



Aperitifs & Longdrinks

Prosecco	0,1l	€ 4,40
Hugo	0,25l	€ 6,80
Aperol Spritz	0,25l	€ 6,80
<small>Aperol, Prosecco und Mineralwasser Aperol, Prosecco and mineral water</small>		
Campari	4cl	€ 5,90
Campari Orange	4cl	€ 6,90
<small>Campari mit Orangensaft Campari with orange juice</small>		
Campari Soda	4cl	€ 6,90
Martini Bianco	4cl	€ 6,10
Bitterino	0,1cl	€ 3,30
<small>Alkoholfrei Non-alcoholic</small>		
Luisa Fizz	0,25l	€ 6,80
Limoncello Spritz	0,25l	€ 6,80
Lillet Wild Berry	0,25l	€ 6,80

Antipasti

Vorspeisen | *Appetizers*

Piccolo Antipasto	€ 9,90
<small>Kleiner italienischer Vorspeisenteller Small Italian appetizer plate</small>	
Grande Antipasto	€ 13,90
<small>Großer italienischer Vorspeisenteller Large Italian appetizer plate</small>	
Bruschetta	€ 6,20
<small>mit frischen Tomaten und Rucola with fresh tomatoes and rocket</small>	
Cocktail di Gamberetti	€ 13,90
<small>Shrimp Cocktail</small>	
Verdure Miste	€ 12,90
<small>Verschiedenes mariniertes Gemüse vom Grill Various marinated grilled vegetables</small>	

Prosciutto di Parma	€ 12,90
<small>Parmaschinken mit Melone Parma ham with melon</small>	
Insalata di Mare	€ 14,90
<small>Meeresfrüchtesalat Seafood salad</small>	
Carpaccio di Polpo	€ 14,90
<small>vom Oktopus mit Rucola from octopus with rocket</small>	
Carpaccio di Manzo	€ 14,90
<small>vom Rind mit Rucola und Parmesan from beef with rocket and parmesan cheese</small>	

Zuppe

Suppe | *Soup*

Zuppa di Broccoli	€ 5,90
<small>Brokkolisuppe Broccoli soup</small>	
Zuppa di Pomodoro	€ 5,90
<small>Tomatensuppe Tomato soup</small>	
Minestrone	€ 5,90
<small>Gemüsesuppe Vegetable soup</small>	
Tortellini in Brodo	€ 6,60
<small>Tortellini in Gemüsesuppe Tortellini in vegetable stock</small>	



Insalata

Salate | *Salads*

Piccola Insalata Mista € 6,60

Kleiner gemischter Salat | *Small mixed salad*

Grande Insalata Mista € 9,20

Großer gemischter Salat | *Large mixed salad*

Insalata Verde € 4,90

Grüner Salat | *Green salad*

Tomatensalat | *Tomato salad* € 6,90

Mit Zwiebeln | *With onions*

Insalata Caprese € 9,90

Mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum |

With tomatoes, mozzarella and basil

Insalata Rucola € 9,80

Mit gehobelten Parmesan und Walnuss |

Rocket with shaved parmesan

Insalata Toscana € 12,90

Gemischter Salat mit weißen Bohnen, Thunfisch,

Zwiebeln, Tomaten | *Mixed salad with kidney*

beans, tuna, onions and tomatoes

Insalata Nostrana € 14,90

Gemischter Salat mit gegrilltem Putenfleisch |

Mixed salad with grilled turkey meat

Insalata della Casa € 13,90

Gemischter Salat mit Salami⁵, Ei,

Hinterschinken, Thunfisch | *Mixed salad with salami⁵,*

egg, ham and tuna

Insalata del Lago di Constanza € 15,90

Gemischter Salat mit Zanderfilet |

Mixed salad with zander fillet

Insalata de Scampi € 16,90

Gemischter Salat mit gegrilltem Scampi |

Mixed salad with grilled scampi

Insalata Milano € 16,90

Gemischter Salat mit gegrilltem Kalbsschnitzel |

Mixed salad with grilled veal cutlet

Pizze

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse |

All pizzas with tomato sauce and cheese

Pizza-Brot | *Pizza Bread* € 5,80

mit Tomatensauce oder Olivenöl, auf Wunsch mit Knoblauch,

alternativ mit Rosmarin und Butter | *white or red,*

if you wish with garlic

Pizza Margherita € 8,10

Pizza Funghi € 9,80

mit frischen Pilzen | *with fresh mushrooms*

Pizza Prosciutto € 9,80

mit Hinterschinken | *with ham*

Pizza Salami € 9,80

mit Salami⁵ | *with salami⁵*

Pizza Hawaii € 10,80

mit Hinterschinken und Ananas³ | *with ham and pineapple³*

Pizza Contadina € 10,80

mit Salami⁵ und Pilzen | *with salami⁵ and mushrooms*

Pizza Regina € 10,80

mit Hinterschinken und Pilzen | *with ham and mushrooms*

Pizza Napoli € 11,40

mit Sardellen und Oliven⁷ | *with anchovies and olives⁷*

Pizza Christina € 11,40

mit Salami⁵, Hinterschinken und Knoblauch |

with salami⁵, ham and garlic

Pizza Tonno € 11,40

mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven⁷ | *with tuna, onions, olives⁷*

Pizza Capricciosa € 11,40

mit Salami⁵, Artischocken, Zwiebeln, Pilzen und Oliven⁷ |

with salami⁵, artichokes, onions, pepper and olives⁷

Pizza Quattro Stagioni € 11,40

mit Hinterschinken, Pilzen, Artischocken und

Peperoni | *with ham, mushrooms, artichokes and chillies*

Pizza Marinara € 13,90

mit Meeresfrüchten und Knoblauch | *with seafood and garlic*

Pizza Neptun € 13,20

mit Krabben und Knoblauch | *with shrimps and garlic*



Pizza Principessa € 13,20

vegetarisch mit frischem Gemüse |
vegetarian with fresh vegetables

Pizza Parma € 13,40

mit Parmaschinken² | *with parma ham²*

Pizza Diavolo € 12,90

mit scharfer Salami⁵ und Peperoni |
with hot salami⁵ and chillies

Pizza Tricolore € 12,80

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum |
with fresh tomatoes, mozzarella and basil

Pizza Esotica € 13,90

mit Thunfisch, Hinterschinken, Ananas und Zwiebel |
with tuna, ham, pineapple and onions

Pizza Quattro Formaggi € 13,20

mit vier verschiedenen Käsesorten¹⁻² | *with 4 different cheeses¹⁻²*

Pizza Primavera € 12,90

mit frischen Tomaten, Schafkäse und Rucola |
with fresh tomatoes, feta cheese and rocket

Pizza Calzone € 13,40

mit Hinterschinken, Salami⁵, Artischocken und Pilzen |
with ham, salami⁵, artichokes and mushrooms

Pizza Pazza € 13,90

mit Thunfisch, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch |
with tuna, spinach, gorgonzola and garlic

Pizza da Capo (Signature) € 13,90

mit Salsiccia, Hinterschinken und Mozzarella |
with salsiccia, ham and mozzarella

Pizza Daniela € 13,90

mit Gorgonzola, Spinat und Parmaschinken² |
with gorgonzola, spinach and parma ham²

Pizza Rustica € 13,90

mit Rucola, Parmaschinken² und Gorgonzola |
with rocket, parma ham² and gorgonzola

Pizza Italiana € 14,90

mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Parmaschinken² |
with rocket, shaved parmesan and parma ham²

Aufpreis für Pizza auf zwei Teller | € 1,50

Additional charge for second plate

Unsere Spezialität

Pasta Da Capo € 16,90

FrISChe Nudeln mit Streifen vom Rind,
frischer Salsiccia, Steinpilzen, Kirschtomaten |
*Fresh pasta with strips of beef, fresh salsiccia,
porcini mushrooms, cherry tomatoes*

Spaghetti

Spaghetti Pomodoro € 8,60

mit Tomatensauce | *with tomato sauce*

Spaghetti Aglio e Olio € 8,60

Scharf/pikant mit Knoblauch und Olivenöl |
hot/spicy with garlic and olive oil

Spaghetti Bolognese € 9,80

mit Hackfleischsauce | *with minced meat sauce*

Spaghetti Carbonara € 9,90

mit Ei, Speck¹ und Sahnesauce |
with egg, bacon¹ and cream sauce

Spaghetti Puttanesca € 11,90

mit Kapern, Oliven⁷ und Sardellen in Tomatensauce |
with capers, olives⁷ and anchovies in tomato sauce

Spaghetti Ciociara € 11,90

mit Hinterschinken, Erbsen, Pilzen und Tomaten-Rahmsauce |
with ham, peas, mushrooms and tomato cream sauce

Spaghetti al Pesto € 11,90

mit Pesto | *with pesto*

Spaghetti Siciliana € 11,90

mit Auberginen, Schafskäse und feiner Tomatensauce |
with aubergines, feta cheese and fine tomato sauce

Spaghetti Golfo di Sorrento € 15,90

mit Meeresfrüchten in Weißwein und feiner Tomatensauce |
with seafood in white wine and fine tomato sauce

Spaghetti alle Ionica € 15,90

mit Venusmuscheln, Krabben und Weißweinsauce |
with clams, prawns and white wine sauce

Spaghetti Scampi € 16,90

mit Scampi in Tomatensauce und frischem Rucola |
with scampi in tomato sauce and fresh rocket salad



Tortellini

Tortellini Burro e Salvia € 11,80
mit Butter, Salbei und Parmesan |
with butter, sage and parmesan

Tortellini Panna € 11,90
mit Hinterschinken in Sahnesauce | *with ham in cream sauce*

Tortellini Emiliana € 12,40
mit Hinterschinken, Erbsen, Pilzen in Sahnesauce |
with ham, peas, mushrooms in cream sauce

Tortellini Aurora € 11,90
Tomaten, Rahmsauce, Mozzarella |
Tomatoes, cream sauce, mozzarella

Tortellini Modena € 11,90
mit Bolognese, Rahmsauce | *with bolognese, cream sauce*

Tagliatelle (Frische Pasta)

Tagliatelle Norma € 12,90
mit Mozzarella, Auberginen und feiner Tomatensauce |
with mozzarella, aubergines and fine tomato sauce

Tagliatelle Gamberetti € 14,60
mit Krabben und feiner Tomaten-Rahmsauce |
with prawns and fine tomato cream sauce

Tagliatelle Caruso € 13,60
mit Putenfleisch, Pilzen, Knoblauch und Zwiebeln |
with turkey, mushrooms, garlic and onions

Tagliatelle Tonno € 13,80
mit Thunfisch, Rucola und Cockailtomaten |
with tuna, rocket and cocktail tomatoes

Tagliatelle Montebianco € 13,80
mit Steinpilzen und Knoblauch |
with porcini mushrooms and garlic

Tagliatelle al Salmone
e Gamberetti € 15,60
mit Lachs, Krabben und feiner Tomaten-Rahmsauce |
with salmon, prawns and fine tomato cream sauce

Tagliatelle Ferarri € 16,20
mit Lachs, Scampi und Cockailtomaten |
with salmon, scampi and cocktail tomatoes

Penne

Penne Arrabbiata € 9,90
scharf/pikant mit feiner Tomatensauce |
hot/spicy with fine tomato sauce

Penne Modena € 10,90
mit Bolognese, Rahmsauce |
with bolognese, cream sauce

Penne Cafone € 11,90
mit Broccoli, frischen Tomaten und Sahnesauce |
with broccoli, fresh tomatoes and cream sauce

Penne Don Vito € 11,60
mit Zwiebeln, Speck¹ und Tomatensahnesauce |
with onions, bacon¹ and tomato cream sauce

Penne Buon Gusto € 11,90
mit Gorgonzola, Speck¹, Spinat und Sahnesauce |
with onions, bacon¹ and tomato sauce

Penne al Salmone € 14,90
mit Lachs und feiner Tomaten-Sahnesauce |
with salmon and fine tomato cream sauce

Gnocchi

Gnocchi alla Bava € 10,60
mit Butter, Salbei und Parmesan |
with butter, sage and parmesan

Gnocchi al Gorgonzola € 12,30
mit Spinat und Gorgonzola | *with spinach and gorgonzola*

Gnocchi Delizia € 12,30
mit Pilzen, Hinterschinken, Gorgonzola und Sahnesauce |
with mushrooms, ham, gorgonzola and cream sauce

Gnocchi Sorrentina € 12,30
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum |
with tomatoes, mozzarella and basil

Gnocchi Da Capo (Signature) € 13,30
mit Parmaschinken² und Gorgonzolasauce |
with Parma ham² and Gorgonzola sauce

Gnocchi alla Boscaiola € 12,30
mit Pilzen, Mozzarella, Speck² und Tomatensauce |
with mushrooms, mozzarella, bacon² and tomato sauce



Al Forno

im Ofen mit Käse überbacken | *baked in the oven with cheese*

Penne al Gratinato € 12,60

mit Hinterschinken, Ei, Tomaten und Sahnesauce |
with ham, egg, tomatoes and cream sauce

Penne Broccoli Gratinato € 12,80

gratinierter | *au gratin*

Tortellini al Forno € 13,20

mit Hinterschinken, Erbsen, Pilzen,
frischen Tomaten und Sahnesauce |
*with ham, peas, mushrooms,
fresh tomatoes and cream sauce*

Lasagne Da Capo (Signature) € 13,40

mit Erbsen, Schinken, Champignons gratiniert |
with peas, ham, mushrooms au gratin

Lasagne Classica € 11,90

mit Hackfleisch | *with minced meat*

Gnocchi al Forno € 12,90

mit Pilzen, Hinterschinken, Käse und Zwiebeln |
with mushrooms, ham, cheese and onions

Risotto

Reisspeisen | *Rice dishes*

Risotto alle Verdure € 12,40

mit Gemüse | *with vegetables*

Risotto Marinara € 15,90

mit Meeresfrüchten | *with seafood*

Risotto Orientale € 14,90

mit Curry, Huhn und Ananas |
with curry, chicken and pineapple

Risotto ai Porcini € 14,90

mit Steinpilzen | *with porcini mushrooms*

Pesce

Fischspeisen | *Fish dishes*

Calamari vom Grill | € 19,90

Grilled calamari

dazu Beilage | *Plus garnish*

Zanderfilet vom Grill | € 21,90

Pike perch fillet from the grill

dazu Beilage | *Plus garnish*

Paniertes Zanderfilet | € 20,90

Breaded pike perch fillet

dazu Beilage | *Plus garnish*

Lachs vom Grill | *Grilled salmon* € 23,90

dazu Beilage | *Plus garnish*

Scampi vom Grill | *Grilled scampi* € 24,90

dazu Beilage | *Plus garnish*

Fischteller vom Grill | € 26,90

Grilled fish plate

gemischte Fischspezialitäten, dazu Beilage |
Mixed fish specialities, served with garnish

Bei allen Fleisch- und Fischgerichten ist eine Beilage Ihrer Wahl im Preis enthalten: Reis, Röstkartoffeln, Pommes Frites, Salzkartoffeln oder frisches Tagesgemüse. |
All meat and fish dishes include a side dish of your choice: Rice, roast potatoes, French fries, boiled potatoes or fresh vegetables of the day.

Carne

Fleisch | *Meat*

Costata ai Ferri € 23,90

Rumpsteak vom Grill, dazu Beilage |
Grilled rump steak, served with garnish

Fettine alla Griglia € 23,90

Zwei flache Rindersteaks, dazu Beilage |
Two flat beef steaks, served with garnish

Tagliata di Manzo € 24,20

Rumpsteak mit Salat von Rucola, Cocktailtomaten und Grana Padano Schuppen | *Rump steak with salad of rocket, cocktail tomatoes and Grana Padano flakes*

Costata ai Porcini € 25,90

Rumpsteak mit Steinpilzsauce, dazu Beilage | *Rump steak with porcini mushroom sauce, served with garnish*

Costata ai Pepe Verde € 24,90

Rumpsteak mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu Beilage |
Rump steak with pepper cream sauce, plus garnish

Beilagensalat | *Side salad* € 3,90

nur zu Fleisch- oder Fischspeisen | *only with meat or fish dishes*

Zusätzliche Beilage | € 4,20

Additional garnish



Bei allen Fleisch- und Fischgerichten ist eine Beilage Ihrer Wahl im Preis enthalten: Reis, Röstkartoffeln, Pommes Frites, Salzkartoffeln oder frisches Tagesgemüse. | *All meat and fish dishes include a side dish of your choice: Rice, roast potatoes, French fries, boiled potatoes or fresh vegetables of the day.*

Carne di Maiale

Schweinefleisch | *Pork*

Cotoletta alla Milanese € 18,90

Schweineschnitzel, paniert dazu Beilage |

Pork escalope, breaded with garnish

Scaloppina al Burro e Salvia € 19,60

Schweineschnitzel mit Weißwein-Butter-Salbei-Sauce,

dazu Beilage | *Pork escalope with*

white wine-butter-sage sauce, served with garnish

Maiale ai Ferri € 18,70

Gegrilltes Schweineschnitzel | *Grilled pork cutlet*

Carne di Vitello

Kalbfleisch | *Veal*

Scaloppina al Limone € 22,20

Kalbsschnitzel in Zitronensauce, dazu Beilage |

Veal escalope in lemon sauce, served with garnish

Scaloppina al Gorgonzola € 22,60

Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce, dazu Beilage |

Veal escalope in gorgonzola sauce, served with garnish

Saltimbocca alla Romana € 22,60

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, dazu Beilage |

Veal escalope with Parma ham and sage, served with garnish

Da Capo Grillplatte (Signature) € 25,90

Fleisch von Rind, Schwein, Pute, Kalb und Salsiccia¹,

mit Kräuterbutter, dazu Beilage | *Meat of beef,*

turkey, veal and salsiccia¹, with herb butter, plus garnish

Beilagensalat | *Side salad* € 3,90

nur zu Fleisch- oder Fischspeisen |

only with meat or fish dishes

Zusätzliche Beilage | € 4,20

Additional garnish

Extra Ketchup/Mayo € 0,30

Per Bambini

Für die Kleinen (bis 10 Jahre) |

For the little ones (up to 10 years)

Kinder-Spaghetti-Teller | € 4,90

Children's spaghetti plate

mit Tomaten- oder Bolognesesauce |

with tomato or Bolognese sauce

Kinder-Penne-Teller | € 4,90

Children's Penne Plate

mit Tomaten- oder Bolognesesauce |

with tomato or Bolognese sauce

Kinder-Tortellini-Teller | € 5,90

Children's Tortellini Plate

mit Sahnesauce | *with cream sauce*

Fischstäbchen | *Fish fingers* € 6,60

mit Pommes | *with fries*

Chicken Nuggets € 6,60

mit Pommes | *with fries*



Eisspezialitäten „Da Capo“

Ice cream specialities

Kleine Portion | *Small serving* € 4,20

2 Kugeln | 2 *Ice cream scoops*

Mittlere Portion | *Medium serving* € 8,20

4 Kugeln | 4 *Ice cream scoops*

Große Portion | *Large serving* € 9,80

5 Kugeln | 5 *Ice cream scoops*

Schokobecher | *Chocolate cup* € 7,80

Schokoladeneis, flüssige Schokolade², Schokostreusel, Sahne | *Chocolate ice cream, liquid chocolate², chocolate sprinkles, cream*

Bananen Split | *Banana Split* € 9,20

gemischtes Eis, Banane, Schokosoße², Schokostreusel, Sahne | *mixed ice cream, banana, chocolate sauce², chocolate sprinkles, whipped cream*

Amarena Becher | *Amarena cup* € 10,20

gemischtes Eis, Amarenakirschen¹, Amarenasoße¹, Sahne | *mixed ice cream, amarena cherries¹, amarena sauce¹, cream*

Walnuss Becher | *Walnut cup* € 9,60

Walnuss- und Vanilleeis¹, Walnüsse, Walnussauce², Sahne | *Walnut and vanilla ice cream¹, walnuts, walnut sauce², cream*

Haselnuss Becher | *Hazelnut cup* € 9,60

Haselnuss- und Vanilleeis¹, Haselnüsse, Haselnussauce, Sahne | *Hazelnut and vanilla ice cream¹, hazelnuts, hazelnut sauce, cream*

Kiwi Becher | *Kiwi cup* € 9,90

Vanille-¹ und Zitroneneis, Kiwifrüchte, Kiwisauce¹, Sahne | *Vanilla-¹ and lemon ice cream, kiwi fruit, kiwi sauce¹, cream*

Tartufo Becher | *Tartufo cup* € 10,80

Nuss- und Schokoeis, Amarettolikör¹, Krokantsplitter, Schokoraseln, Sahne | *Nut and chocolate ice cream, amaretto liqueur¹, brittle chips, chocolate shavings, cream*

Erdbeer Becher (nur in der Saison) | € 11,20
Strawberry cup (only in season)

Erdbeer- und Vanilleeis¹, Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne | *Strawberry and vanilla ice cream¹, strawberries, strawberry sauce, whipped cream*

Eierlikör Becher | *Egg liqueur cup* € 10,20

gemischtes Milcheis, Eierlikör¹, Schokosauce², Krokantsplitter, Sahne | *Mixed milk ice cream, egg liqueur¹, chocolate sauce², brittle chips, whipped cream*

Schwarzwald Becher | € 10,20

Black Forest Cup

gemischtes Milcheis, Sauerkirschen, Kirschwasser, Schokostreusel, Sahne | *Mixed milk ice cream, sour cherries, kirsch, chocolate sprinkles, whipped cream*

Melonen Becher | *Melon cup* € 11,30

gemischtes Fruchteis, Melonen, Grand Marnier¹, Sahne | *Mixed fruit ice cream, melons, Grand Marnier¹, cream*

Italia Becher | *Italia cup* € 11,20

gemischtes Fruchteis, frische Früchte, verschiedene Saucen¹, Sahne | *Mixed fruit ice cream, fresh fruit, various sauces¹, cream*

Joghurt Traum | *Yoghurt dream* € 11,60

Joghurteis, Naturjoghurt, frische Früchte, Sauce², Sahne | *Yoghurt ice cream, natural yoghurt, fresh fruit, sauce², cream*

Spaghetti Eis | *Spaghetti ice cream* € 8,60

Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße, weiße Schokorasel | *Vanilla ice cream, cream, strawberry sauce, white chocolate flakes*

Eiskaffee | *Iced coffee* € 6,20

Eisschokolade | *Iced chocolate* € 6,20

Desserts

Tiramisu € 5,40

hausgemacht | *homemade*

Apfelstrudel € 7,20

mit Vanilleeis und Sahne | *with vanilla ice cream and whipped cream*

Kuchen | *Cake* Tagesauswahl Vitrine

Torten | *Torte* Tagesauswahl Vitrine

Weitere Desserts bereiten wir Ihnen frisch nach Jahreszeit zu. Bitte fragen Sie uns, wir geben gerne Auskunft. | *We prepare other desserts freshly according to the season. Please ask us, we are happy to provide information.*

Getränke | Beverages



Cafe & heiße Getränke

Cafe & hot drinks

Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i>	€ 3,30
Espresso	€ 2,20
Doppio Espresso	€ 3,90
Espresso Corretto	€ 4,20
Espresso Affogato mit einer Kugel Vanilleeis <i>with a scoop of vanilla ice cream</i>	€ 4,10
Cappuccino	€ 3,70
Latte Macchiato im Glas <i>in a glass</i>	€ 4,40
Tasse Kaffee Hag <i>Cup Coffee Hag</i>	€ 3,30

Glas Tee <i>Glass of tea</i>	€ 3,30
<small>Pfefferminz, Kamille, Früchte, Kräuter, Rooibos Vanille, Schwarztee, Grüner Tee <i>Peppermint, Camomile, Fruits, Herbs, Rooibos Vanilla, Black Tea, Green Tea</i></small>	

Säfte, Schorle

Juices, spritzer

Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,2l € 3,60
Apfelschorle <i>Apple spritzer</i>	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,2l € 3,60
Orangensaft-Schorle <i>Orange juice spritzer</i>	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Johannisbeernektar <i>Currant nectar</i>	0,2l € 3,60
Johannisbeer-Schorle <i>Currant spritzer</i>	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Multivitaminsaft <i>Multivitamin juice</i>	0,2l € 3,60

Multivitaminsaft-Schorle <i>Multivitamin juice spritzer</i>	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
--	----------------------------

Acqua

Mineralwasser | *Mineral water*

Tafelwasser <i>Table water</i>	0,2l € 2,80
mit Kohlensäure <i>Carbonated</i>	0,5l € 4,40 1,0l € 5,60
San Pellegrino	0,5l € 5,10
mit Kohlensäure <i>Carbonated</i>	0,75l € 6,20
Acqua Panna	0,5l € 5,10
stilles Mineralwasser <i>still mineral water</i>	0,75l € 6,20
Glas Leitungswasser Servicegebühr <i>Glass of tap water Service fee</i>	0,2l € 1,50

Limonaden

Lemonade

Coca Cola ¹⁻²⁻⁷	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Coca Cola Light/Zero Flasche	0,33l € 3,80
Fanta ¹⁻²⁻³	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Sprite ²	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Spezi ¹⁻²⁻⁷	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Eistee <i>Icetea</i>	0,2l € 3,30
Zitrone/Pfirsich <i>Lemon/Peach</i>	0,4l € 4,60
Red Bull	0,25l € 4,10
Tonic Water, Ginger Ale	0,2l € 3,60
Bitter Lemon ^B Flasche	0,2l € 3,60
Orangina	0,25l € 3,80



Weißwein

White wine

Castellargo Chardonnay 0,25l € 5,70

IGT delle Venezie, Castellargo, S. Martino al Tagliamento einladend, weich und elegant, Apfel und Akazienblüten | *IGT delle Venezie, Castellargo, S. Martino al Tagliamento inviting, soft and elegant, apple and acacia blossoms*

Castellargo Pinot Grigio 0,25l € 5,60

IGT delle Venezie, Castellargo, S. Martino al Tagliamento harmonisch in der Frucht, trocken, leicht ausgewogen in der Säure | *IGT delle Venezie, Castellargo, S. Martino al Tagliamento harmonious fruit, dry, slightly balanced acidity*

Markgraf von Baden 0,25l € 6,10

Bodensee Weißburgunder QbA trocken, Markgraf von Baden, Salem exotische Frucht, elegante Aromen | *Bodensee Pinot Blanc QbA dry, Markgraf von Baden, Salem exotic fruit, elegant aromas*

Lindauer Seegarten 0,25l € 6,20

Bacchus QbA halbtrocken, Weingut Peter Hornstein duftig, blumiger Weißwein mit kräftigen Fruchtaromen, halbtrocken-feinherb, gefällt durch seine ausgewogene Art | *Bacchus QbA medium dry, Winery Peter Hornstein fragrant, flowery white wine with strong fruity aromas, semi-dry-fine-bodied, pleasing due to its well-balanced character*

Lugana DOC Tenuta Maiolo 0,25l € 7,90

Linea Classico/Trebbiano di Lugana, 0,75l € 21,70
AZ.Agr.Provenza Cà Maiol zartes Bouquet, Mandelnuancen, trocken, würzig, angenehme, leicht salzige Note | *Linea Classico/Trebbiano di Lugana, AZ.Agr.Provenza Cà Maiol delicate bouquet, almond nuances, dry, spicy, pleasant, slightly salty note*

Bianco di Custoza

„Terre in Fiore“ DOC 0,25l € 7,40

Friulano/Garganega/Cortese/Trebbiano, 0,75l € 20,40
Cantina di Custoza, Sommacampagna Biowein mit frischer, fruchtiger Gardasee Klassiker, intensive, blumige, leicht aromatische und feine abgerundete Cuveé | *Friulano/Garganega/Cortese/Trebbiano, Cantina di Custoza, Sommacampagna Organic wine with fresh, fruity Lake Garda classic, intense, floral, lightly aromatic and fine rounded Cuveé.*

Weißwein-Schorle | 0,25l € 4,90

White wine spritzer

aus Castellargo Chardonnay | *from Castellargo Chardonnay-*

Grüner Veltliner 0,25l € 5,90

Weingut Tom Dockner, Theyern/Traisental
Für alle Fans der klassischen österreichischen Rebsorte, dieser delikate Weiße mit typischer Würze, kraftvoll ohne zu protzen, mit einer lebendigen Säure unterlegt | *Winery Tom Dockner, Theyern/Traisental For all fans of the classic Austrian grape variety, this delicate white with typical spiciness, powerful without showing off, underpinned with a lively acidity*

Prosecco

Prosecco Casa 0,1l € 4,40

Prosecco Spumante 0,75l € 24,90

Vino Spumante – DOC Extra Dry,
Castellargo, Treppo Grande Veneto

Rosé

Meersburger Haltnau 0,25l € 5,90

Bodensee Spätburgunder Weißherbst QbA feinherb, Spitalkeller Konstanz anregend fruchtig, harmonische Säure, abgerundet | *Bodensee Spätburgunder Weißherbst QbA fine dry, Spitalkeller Konstanz stimulating fruity, harmonious acidity, rounded*

Classico Chiaretto

DOC Tenuta Maiol 0,25l € 7,90

Linea Classico/Garda Rosé, 0,75l € 21,70
Az.Agr. Provenza Cà Maiol, Desenzano elegant, verlockend mit Weißmandelaroma, Erdbeer- und Frühlingsduft, frisch und körperreich, voller Geschmack | *Linea Classico/Garda Rosé, Az.Agr. Provenza Cà Maiol, Desenzano elegant, enticing with white almond aroma, strawberry and spring scent, fresh and full-bodied, full flavour*



Rotwein

Red wine

Castellargo Merlot 0,25l € 5,70

IGT delle Venezie, Castellargo, S. Martino al Tagliamento
intensive Noten roter Früchte, Nuancen von Vanille |
*IGT delle Venezie, Castellargo, S. Martino al Tagliamento
intense notes of red fruits, nuances of vanilla*

Lambrusco dell

Emilia Dolcezza Rosso 0,25l € 5,70

Vino Frizzante dolce Emilia IGT, 0,75l € 16,90
Cantine Riunite Campegine wunderbar typisch,
frischer und fruchtiger Duft, insgesamt gut abgestimmt
und angenehm lieblich | *Vino Frizzante dolce Emilia IGT, Can-
tine Riunite Campegine wonderfully typical, fresh and fruity
fragrance, overall well-balanced and pleasantly mellow*

Chianti Masi DOC 0,25l € 5,80

Sangiovese, Canaiolo & Colorino, Renzo Masi, Rufina Toskana
reizvolle Aromen von Waldbeeren, Kraft, Stoff und Eleganz
voller Körper, reichhaltig | *Sangiovese, Canaiolo & Colorino,
Renzo Masi, Rufina Tuscany delightful aromas of wild berries,
power, substance and elegance full-bodied, rich.*

Markgraf von Baden 0,25l € 5,90

Bodensee Spätburgunder QbA trocken, Markgraf von Baden,
Salem saftige Frucht, vollmundiger, kraftvolle Körper,
erfrischend im Finale | *Bodensee Spätburgunder QbA dry,
Markgraf von Baden, Salem juicy fruit, full-bodied,
powerful body, refreshing finish*

Montepulciano D'Abruzzo 0,25l € 6,40

Weingut Tom Dockner, Theyern/Traisental 0,75l € 18,90
Für alle Fans der klassischen österreichischen Rebsorte,
dieser delikate Weiße mit typischer Würze, kraftvoll ohne zu
protzen, mit einer lebendigen Säure unterlegt | *Winery Tom
Dockner, Theyern/Traisental For all fans of the classic Aus-
trian grape variety, this delicate white with typical spiciness,
powerful without showing off, underpinned with a lively acidity*

Selezione della Casa „Da Capo“

Doppio Passo Primitivo 0,25l € 6,90

Salento IGT 0,75l € 19,90

Primitivo Salento, Apulien, Vecchia Torre,
Fossalta di Piave des Geschmackswunder aus Salento, wun-
derbar weicher, fülliger und außergewöhnlicher nuancenreicher
Wein von unwiderstehlicher Geschmacksdichte | Primitivo
Salento, Apulia, Vecchia Torre, Fossalta di Piave of the taste
miracle from Salento, wonderfully soft, full-bodied and excep-
tionally nuanced wine of irresistible density of flavour

Biere

Beers

Meckatzer Weiß-Gold Export 0,3l € 3,70
0,5l € 4,80

Meckatzer Weizen 0,3l € 3,70
0,5l € 4,80

Meckatzer Urweizen Dunkel 0,5l € 4,80

Meckatzer Weizen Leicht 0,5l € 4,80

Meckatzer Pils 0,3l € 3,70

Meckatzer Bier Alkoholfrei 0,3l € 3,70
Non-alcoholic

Meckatzer Weizen Alkoholfrei 0,5l € 4,80
Non-alcoholic

Radler Süß 0,5l € 4,80

Radler Sauer 0,5l € 4,80

Cola Weizen 0,5l € 4,80



Digestifs

Ramazotti	0,4cl € 4,10
Amaro Averna	0,4cl € 4,10
Amaretto	0,4cl € 4,10
Fernet Branca	0,4cl € 4,10
Sambuca	0,4cl € 4,10
Grappa	0,4cl € 4,10
Cynar ¹⁻⁷	4cl € 4,10
Vecchia Romagna	4cl € 5,20
Grappa Amarone	0,4cl € 6,20
Grappa Chardonnay	0,4cl € 6,20
Grappa Gewürztraminer	0,4cl € 6,20
Grappa Marzadro	
Diciotto Lune	0,4cl € 5,80
Amaro del Capo	0,4cl € 4,10
Limencelo	0,4cl € 4,10
Riserva	0,4cl € 4,10
Pernod	0,4cl € 4,10

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe |
Additives subject to labelling

1 = mit Farbstoff | *with dye*

2 = mit Konservierungsstoffen | *with preservatives*

3 = Koffeinhaltig | *caffeine*

4 = Chininhaltig | *quinine*

5 = mit Süßungsmittel | *with sweetener*

6 = mit Alkohol | *with alcohol*

7 = mit kakaohaltiger Fettglasur | *with cocoa-based glaze*

8 = mit Antioxidationsmitteln | *with antioxidants*

9 = enthält eine Phenylalaninquelle |

contains a source of phenylalanine

10 = Phosphat | *phosphate*

Kartenzahlung erst ab 10,- € |

Card payment only from 10,- €

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | *All prices are in Euro and include VAT.*