

# SPEISEKARTE

Von

## Demo Pizzeria Heimservice

Dies ist eine Speisekarte, das nur zu Demonstrationszwecken dient.

Vielen Dank, dass Sie unsere Speisekarte heruntergeladen haben.

### Unsere QR-Codes

#### QR-Code Menu Online Bestellen

Nachdem Sie diesen QR-Code mit einer Gratis-App Ihrer Wahl gescannt haben, gelangen Sie über den Link direkt auf unsere Website, wo Sie Ihre Bestellungen bequem online aufgeben können.

Über den Status Ihrer Bestellung werden Sie an die E-Mail-Adresse informiert, die Sie bei der Bestellung angegeben haben. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.



**PIZZA DEMO HEIMSERVICE**  
Inh. Herr Muster Mann  
Muster Straße 71,  
14195 Berlin  
Tel.: 033 123456789  
E-Mail: Info@Demo-Pizza.com

## Hier eine Auswahl unserer kalten Vorspeise

		Klein	Normal
10	<b>Salame</b> Salamini Napoli, luftgetrocknet	6,00 €	8,00 €
11	<b>Caprese</b> <sup>34</sup> Mozzarella mit Tomaten	6,00 €	8,00 €
12	<b>Prosciutto crudo</b> Luftgetrockneter italienischer Schinken	6,00 €	8,00 €
15	<b>Carpaccio</b> <sup>34</sup> Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, Parmesan und frische Champignons	11,00 €	15,00 €
16	<b>Antipasto Bella Napoli</b> <sup>34</sup> Luftgetrockneter italienischer Schinken, Salami Napoli, gem. eingelegtes Gemüse und Parmesan	10,00 €	14,00 €
17	<b>Antipasto di Verdure</b> <sup>34</sup> eingelegte Auberginen, Paprika, Zucchini mit Mozzarella, Tomaten und Champignons	7,00 €	9,00 €
18	<b>Krabbencocktail</b> <sup>31, 32, 34</sup>	7,50 €	9,50 €
19	<b>Antipasto di Mare</b> <sup>31, 33, 37</sup> Meeresfrüchtesalat und Oliven	8,00 €	10,00 €
2	<b>Alice Marinate</b> Eingelegte Sardellen	8,00 €	10,00 €

## ...oder lieber eine warme Vorspeise?

20	<b>Bruschette</b> <sup>30</sup> Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatenstückchen	5,00 €
21	<b>Focaccia</b> <sup>30</sup> Fladenbrot gewürzt mit Salz, Oregano und Olivenöl	4,00 €
23	<b>Tortellini in Brodo</b> <sup>4, 30, 36</sup> Tortellini in Fleischbrühe	5,00 €
25	<b>Zuppa di Pomodoro</b> <sup>36</sup> Tomatensuppe	4,50 €
26	<b>Zuppa di Cipolle</b> <sup>4, 36</sup> Zwiebelsuppe (etwas längere Zubereitungszeit)	5,00 €

## Probieren Sie doch einen unserer köstlichen Salate

		Klein	Normal
30	<b>Insalata Verde</b> Grüner Salat	3,00 €	4,00 €
31	<b>Insalata di Pomodoro</b> Tomatensalat mit Zwiebeln	4,00 €	5,00 €
32	<b>Insalata Mista</b> Gemischter Salat	4,50 €	5,50 €
33	<b>Insalata Tonno</b> <sup>7, 32, 33</sup> Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei und Zwiebeln	7,00 €	9,00 €
34	<b>Insalata Delizia</b> Gemischter Salat mit Geflügel und Champignons	7,00 €	9,00 €
35	<b>Insalata Italiana</b> <sup>2, 3, 4, 8, 34</sup> Gemischter Salat mit Hinterschinken und Käse	7,00 €	9,00 €
36	<b>Insalata Nizza</b> <sup>7, 34</sup> Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni	7,00 €	9,00 €
6	<b>Insalata Gustosa</b> <sup>34, 35</sup> Grüner Salat mit Rucola, Walnuss, Parmesan und Balsamico-Dressing	7,00 €	9,00 €

Dressing: Essig und Öl<sup>36</sup> oder auf Wunsch Mayonnaise-Dressing<sup>32, 36</sup>

## Unsere Reis Spezialitäten

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

37	<b>Risotto ai Funghi</b> <sup>36</sup> Reis mit Champignons	9,50 €
38	<b>Risotto Mozzarella e Pomodoro</b> <sup>34, 36</sup> Reis mit Tomaten und Mozzarella	9,50 €
39	<b>Risotto alla Bella Napoli</b> <sup>31, 33, 36, 37</sup> Reis mit Meeresfrüchten	11,00 €

## Pasta... wird bei uns noch traditionell zubereitet

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

41	<b>Spaghetti al Burro</b> <sup>30, 34</sup> mit Butter	7,50 €
42	<b>Spaghetti Pomodoro</b> <sup>30</sup> mit Tomatensauce	8,00 €
43	<b>Spaghetti Aglio Olio</b> <sup>30</sup> mit Knoblauch und Öl	8,00 €
44	<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>30, 34</sup> mit Tomaten-Hackfleischsauce	9,00 €
45	<b>Spaghetti Piccante</b> <sup>30</sup> mit Knoblauch, Basilikum, Zwiebeln und scharfer Tomatensauce	9,00 €
46	<b>Spaghetti Adriatico</b> <sup>30, 31, 33</sup> mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce	9,50 €
47	<b>Spaghetti Trifolati</b> <sup>30</sup> mit Champignons, Knoblauch und Tomatensauce	9,00 €
48	<b>Ravioli ripieni con Ricotta e Spinaci in Burro e Salvia</b> <sup>30, 34</sup> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Butter-Salbeisauce mit Parmesan	10,00 €
40	<b>Ravioli ripieni Ricotta e Spinaci con Panna e Pomodoro</b> <sup>30, 34</sup> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Salbei-Tomaten-Sahnesauce mit Parmesan	10,50 €
49	<b>Penne Speziale</b> <sup>2, 3, 4, 8, 9, 30, 34</sup> mit Hinterschinken, Zwiebeln, Sahne -Tomatensauce	9,00 €
50	<b>Penne Lucullus</b> <sup>2, 3, 4, 8, 9, 30, 34</sup> mit Hinterschinken, Champignons und Sahnesauce	9,00 €
51	<b>Rigatoni Carbonara</b> <sup>32, 30, 34</sup> mit Speck, Sahne und Ei	9,00 €
52	<b>Rigatoni Pulcinella</b> <sup>7, 30</sup> mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Tomatensauce	9,00 €
53	<b>Rigatoni Amatriciana</b> <sup>2, 3, 4, 8, 30</sup> mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce	9,00 €
54	<b>Tortellini alla Panna</b> <sup>2, 3, 4, 8, 9, 30, 34</sup> mit Hinterschinken, Parmesan und Sahnesauce	9,50 €
55	<b>Tortellini Vesuvio</b> <sup>30, 34</sup> mit scharfer Tomatensauce und Käse	9,50 €
3	<b>Penne Vegetale</b> <sup>30, 34</sup> mit Zucchini in Tomaten-Sahnesauce	9,00 €
4	<b>Penne Mare e Monti</b> <sup>30, 31, 34</sup> mit Zucchini und Krabben in Sahnesauce	10,50 €

## Gnocchi, eine echt italienische Spezialität

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

66	<b>Gnocchi Panna e Pomodoro</b> <sup>2, 30, 34</sup> mit Tomaten-Sahnesauce	9,00 €
67	<b>Gnocchi Quattro Formaggi</b> <sup>1, 2, 30, 34</sup> mit vier Käsesorten	10,00 €
68	<b>Gnocchi al Forno</b> <sup>1, 2, 30, 34</sup> im Ofen mit Béchamel-Tomatensauce überbacken	9,50 €

## **Das besondere für zwei Personen**

(auch als Einzelportion möglich, -12,50 €)

60	<b>Linguine "Bella Napoli"</b> 30, 31, 33, 37 mit Gambas und Meeresfrüchte in einer Sauce aus frischen Tomaten	25,00 €
----	---	---------

## **Ofengerichte... mit Béchamel-Tomatensauce und Käse überbacken**

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

61	<b>Penne al Forno</b> 1, 2, 30, 34	9,00 €
62	<b>Tortellini al Forno</b> 2, 5, 30, 34	9,50 €
63	<b>Combinazione</b> 1, 2, 5, 30, 34 Verschiedene Nudelsorten	9,50 €
64	<b>Lasagne</b> 1, 2, 4, 30, 32, 34 ( <b>kleine Portion nicht möglich</b> ) mit Hinterschinken, Ei, Tomatensauce und Käse	9,50 €
65	<b>Tagliatelle 4 Formaggio al forno</b> 1, 2, 30, 34 Bandnudeln mit vier Käsesorten	11,00 €
29	<b>Cannelloni</b> 2, 30, 34 ( <b>kleine Portion nicht möglich</b> ) mit Hackfleischbrotfüllung	9,50 €

## **Etwas für den Feinschmecker**

(auch kleine Portionen möglich, -2 €)

57	<b>Tagliatelle ai 4 Formaggi</b> 1, 2, 30, 32, 34 Bandnudeln mit vier Käsesorten	11,00 €
58	<b>Tagliatelle Cantarello</b> 4, 30, 32, 34 Bandnudeln mit Pfifferlingen, Zwiebeln in Sahnesauce	11,00 €
59	<b>Tagliatelle al Salmone</b> 30, 32, 33, 34 Bandnudeln mit Lachs, Zwiebeln in Sahnesauce	11,00 €
1	<b>Tagliatelle ai Porcini</b> 30, 34 Bandnudeln mit Steinpilzen, Zwiebeln in feinen Sahnesauce	11,00 €

## **Wer oder was ist eigentlich Pulcinella?**

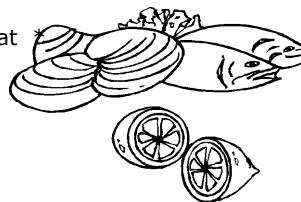
Pulcinella ist ursprünglich eine Figur des süditalienischen und neapolitanischen Volkstheaters. Dort ist er (gesichert seit der Zeit der Renaissance) zumeist als ein schlauer, listiger, grober und zugleich einfältiger und tölpelhafter, gefräßiger Diener bäuerlicher Herkunft zu finden. Die Bedeutung seines Namens wird auf das griechische (Süditalien gehörte lange Zeit dem griechischen Kulturreich an) Wort für Hühnerdieb zurückgeführt. Von Süditalien aus beginnt Pulcinella allmählich mit den Wandertruppen der Commedia dell'arte einen Siegeszug nach Norden. Sein ursprüngliches Kostüm war aus grobem Stoff in grünen, braunen oder roten Farben gehalten. Die Gestalt hatte zumeist einen Buckel, häufig eine lange Vogelnase, die ihm einen füchsischen Gesichtsausdruck verleiht. Dieses wandelte sich allmählich zu einem weißen Kostüm mit weiten Ärmeln und einer schwarzen Halbmaske.



PULCINELLA

# Fischgerichte

117	<b>Zuppa di Pesce</b> 30, 31, 33	22,00 €
	Fischsuppe aus verschiedenen Fischfiletsorten (ohne Gräten) mit Brot und Salat	
118	<b>Seeteufel al Cartoccio</b> 31, 30, 33, 37	22,00 €
	Seeteufel in Alufolie gebacken mit Meeresfrüchten, Brot und Salat	
119	<b>Calamari alla Griglia</b> 30, 37	16,00 €
	Gegrillter Tintenfisch auf Knoblauch- Balsamicosoße mit Brot und Salat	
120	<b>Calamari Fritti</b> 30, 37	16,00 €
	frittierte Tintenfischringe mit Brot und Salat	
121	<b>Calamari Sicilliana</b> 30, 37	17,00 €
	Tintenfischringe gedünstet in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch, Kräutern, Brot und Salat	
123	<b>Filetto di Sogliola Tropicale al Vino Bianco</b> 30, 33	19,00 €
	Tropenzungenfilet in Weißweinsauce mit Brot und Salat	
124	<b>Filetto di Sogliola Tropicale alla Pizzaiola</b> 7, 30, 33	20,00 €
	Tropenzungenfilet in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Spaghetti und Salat	
125	<b>Frittura Mista</b> 30, 31, 33, 37	22,00 €
	gemischter frittierter Fisch, Brot und Salat	
126	<b>Gamberoni alla Griglia</b> 30, 31	20,00 €
	5 Gambas gegrillt auf Knoblauch- Balsamicosoße, Brot und Salat *	
127	<b>Gamberoni al Vino Bianco</b> 30, 31	21,00 €
	5 Gambas in Weißweinsauce, Spaghetti und Salat *	
128	<b>Gamberoni Diavolo</b> 30, 31	21,50 €
	5 Gambas in scharfer Tomatensauce, Spaghetti und Salat *	



\* auf Wunsch auch mehr Gamba möglich (Aufpreis pro Gamba 3,00 €)

# Pizza... nach alter Tradition auf Steinboden gebacken

			Klein	Normal	Party
70	<b>Pizza Margherita</b> <small>1, 2, 30, 34</small> Tomaten und Käse		5,00 €	7,00 €	18,00 €
71	<b>Pizza Marinara</b> <small>30</small> Tomaten und Knoblauch ohne Käse		5,00 €	7,00 €	18,00 €
72	<b>Pizza Cipolle</b> <small>1, 2, 30, 34</small> Tomaten, Käse und Zwiebeln		6,00 €	8,00 €	22,00 €
73	<b>Pizza Patate</b> <small>1, 2, 30, 34</small> Tomaten, Käse, Kartoffeln und Zwiebeln		6,50 €	8,50 €	23,00 €
74	<b>Pizza Tonno</b> <small>1, 2, 30, 33, 34</small> Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln		7,50 €	9,50 €	24,00 €
75	<b>Pizza Acciughe</b> <small>1, 2, 30, 33, 34</small> Tomaten, Käse und Sardellen		7,00 €	9,00 €	23,50 €
76	<b>Pizza Salami</b> <small>1, 2, 30, 34</small> Tomaten, Käse und Salami		6,50 €	8,50 €	23,00 €
77	<b>Pizza Prosciutto</b> <small>1, 2, 4, 9, 30, 34</small> Tomaten, Käse und Hinterschinken		6,50 €	8,50 €	23,00 €
78	<b>Pizza Funghi</b> <small>1, 2, 4, 30, 34</small> Tomaten, Käse und Champignons		6,50 €	8,50 €	23,00 €
79	<b>Pizza Nolana</b> <small>2, 30, 34</small> Tomaten, Salami, Knoblauch und Parmesan		6,50 €	8,50 €	23,00 €
80	<b>Pizza Tirol</b> <small>1, 2, 4, 8, 30, 32, 34</small> Tomaten, Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Salami und Spiegelei		7,50 €	9,50 €	24,00 €
81	<b>Pizza Capricciosa</b> <small>1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 32, 34</small> Tomaten, Käse, Champignons, Salami, Hinterschinken und Ei		7,50 €	9,50 €	24,00 €
82	<b>Pizza 'O sole mio</b> <small>1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 32, 34</small> Tomaten, Käse, Champignons, Hinterschinken und Spiegelei		7,00 €	9,00 €	23,50 €
83	<b>Pizza 4 Stagioni</b> <small>1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 30, 33, 34</small> Tomaten, Käse, Hinterschinken, Champignons, Salami, Oliven und Sardellen		7,50 €	9,50 €	24,50 €
84	<b>Pizza Europa</b> <small>1, 2, 3, 4, 7, 8, 30, 32, 33, 34</small> Tomaten, Käse, Hinterschinken, Salami, Artischocken, Oliven, Sardellen und Ei		8,00 €	10,00 €	25,00 €
85	<b>Pizza Calzone</b> <small>1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 34</small> gefüllt mit Tomaten, Käse, Hinterschinken, Salami, Champignons und Ei		7,50 €	9,50 €	
87	<b>Pizza Hawaii</b> <small>1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 34</small> mit Tomaten, Käse, Hinterschinken und Ananas		7,00 €	9,00 €	23,50 €
88	<b>Pizza alla Panna</b> <small>2, 3, 4, 8, 9, 30, 34</small> Sahne, Käse und Hinterschinken		6,50 €	8,50 €	23,00 €
89	<b>Pizza Diavola</b> <small>1, 2, 30, 34</small> Tomaten, Käse, scharfe Salami (Spianata Calabrese)		8,00 €	10,00 €	25,00 €
281	<b>Pizza Mais</b> <small>1, 2, 30, 34</small> Tomaten, Käse und Mais		6,00 €	8,00 €	22,00 €
99	<b>Rollo</b> <small>1, 2, 3, 4, 8, 9, 30, 34</small> Gerollte Pizza mit Hinterschinken, Salami und Käse. Ohne Tomaten.		7,00 €	9,00 €	
86	<b>Pizza Cocktail</b> <small>1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 30, 31, 32, 33, 34, 37</small> Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Artischocken, Champignons, Meeresfrüchte, Oliven, Sardellen und Ei		9,50 €	11,50 €	26,50 €
202	<b>Pizza Bonzo</b> <small>2, 3, 4, 8, 9, 30, 34</small> Sahne, Käse, Hinterschinken, Tortellini		9,00 €	11,00 €	25,50 €

## Pizza nach Wunsch

Auflagen nach Wunsch

Preis nach Auflagen



## Für Mozzarella-Liebhaber

			Klein	Normal	Party
90	<b>Pizza Tricolore</b> <small>30, 34</small> Tomaten, Mozzarella und Basilikum		6,00 €	8,00 €	22,00 €
91	<b>Pizza Rolando</b> <small>30, 34</small> Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Paprika und Pepperoni		7,50 €	9,50 €	24,50 €
92	<b>Pizza Vegetale</b> <small>4, 30, 34</small> Tomaten, Mozzarella, Champignonns, Zucchini, Auberginen und Paprika		7,50 €	9,50 €	24,50 €
93	<b>Pizza Cantarello</b> <small>30, 34</small> Tomaten, Mozzarella und Pfifferlinge		7,50 €	9,50 €	24,50 €
94	<b>Pizza Regina</b> <small>2, 3, 4, 8, 30, 34</small> Tomaten, Mozzarella und luftgetrockneter italienischer Schinken		7,50 €	9,50 €	24,50 €
95	<b>Pizza Salmone</b> <small>30, 33, 34</small> Tomaten, Mozzarella und geräuchertem Lachs		8,00 €	10,00 €	26,00 €
96	<b>Pizza 4 Formaggi</b> <small>2, 3, 4, 8, 30, 34</small> Tomaten und 4 Käsesorten		7,50 €	9,50 €	24,50 €
97	<b>Pizza "Bella Napoli"</b> <small>30, 31, 33, 34, 37</small> Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte		8,00 €	10,00 €	25,00 €
100	<b>Pizza Rucola</b> <small>1, 2, 30, 34</small> Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan in feinen Scheiben		7,50 €	9,50 €	24,50 €
282	<b>Pizza da S'ballo</b> <small>1, 2, 30, 34</small> Tomaten, Mozzarella, Pommes und Würstchen		7,50 €	9,50 €	24,50 €
283	<b>Pizza Matteo</b> <small>1, 2, 30, 34</small> Tomaten, Mozzarella, Rucola, luftgetrockneter italienischer Schinken, Parmesan in feinen Scheiben		8,00 €	10,00 €	25,00 €
5	<b>Pizza Verde</b> <small>30, 34</small> Tomaten, Mozzarella, Spinat		6,50 €	8,50 €	23,00 €

## Ein klein wenig Geschichtsunterricht

*Es wäre schön, wenn wir jetzt sagen könnten Luigi Campagneri hat 1788 in seiner Backstube einen kreisrunden Teig geformt, mit Tomaten, Käse und Basilikum belegt und sie nach seinem Hund Pizza genannt. Doch leider verhält es sich hier genauso, wie bei vielen anderen großen Erfindungen auch: Es kann kein einzelner Urheber festgemacht werden.*

*Man geht davon aus, daß Pizza in Italien, vor allen Dingen in der Campania-Region rund um Neapel, für Jahrhunderte eine einfache Speise der Bauern war. Die Ursprünge gehen zum einen auf die Etrusker zurück, welche einen Teig neben den Steinen eines Feuers backten und anschließend mit einer Vielzahl von verschiedenen Belägen versahen. Aus dieser Art des warmen, belegten Brotes entwickelte sich letztendlich ein Speise, die uns heute als Focaccia bekannt ist. Ein paar Jahrhunderte später sorgten die Griechen, das werden Italiener sicher nicht gerne hören, für den zweiten, großen Einfluß zur "Erfindung" der Pizza: Diese gingen nämlich einen Deut weiter als die Etrusker und belegten das Brot nicht erst nachdem es gebacken wurde, sondern schon zuvor. Zu guter Letzt bedienten sich die Römer beider Vorläufer und schufen den ersten Pizza-Prototypen, welcher sich durch ihre Eroberungszüge auf ganz Italien verteilte und für einen weit gestreuten Artenreichtum sorgte. Sogar Cato (234-149 vor Christi), genau der griesgrämige "Ceterum censeo Carthaginem delendam esse"- Typ, soll diese Ur-Pizza bekannt gewesen sein, die er in einer Schrift als "flache Teigrundungen mit Olivenöl, Gewürzen und Honig, gebacken auf Stein" beschrieb.*

*So dümpelte die Vor-Pizza für einige Jahrhunderte vor sich hin, ohne daß sich etwas nennenswertes verändert hätte. Erst ab etwa 1520 zeichnete sich eine einschneidende Veränderung ab: Die Tomate wurde aus Südamerika kommend in Italien eingeführt. Da man sie in Europa zunächst für giftig hielt, war ihre Anhängerschaft zunächst recht übersichtlich. In der Armut schaut man über soetwas hin und wieder hinweg und so kam es, daß arme Menschen in der Gegend um Neapel Tomaten auf ihren vormals trockenen Teig legten. Im Gegensatz zum restlichen Europa, wo die Tomate bis ins 18. Jahrhundert ihr Dasein als Zier-Pflanze fristete, wurde die Teig-Tomatenspeise schnell zu einer lokalen Spezialität.*

## Fleischgerichte vom Rind (südamerikanisches Rumpsteak)

131	<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>30</sup> mit Salat und Pommes	24,00 €
130	<b>Bistecca alla Griglia</b> <sup>30</sup> gegrilltes Steak mit Pommes und Salat	22,00 €
132	<b>Bistecca alla Pizzaiola</b> <sup>7, 30</sup> Steak in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Spaghetti und Salat	25,00 €
133	<b>Bistecca Boscaiola</b> <sup>4, 30</sup> gegrilltes Steak mit Pilzen, Knoblauch, Pommes und Salat	24,00 €

## Fleischgerichte vom Kalb (Milchkalb)

140	<b>Scaloppine al Limone</b> <sup>30</sup> Kalbsschnitzel in Zitronensauce, Kroketten und Salat	25,00 €
142	<b>Piccata Milanese</b> <sup>2, 30, 32</sup> Kalbsschnitzel in Ei-Parmesan gebacken mit Tomatensauce, Parmesankäse, Spaghetti und Salat	26,00 €
143	<b>Scaloppine al Gorgonzola</b> <sup>1, 2, 30, 34</sup> Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce mit Spaghetti und Salat	25,50 €
144	<b>Saltimbocca</b> <sup>30, 32, 34</sup> Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, Kroketten und Salat	26,00 €
145	<b>Scaloppine ai Funghi</b> <sup>4, 30, 34</sup> Kalbsschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Spaghetti und Salat	25,50 €
146	<b>Cordon Bleu</b> <sup>2, 4, 9, 30, 32, 34</sup> <b>(keine kleine Portion möglich)</b> Kalbsschnitzel gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes und Salat	26,00 €

## Fleischgerichte vom Schwein (Schweinelachs aus Ba-Wü)

(NUR bei Schnitzel auch kleine Portionen möglich, -4 €)

150	<b>Schnitzel natur</b> <sup>30</sup> mit Pommes und Salat	14,50 €
151	<b>Schnitzel paniert</b> <sup>30, 32, 34</sup> mit Pommes und Salat	15,00 €
152	<b>Schnitzel natur alla Cacciatora</b> <sup>30</sup> mit Paprika-Champignonsauce, Pommes und Salat	15,50 €
153	<b>Cordon Bleu</b> <sup>2, 4, 9, 30, 32, 34</sup> <b>(keine kleine Portion möglich)</b> Schweineschnitzel gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes und Salat	17,00 €



## Alkoholfreie Getränke

239	<b>Teinacher Mineralwasser</b>	0,20L	2,20 €
240	<b>Teinacher Mineralwasser</b>	0,40L	2,90 €
241	<b>Flasche Mineralwasser (Classic, Medium, Still)</b>	0,70L	3,20 €
242	<b>Fanta</b> <sup>1, 4</sup>	0,20L	2,30 €
243	<b>Fanta (groß)</b> <sup>1, 4</sup>	0,40L	3,40 €
244	<b>Coca Cola Light/Coca Cola Zero</b> <sup>1, 4, 8, 11, 13</sup>	0,20L	2,30 €
245	<b>Coca Cola Light/Coca Cola Zero (groß)</b> <sup>1, 4, 8, 11, 13</sup>	0,40L	3,40 €
246	<b>Coca Cola</b> <sup>1, 11</sup>	0,20L	2,30 €
247	<b>Coca Cola (groß)</b> <sup>1, 11</sup>	0,40L	3,40 €
248	<b>Spezi</b> <sup>1, 4, 11</sup>	0,20L	2,30 €
249	<b>Spezi (groß)</b> <sup>1, 4, 11</sup>	0,40L	3,40 €
250	<b>Apfelsaft</b>	0,20L	2,50 €
251	<b>Apfelsaft (groß)</b>	0,40L	3,80 €
252	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,20L	2,30 €
253	<b>Apfelsaftschorle (groß)</b>	0,50L	3,60 €
254	<b>Orangensaft</b>	0,20L	2,50 €
255	<b>Orangensaft (groß)</b>	0,40L	3,60 €
256	<b>Orangensaftschorle</b>	0,20L	2,30 €
257	<b>Orangensaftschorle (groß)</b>	0,50L	3,60 €
258	<b>Traubensaft</b>	0,20L	2,50 €
264	<b>Traubensaft (groß)</b>	0,40L	3,80 €
268	<b>Traubensaftschorle</b>	0,02L	2,50 €
259	<b>Traubensaftschorle (groß)</b>	0,50L	3,60 €
260	<b>Johannisbeernektar</b>	0,20L	2,50 €
265	<b>Johannisbeernektar (groß)</b>	0,40L	3,80 €
269	<b>Johannisbeernektarschorle</b>	0,02L	2,50 €
261	<b>Johannisbeernektarschorle (groß)</b>	0,50L	3,60 €
265	<b>Zitronenlimonade</b>	0,20L	2,20 €
266	<b>Zitronenlimonade</b>	0,40L	2,90 €

## Bier... frisch vom Faß

168	<b>Radler (klein)</b> <sup>30</sup>	0,30L	3,20 €
169	<b>Radler</b> <sup>30</sup>	0,50L	3,80 €
170	<b>Schwabenbräu Urtyp (klein)</b> <sup>30</sup>	0,30L	3,20 €
171	<b>Schwabenbräu Urtyp</b> <sup>30</sup>	0,50L	3,80 €
172	<b>Schwabenbräu Pils</b> <sup>30</sup>	0,30L	3,50 €

## Flaschenbiere

174	<b>Sanwald Kristallweizen</b> <sup>30</sup>	0,50L	4,00 €
175	<b>Sanwald Hefe Weizen (Hell oder Dunkel)</b> <sup>30</sup>	0,50L	4,00 €
173	<b>Cola-Weizen/Fanta-Weizen</b> <sup>1, 11, 30</sup>	0,50L	4,00 €
176	<b>Alkoholfreies Bier</b> <sup>30</sup>	0,33L	3,50 €
178	<b>Sanwald alkoholfreies Hefe Weizen</b> <sup>30</sup>	0,50L	4,00 €

## Aperitive

160	<b>Glas Prosecco</b>	0,10L	4,20 €
162	<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1, 12</sup>	0,25L	5,50 €
161	<b>Martini (weiß)</b>	0,05L	3,20 €
164	<b>Campari (Soda oder Orange)</b> <sup>1</sup>	0,20L	3,70 €
266	<b>Bitterino</b> <sup>1</sup>	0,10L	3,20 €

## Offene Weine

### rot

180	<b>Lambrusco</b> (süß) <sup>38</sup>	0,25L	4,60 €
181	<b>Bardolino</b> (halbtrocken) <sup>38</sup>	0,25L	4,60 €
182	<b>Montepulciano</b> (fruchtig-trocken) <sup>38</sup>	0,25L	4,80 €
183	<b>Chianti</b> (trocken) <sup>38</sup>	0,25L	4,80 €
184	<b>Primitivo</b> (trocken) <sup>38</sup>	0,25L	4,80 €

### rosè

185	<b>Chiaretto rosato</b> (trocken) <sup>38</sup>	0,25L	4,80 €
-----	---	-------	--------

### weiß

186	<b>Soave</b> (halbtrocken) <sup>38</sup>	0,25L	4,60 €
187	<b>Orvietto classico</b> (fruchtig-trocken) <sup>38</sup>	0,25L	4,80 €
188	<b>Frascati secco</b> (trocken) <sup>38</sup>	0,25L	4,80 €
189	<b>Pinot Grigio</b> (trocken) <sup>38</sup>	0,25L	4,80 €

190	<b>Schorle</b> <sup>38</sup>	0,25L	3,90 €
-----	------------------------------	-------	--------

***Flaschenweie lassen Sie sich bitte empfehlen!***

## Flaschensekte

192	<b>Prosecco</b>	0,70L	21,00 €
-----	-----------------	-------	---------

## Magenbitter, Schnäpse und Liköre

220	<b>Grappa</b>	0,02L	3,50 €
221	<b>Grappa Riserva</b>	0,02L	4,50 €
223	<b>Amaretto</b>	0,02L	3,00 €
224	<b>Sambuca</b>	0,02L	3,00 €
225	<b>Kirschwasser</b>	0,02L	3,00 €
226	<b>Williams</b>	0,02L	3,00 €
227	<b>Amaro Averna</b>	0,02L	3,00 €
228	<b>Fernet Branca</b>	0,02L	3,00 €
194	<b>Fernet Branca Menta</b>	0,02L	3,00 €
229	<b>Ramazotti</b>	0,02L	3,00 €
232	<b>Baileys</b> <sup>1</sup>	0,02L	3,00 €
195	<b>Eierlikör</b> <sup>32</sup>	0,02L	3,00 €
196	<b>Limoncello</b>	0,02L	3,00 €

# Warme Getränke

110	<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	2,30 €
191	<b>Espresso Corretto</b> <sup>11</sup>	3,50 €
	Espresso mit Grappa oder Sambuca	
111	<b>Kaffee</b> <sup>11</sup>	2,30 €
112	<b>Cappuccino</b> <sup>11, 34</sup>	2,70 €
113	<b>Tee</b> (Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grün-, und Schwarzttee)	2,00 €
115	<b>Latte Macchiato</b> <sup>11, 34</sup>	3,00 €
197	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>34</sup>	2,70 €

# Lieben Sie Süßes?

101	<b>Tiramisu</b> <sup>11, 32, 34, 35</sup> (aus eigener Herstellung) (Semifreddo)	6,00 €
103	<b>Gemischtes Eis</b> <sup>1, 34, 35</sup>	5,50 €
	mit Sahne	
104	<b>Sambuca Becher</b> <sup>1, 34, 35</sup>	6,00 €
	gemischtes Eis mit Sambuca und Sahne	
105	<b>Fiddich Becher</b> <sup>1, 34, 35</sup>	6,00 €
	gemisches Eis mit Eierlikör und Sahne	
106	<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <sup>1, 34</sup>	6,00 €
	mit Sahne	
107	<b>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</b> <sup>1, 34, 35</sup>	6,00 €
	mit Sahne	
109	<b>Soufflé al Cioccolato</b> <sup>34, 35</sup>	6,00 €
	Warmes Schokoladentörtchen mit Sahne	
198	<b>Panna Cotta</b> (aus eigener Herstellung) <sup>34</sup>	5,00 €
108	<b>Panna Cotta mit heißen Himbeeren oder heißer Schokolade</b> <sup>34, 35</sup>	6,00 €
199	<b>Tartufo Nero</b> <sup>34, 35</sup>	5,00 €
	Schoko-Vanille Eiskugel mit Haselnusschokokrokant und Sahne	
203	<b>Tartufo affogato</b> <sup>34, 35</sup>	6,50 €
	mit Espresso übergossene Schoko-Vanille Eiskugel mit Haselnusschokokrokant und Sahne	
	<b>Kugel Eis</b> (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Stracciatella)	1,20 €

# Der Espresso

Seine Wurzeln hat der Espresso in Italien, wo diese Art der Kaffeezubereitung um 1900 in Mailand aufkam. Dort wurde er vor der Einführung anderer Methoden ausschließlich mit Dampf zubereitet und nur am Tresen (in Bars) serviert. Das im Deutschen verwendete italienische Lehnwort Espresso leitet sich von der vollständigen italienischen Bezeichnung caffè espresso ab. Der Begriff leitet sich von it. espresso ab, PPP des italienischen Verbs esprimere (= ausdrücken: Gefühl, Meinung, Bedeutung, Form, Übersetzung, allgemein) und Adjektiv, mit dem ein explizit für den Gast zubereitetes Gericht bezeichnet wurde, also ein Ausdruck aus den Anfängen des Getränks, als es nur in Bars ausgeschenkt wurde. Die wahrscheinlich unzutreffende Erklärung, dass der Name etwas mit "schnell" (express) zu tun hat, sind weit verbreitet, wogegen die Ableitung von der Herstellungsart mit hohen Dampf- oder Wasserdruck (ital. PPP espresso, a bzw. lat. PPP expressus, a, um = ausgedrückt) weltweit diskutiert wird. Etymologisch falsch ist die Bezeichnung Expresso im Sinne von: "schneller Kaffee", die eventuell aus dem Französischen in den deutschen Sprachgebrauch gelangt ist. Dort schreibt man Expresso mit "x", wie in Spanien (café expreso) und Portugal (cafè expresso).

## **Zusatzstoffe in den Gerichten und Getränken**

- 1. mit Farbstoff**
- 2. mit Konservierungsstoff**
- 3. mit Nitritpökelsalz**
- 4. mit Antioxidationsmittel**
- 5. mit Geschmacksverstärker**
- 6. geschwefelt**
- 7. geschwärzt**
- 8. mit Süßungsmitteln**
- 9. mit Phosphat**
- 10. gewachst**
- 11. coffeinhaltig**
- 12. chininhaltig**
- 13. enthält eine Phenylalaninquelle**

## **Potentielle Allergene in den Gerichten und Getränken**

- 30. enthält glutenhaltiges Getreide**
- 31. enthält Krebstiere oder Krebserzeugnisse**
- 32. enthält Eier oder Ei-Erzeugnisse**
- 33. enthält Fisch oder Fischerzeugnisse**
- 34. enthält Milch oder Milcherzeugnisse**
- 35. enthält Schalenfrüchte (Nüsse oder Spuren von Nüssen)**
- 36. enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse**
- 37. enthält Weichtiere**
- 38. enthält Schwefeldioxid oder Sulfit**

"Eines Tages werde ich nach Neapel zurückkehren,  
weil es meine Heimat ist, die ich liebe.  
Aber nicht, um zu singen, sondern um Pizza zu essen."

*Enrico Caruso (1873-1921)*

*Vielen Besuchern der Stadt Neapel erscheint die neapolitanische Küche als Verkörperung der italienischen Küche schlechthin, was wenig verwundert, basiert sie doch in einem Maße wie kaum eine andere Regionalküche des Landes auf den drei Säulen Pizza, Pasta und Pomodori.*

*Die Pizza soll in der Stadt erfunden worden sein, und auch wenn dies nicht so ganz stimmen mag, hat Neapel doch die Kunst des Pizzabackens zur Perfektion entwickelt und mit der Pizza Napoletana und der Pizza Margherita zwei Klassiker unter den Pizzen kreiert. Auch die älteste Pizzeria Italiens, die Antica Pizzeria Port'Alba von 1830 befindet sich in der Stadt.*

*Als typischste Nudelsorte Neapels gelten die Maccheroni, aber auch Spaghetti, Penne und Vermicelli sollen hier ihren Ursprung haben. In Neapel wurde die Nudelmaschine erfunden, hier nahm die industrielle Nudelfertigung ihren Anfang und von Neapel aus trat die italienische Pasta, wie die Pizza, ihren Siegeszug um die Welt an.*

*Zur Vollendung gerieten Pizza und Pasta durch die Einführung der Pomodori aus der Neuen Welt. Wieder waren es Neapolitaner, die der unter südlicher Sonne an den Hängen des Vesuvs und in den fruchtbaren Ebenen Kampaniens vorzüglich gedeihenden Frucht zum Durchbruch in der Cucina Italiana verhalfen und zu den Pionieren der industriellen Tomatenverarbeitung gehörten.*

*Bedingt durch die Lage am Golf bilden Fische und Meersfrüchte naturgemäß Bestandteile der neapolitanischen Küche, wenngleich sie ob ihres Preises nie die typische cucina povera, die Küche der kleinen Leute, dominieren konnten, sondern in erster Linie einen relativ kostspieligen Gaumengenuss der gehobenen Küche darstellen.*