

Sommer Karte



Brot mit nativem Olivenöl aus Kreta	3,50
zusätzlich mit geriebenen Ricotta Chili +1,50	
Dips, Antipasti, Tapas & andere Leckereien	- siehe Vitrine ab 17.00 Uhr - 5,00
Vorspeisen	
Gazpacho	7,50
Melonen-Feta-Salat mit Minz Labneh	14,50
Italienischer Fischsalat	16,50
Fritto Misto mit Zitrus Aioli & kleinem Salat	19,00
Carpaccio vom US Rind mit Parmesan & Pfifferlingen	18,50
Sommersalat mit Mozzarella Pfirsich	14,00
Cesar Salad mit Romana, Ei, Sardelle & Kikok Huhn	20,00
Pasta	
Spaghetti Vongole AO Style	17,50
Penne Arrabbiata mit Oliven (scharf)	12,00
Tagliatelle Pfifferlinge	15,50
Mezzi Rigatoni mit Kalbsbolognese	16,50
Fussili mit Fenchel-Salsiccia , Spitzpaprika & Erbsen	17,50
Hauptgerichte	
Risotto Frutti di Mare	19,00
P + P (Haus Klassiker) Polle e Patate mit Gemüse	17,50
Auberginen Parmigiana mit Salat	16,50
Boeuf Bourguignon mit Ofen-Blumenkohl & Mandeln	20,00
Kids Food	
Hausgemachte Nuggets vom Huhn mit Landhaus Pommes	10,00
Landhaus Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	5,00
Pasta mit Tomatensauce oder Butter	5,00
Dessert	
Lava Schokoladenkuchen	8,00
Tiramisu	8,50
Verschiedene Eissorten siehe Vitrine	je zwei Kugel im Becher 5,00

Eis, Kuchen & Brownie Konfekt je 5,-
Vom Service erhaltet ihr einen Chip, mit
diesem bitte an der Kuchenvitrine etwas aussuchen

Liebe Gäste,
haben Sie bitte Verständnis, dass wir aus organisatorischen Gründen keine Sonderwünsche
entgegennehmen können. Danke!
Küchenpause von 16-17 Uhr außer sonntags

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. Es gelten die verbindlichen [AGBs](#) siehe Website

wechselnde Hausweine 5,00 je 0,15 L Glas

Alle Preise in €

Schaumweine

		Flasche
(F) Champagner Gosset Grand Extra Brut / Reserve Brut / Rose Brut	60,- / 70,- / 80,-	
(F) Cremant Gratién & Meyer Brut, blanc oder rosé		33,-
(I) Prosecco Mionetto Vivo	0,1L 5,-	28,-

Experimentelle Naturweine „schräg aber coole“ zu trinken wie einen Aperitif

(A) Burgenland Heinrich „graue Freyheit“ Rosewein		48,-
(A) Burgenland Heinrich „Muskat Freyheit“ Weißwein		48,-
(A) Burgenland Heinrich „Traminer Freyheit“ Weißwein		48,-
(D) Rheinhessen D. Mattern „hop and grape“		32,50
(D) Rheinhessen D. Mattern „Betonei“ Muskateller & Sauvignon Blanc		34,-

Weinflight (Heinrich Graue & Muskat - Mattern hop and grape & Betonei) & Wasser

Naturweine weniger Kopfschmerzen weil ungeschwefelt

(A) Burgenland Heinrich Naked white oder red Bio		31,50
(A) Wagram Fritsch roter Veltliner „Steinberg“		46,00

Roseweine

(I) Südtirol Schreckbichl Pfefferer Pink	0,15L 6,80	31,-
(F) Cotes de Provence Miraval Rose		39,-

Weißweine

(D) Rheinhessen Mattern Sauvignon Blanc		28,-
(D) Pfalz Metzger Grauburgunder	0,15L 6,00	26,-
(D) Dr. Loosen Blauschiefer Riesling		31,-
(D) Nahe Tesch Riesling „Die Toten Hosen“	0,15L 6,60	30,-
(D) Rheinhessen Milch Chardonnay		31,-
(A) Nieder-Österreich Artur Toifl grüner Veltliner		30,-
(I) Südtirol Schreckbichl Gold Muskateller „Pfefferer“		31,-
(I) Lombardei Bulgarini Lugana „010“	0,15L 7,30	33,-
(F) Loire Tinel Blondelet Sancerre Blanc		37,-

Rotweine

(I) Südtirol Schreckbichl Merlot		31,-
(I) Apulien San Marzano Primitivo di Manduria DOP		27,-
(F) Languedoc Terre des Dames „La Dame Bio“		28,-
(AR) Mendoza Andeluna Malbec „Altitud“		39,-

Weine mit weniger Alkohol

(P) Vinho Verde „Anjos“ 9,5%		26,-
(F) „Leichtigkeit des Seins“ Sauvignon Blanc/ Chardonnay 10,5%	0,15L 6,50	28,-
(F) „Leichtigkeit des Seins“ Pinot Noir/ Syrah 10,5% (Rose)		28,-
(D) Van Nahmen Apfel Cidre 2%	0,15L 4,00	18,-

Alkoholfreie Alternativen

	0,7 L Flasche		Glas
(D) Secco alkoholfreier Schaumwein Van Nahmen Quitte oder Himbeere	23,50	0,1 L	4,-
(D) Van Nahmen Juicy Tea weißer Tee Tahiti-Vanille & Quitte	23,50	0,1 L	4,-
(D) Van Nahmen Morellenfeuer Kirsch - als Schorle -		0,2 L	4,-
(D) Van Nahmen Wilde Pflaume - als Schorle -		0,2 L	4,-
(D) Rheinhessen Mattern Riesling „No Limit“	29,00	0,15 L	6,50