

Vorspeisen - Suppen - Salate

Vorspeisen

Carpaccio von Lachs mariniert mit Zitronen und Olivenölsauce	12,50
Carpaccio von Rinderfilet <i>mit Champignons und Parmesan-scheiben, mariniert mit Balsamico-Essig und Olivenöl,</i>	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet <i>auf Rucola Salat und Preiselbeer Dressing</i>	13,50
Anti Pasto frischer Gemüseteller aus der Pfanne	13,50
Vitello Tonnato Kalbsfleisch Scheiben mariniert in Thunfischsauce mit Kapern	13,00

Suppen

Tomatensuppe	5,50
Minestrone Gemüsesuppe	5,50
Fischsuppe nach Art des Hauses	7,50
Brätknödelsuppe	5,50
Franz. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	5,50
Hausgemachte Pilzcremesuppe	7,00

Salate

Gemischter Salat	6,00
Tomaten Salat	6,00
Grüner Salat	5,00
Salat Capricciosa	10,00
Caeser Salat <i>knackiger Salat mit gebratenen Puten-Streifen, Croutons und gehobeltem Parmesankäse dazu Caeser Dressing</i>	13,50
Salat Zucchini <i>blanchierte Zucchini-Streifen mariniert mit Weinessig Olivenöl, dazu Puten-schnitzel-Streifen</i>	15,00
Schwanen Salat Spezial <i>mit gegrillten Garnelen und Kräuter Joghurt Dressing</i>	14,50
Mozzarella mit Tomaten und Rucola <i>in Balsamico Dressing</i>	9,80
Calamari-Salat <i>mariniert in einer Olivenöl-Zitronensauce auf Rucola mit Parmesan-scheiben</i>	14,50
Saisonsalat <i>mit gebratenen Lachs-streifen</i>	14,00
Saisonsalat <i>mit gebratenen Rinder-streifen</i>	14,00
Wurstsalat <i>mit Käse</i>	9,50

Gilt für alle Gerichte in der Speisekarte:
*Formfleischvorderschinken

(1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) Phosphate (7) Milcheiweiß (8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig

Alle Preise in Euro

Omeletts - Nudeln

Eiergerichte - Omeletts

Omelette auf „Sizilianische Art“ gefüllt mit Käse, Kräuter und Tomaten	9,00
Omelette mit Gemüse (dazu ein klein gemischter Salat)	11,50

Nudelgerichte

Spaghetti al Pomodoro mit Tomatensauce	7,50
Spaghetti Agli ´e Olio mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni	9,80
Spaghetti à la Bolognese mit Fleischsauce	9,80
Spaghetti al Cartoccio in Folie, mit Sahne, Bolognese Sauce *Schinken(2,3,4,8) und Champignons	11,00
Spaghetti mit Lachsfiletwürfeln Jullienne Gemüse und Tomaten-würfeln	14,00
Spaghetti ai Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	11,50
Rigatoni à la Arabiata in Tomatensauce scharf	9,50
Rigatoni à la Chef mit Fleischwürfel und verschiedenem Gemüse	11,50
Tortellini à la Panna mit Sahne und *Schinken(2,3,4,7)	10,00
Risotto à la Verdura Reis mit verschiedenem Gemüse	11,00
Risotto à la Frutti di Mare Reis mit Meeresfrüchten	11,50
Tagliatelle à la Casa Bandnudeln mit Spinat, Pilzen und Shrimps	14,00
Tagliatelle à la Salmone Bandnudeln in Rahmsauce mit Lachs	14,00
Penne Villaggio Pasta mit Speck, Rucola und Tomaten-würfeln in Tomaten-Knoblauchsauce	10,80

Gilt für alle Gerichte in der Speisekarte:
*Formfleischvorderschinken

(1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) Phosphate (7) Milcheiweiß (8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig

Alle Preise in Euro

Pizzen

01 Pizza Margherita	Tomaten, Käse	7,50
02 Pizza Peperoni	Tomaten, Käse, Paprika, Peperoni (7)	8,50
03 Pizza Marinara	Tomaten, Meeresfrüchte, Käse, Knoblauch	11,00
04 Pizza Salami	Tomaten, Käse, Salami	9,00
05 Pizza Prosciutto	Tomaten, Käse, *Schinken (2,3,4,7)	9,00
06 Pizza Regina	Tomaten, Käse, *Schinken (2,3,4,7), Pilze	9,50
07 Pizza Quattro Stagioni	Tomaten, Käse, *Schinken (2,3,4,7), Artischocken, Oliven (6), Peperoni (7)	10,00
08 Pizza Galzone	Tomaten, Käse, *Schinken (2,3,4,7), Pilze, Salami, Kapern	10,00
09 Pizza Ofenloch	von allem etwas	10,50
10 Pizza Buongustaio	Tomaten, Käse, Spinat, Gorgonzola	10,50
11 Pizza Rimini	Tomaten, Käse, *Schinken (2,3,4,7), Pilze, Salami	10,00
12 Pizza Hawaii	Tomaten, Käse, *Schinken (2,3,4,7), Ananas	10,00
13 Pizza Tonno	Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel	10,50
14 Pizza Calabrese	Tomaten, Käse, Salami, Pilze	10,00
15 Pizza Quattro Formaggi	vier verschiedene Käsesorten	10,00
16 Pizza Corsara	Tomaten, Käse, *Schinken (2,3,4,7), Zwiebel, Ei	10,00
17 Pizza Capricciosa	Tomaten, Käse, Pilze, Salami, Kapern, Sardellen, Peperoni	10,00
18 Türkische Pizza	Rindersteakwürfeln, frische Pilze, leicht scharf	11,50
19 Pizza Brot		4,00
20 Pizza Brot	mit Knoblauch	4,50

Gilt für alle Gerichte in der Speisekarte:
*Formfleischvorderschinken

(1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) Phosphate (7) Milcheiweiß (8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig

Alle Preise in Euro

Fleischgerichte

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	12,80
Jägerschnitzel mit Spätzle in Pilzrahmsauce	13,50
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Rosmarinkartoffeln	13,50
Schweinerückensteak, belegt mit Parmaschinken und Käse In Weinsauce dazu Kroketten und Gemüse	14,90
Schnitzel mit *Schinken (2,3,4,7) und Käse überbacken dazu Pommes Frites	13,50
Schweinefiletmedaillons in Weinsauce mit Champignons und Kroketten	16,80
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Reis	14,80

Vom Rind

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	19,90
Allgäuer Rostbraten mit Champignon Rahmsauce mit Kässpätzlen	19,90
Rumpsteak in grüner Pfeffersauce mit Kartoffelrösti	19,90
Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter und Buttergemüse	19,90
Rindersteak Madagaskar scharf mit Pommes Frites	19,90
Toast Spezial Rindersteakmedaillons gebraten auf Toast garniert mit Salatgemüse dazu eine hausgemachte Teufelssauce	15,20

Von der Pute

Putengeschnetzeltes in „Curry“ mit Früchten dazu Reis	15,00
Putenschnitzel paniert in Tomatenweinsauce auf Spaghetti im Ofen überbacken	15,00
Putenschnitzel mit Gemüse	15,00
Putenschnitzel in Rahmsauce und Tagliatelle	14,50

Gilt für alle Gerichte in der Speisekarte:
*Formfleischvorderschinken

(1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) Phosphate (7) Milcheiweiß (8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig

Alle Preise in Euro

Fisch - Dessert - Heißes

Fischgerichte

Calamari Ringe <i>in Tomatensauce mit Spaghetti</i>	16,80
Calamari <i>frittiert mit grünem Salat und Fischsauce</i>	18,00
Calamari <i>vom Grill mit gem. Salat und Fischsauce</i>	18,00
Lachs vom Grill mit grünem Salat und Fischsauce	20,00
Lachs auf Blattspinat gratiniert mit Kartoffeln	21,50
Riesengarnelen vom Grill mit Buttergemüse	21,00
Fischplatte vom Grill mit Salat	25,00

Eis & Dessert

Tartufo <i>mit Whisky oder Eierlikör</i>	6,50
Gemischtes Eis	5,00
Gemischtes Eis <i>mit Sahne</i>	5,50
Vanilleeis <i>mit heißen Himbeeren</i>	7,00
Eisbecher <i>mit frischen Früchten und Sahne</i>	7,00

Kaffee & Co

Tasse Kaffee	2,80
Espresso	2,30
Cappuccino	3,50
Kaffee Latte	3,80
Heiße Schokolade	3,00
Glas Tee	2,80

Gilt für alle Gerichte in der Speisekarte:
*Formfleischvorderschinken

(1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) Phosphate (7) Milcheiweiß (8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig

Alle Preise in Euro

Feine Weine

Flaschenweine weiß

Umani Ronchi D.O.C. „Abruzzen“ (trocken, würzig, frisch)	0,75 l	24,00
Pinot Grigio Collio D.O.C. Formentini „Friaul“ (trocken, harmonisch, kraftvoll)	0,75 l	24,00
Gavi di Gavi D.O.C. Beni di Batasiolo (trocken, feinblumig, zart duftend)	0,75 l	25,00

Flaschenweine rot

Ducaminimo Montepulciano d’Abruzzo D.O.C. (trocken, kräftig, vollmundig)	0,75 l	24,00
Chianti Classico Superiore D.O.C.G. Gallo nero (elegant, vollmundig, trocken)	0,75 l	24,00
Rosso die Montalcino Tenuta Frigalli D.O.C.G. (Qualitätswein der Fam. Centolani trocken, vollfruchtig, feine Aromen, feiner Duft nach Himbeeren und Vanille, weicher Typ)	0,75 l	68,00

Offene Weine weiß

Pinot Grigio del Veneti (angenehm, frisch, fruchtig)	0,25 l	4,80
Frizzantino (süß)	0,25 l	4,80
Rheinh. Bechtolsh. Petersburg Riesling (halbtrocken, fruchtig-süffig)	0,25 l	4,80
Franken Escherndorfer Lump Silvaner Kabinett (trocken, kräftig, weinig, fein, zart)	0,25 l	4,80

Offene Weine rose

Ciaretto Villa Rocca (frisch, fruchtig, trocken)	0,25 l	4,80
--	--------	------

Offene Weine rot

Chianti Classico D.O.G.G. Mellini (trocken, kaltes Buckett, kräftig)	0,25 l	4,80
Marlot de Veneto (weinig, herb)	0,25 l	4,80
Lambrusco dell Emilia (süß)	0,25 l	4,80
Württemb. Heilbronner Stiftsb. Troll. (halbtrocken, vollmundig, rund)	0,25 l	4,80

Weinschorle

Weinschorle rot oder weiß	0,25 l	3,00
Weinschorle rot oder weiß	0,50 l	5,00

Gilt für alle Gerichte in der Speisekarte:
*Formfleischvorderschinken

(1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) Phosphate (7) Milcheiweiß (8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig

Alle Preise in Euro

Getränke- mit und ohne Alkohol

Aperitifs

Campari (1) Soda	10 cl	5,00	Milde Birne	2 cl	4,00
Campari (1) Orange	10 cl	5,00	Wodka	2 cl	4,00
Martini Vermouth Blanco	5 cl	4,00	Grappa Moscato	2 cl	5,50
Aperol Spritz		5,50	Grappa di Chardonnay	2 cl	5,50
Hugo		5,50	Milde Marille	2 cl	4,00
Prosecco	0,1 l	4,00	Milde Himbeere	2 cl	4,00
Kir Royal	0,1 l	4,00	Alte milde Kirsche	2 cl	4,00
Sekt Orange	0,1 l	4,00			

Magenbitter

Averna	2 cl	4,00	Wodka Orange		5,00
Ramazotti	2 cl	4,00	Whisky Jack Daniels	2 cl	5,00

Longdrinks

Liköre

Baileys Irish Cream	2 cl	4,50
Sambuca	2 cl	4,00
Amaretto	2 cl	3,00

Alkoholfreies

Kleines Wasser	0,2 l	1,80	Sprite/Fanta(1.3)	0,4 l	3,20
Großes Wasser	0,4 l	3,00	Cola(1,9)/Spezi(1,3,9)	0,4 l	3,20
Selters Culinaria	0,5 l	4,20	Orangensaftschorle	0,4 l	3,30
Traubensaft	0,2 l	2,30	Traubensaftschorle	0,4 l	3,30
Orangensaft	0,2 l	2,30	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,30
Apfelsaft	0,2 l	2,30	Maracujasaft	0,4 l	3,50
Sprite/Fanta(1.3)	0,2 l	2,10	Johannisbeersaft	0,2 l	4,00
Cola(1,9)/Spezi(1,3,9)	0,2 l	2,10	Eistee	0,4 l	3,00

Biere frisch vom Fass

Export Urtyp	0,5 l	3,30	Clausthaler (alkoholfrei)	0,5 l	3,30
Export Urtyp	0,25 l	2,20	Cola Weizen(1,9)	0,5 l	3,60
Weizen	0,5 l	3,30	Russen	0,5 l	3,60
Alt Kemptener Weiße	0,5 l	3,60	Radler	0,5 l	3,30
Urbayrisch dunkel	0,5 l	3,60	Teusch Pils	0,3 l	3,30

Gilt für alle Gerichte in der Speisekarte:
*Formfleischvorderschinken

(1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) Phosphate (7) Milcheiweiß (8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig

Alle Preise in Euro