass unsere Speisen, trotz hoher
Hygiene-Standards in unserer Küche, Spuren sämtlicher Allergene
enthalten können.

