



Aperitifs & Longdrinks

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

Antipasti

Vorspeisen | *Appetizers*

Piccolo Antipasto	€ 9,60
<small>Kleiner italienischer Vorspeisenteller Small Italian appetizer plate</small>	
Grande Antipasto	€ 13,60
<small>Großer italienischer Vorspeisenteller Large Italian appetizer plate</small>	
Bruschetta	€ 6,10
<small>mit frischen Tomaten und Rucola with fresh tomatoes and rocket</small>	
Cocktail di Gamberetti	€ 12,40
<small>Shrimp Cocktail</small>	
Verdure Miste	€ 12,90
<small>Verschiedenes mariniertes Gemüse vom Grill Various marinated grilled vegetables</small>	

Prosciutto di Parma	€ 11,90
<small>Parmaschinken mit Melone Parma ham with melon</small>	
Insalata di Mare	€ 13,90
<small>Meeresfrüchtesalat <i>Seafood salad</i></small>	
Carpaccio di Polpo	€ 13,90
<small>vom Oktopus mit Rucola <i>from octopus with rocket</i></small>	
Carpaccio di Manzo	€ 14,90
<small>vom Rind mit Rucola und Parmesan <i>from beef with rocket and parmesan cheese</i></small>	

Zuppe

Suppe | *Soup*

Zuppa di Broccoli	€ 4,90
<small>Brokkolisuppe <i>Broccoli soup</i></small>	
Zuppa di Pomodoro	€ 4,90
<small>Tomatensuppe <i>Tomato soup</i></small>	
Minestrone	€ 4,90
<small>Gemüsesuppe <i>Vegetable soup</i></small>	
Tortellini in Brodo	€ 5,60
<small>Tortellini in Gemüsesuppe <i>Tortellini in vegetable stock</i></small>	
Stracciatella Romana	€ 4,90
<small>Eierflockensuppe <i>Eggflake soup</i></small>	



Insalata

Salate | *Salads*

Piccola Insalata Mista € 6,00

Kleiner gemischter Salat | *Small mixed salad*

Grande Insalata Mista € 8,90

Großer gemischter Salat | *Large mixed salad*

Insalata Verde € 4,60

Grüner Salat | *Green salad*

Tomatensalat | *Tomato salad* € 6,40

Mit Zwiebeln | *With onions*

Insalata Caprese € 9,60

Mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum |

With tomatoes, mozzarella and basil

Insalata Rucola € 9,20

Mit gehobelten Parmesan und Walnuss |

Rocket with shaved parmesan

Insalata Toscana € 11,90

Gemischter Salat mit weißen Bohnen, Thunfisch,

Zwiebeln, Tomaten | *Mixed salad with kidney*

beans, tuna, onions and tomatoes

Insalata Nostrana € 13,90

Gemischter Salat mit gegrilltem Putenfleisch |

Mixed salad with grilled turkey meat

Insalata della Casa € 12,90

Gemischter Salat mit Salami⁵, Ei,

Hinterschinken, Thunfisch | *Mixed salad with salami⁵,*

egg, ham and tuna

Insalata del Lago di Constanza € 15,20

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 € 15,90

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* € 5,10

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 € 9,60

mit frischen Pilzen | *with fresh mushrooms*

Pizza Prosciutto € 9,60

mit Hinterschinken | *with ham*

Pizza Salami € 9,60

mit Salami⁵ | *with salami⁵*

Pizza Hawaii € 10,20

mit Hinterschinken und Ananas³ |

with ham and pineapple³

Pizza Contadina € 10,20

mit Salami⁵ und Pilzen | *with salami⁵ and mushrooms*

Pizza Regina € 10,20

mit Hinterschinken und Pilzen |

with ham and mushrooms

Pizza Napoli € 10,90

mit Sardellen und Oliven⁷ | *with anchovies and olives⁷*

Pizza Christina € 10,90

mit Salami⁵, Hinterschinken und Knoblauch |

with salami⁵, ham and garlic

Pizza Tonno € 10,90

mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven⁷ |

with tuna, onions and olives⁷

Pizza Capricciosa € 10,90

mit Salami⁵, Artischocken, Zwiebeln, Pilzen und Oliven⁷ |

with salami⁵, artichokes, onions, pepper and olives⁷

Pizza Quattro Stagioni € 10,90

mit Hinterschinken, Pilzen, Artischocken und

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

Pizza Marinara € 12,90

mit Meeresfrüchten und Knoblauch | *with seafood and garlic*

Speisekarte | Menu



Pizza Neptun € 12,30

mit Krabben und Knoblauch | *with shrimps and garlic*

Pizza Principessa € 12,70

vegetarisch mit frischem Gemüse |
vegetarian with fresh vegetables

Pizza Parma € 12,90

mit Parmaschinken² | *with parma ham²*

Pizza Diavolo € 11,90

mit scharfer Salami⁵ und Peperoni |
with hot salami⁵ and chillies

Pizza Tricolore € 12,20

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

Pizza Esotica € 12,20

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

Pizza Quattro Formaggi € 12,20

mit vier verschiedenen Käsesorten^{1,2} | *with 4 different cheeses^{1,2}*

Pizza Primavera € 12,20

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

Pizza Calzone € 12,90

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

Pizza Pazza € 13,20

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

Pizza da Capo € 12,90

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

Pizza Daniela € 13,60

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

Pizza Rustica € 13,60

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

Pizza Italiana € 14,20

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

Für Bestellungen von Zusatzbeilagen, die auf der Karte so nicht angegeben sind, verlangen wir einen Aufpreis.

Wir bitten um Ihr Verständnis. | *To order additional supplements that are not stated on the card, we charge a premium.*

We ask for your understanding.

Spaghetti

Spaghetti Pomodoro € 8,20

mit Tomatensauce | *with tomato sauce*

Spaghetti Aglio e Olio € 8,20

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

Spaghetti Bolognese € 9,20

mit Hackfleischsauce | *with minced meat sauce*

Spaghetti Carbonara € 9,90

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

Spaghetti Puttanesca € 11,40

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

Spaghetti Ciociara € 11,40

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

Spaghetti al Pesto € 11,40

mit Pesto | *with pesto*

Spaghetti Siciliana € 11,40

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

Spaghetti Golfo di Sorrento € 14,90

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

Spaghetti alle Ionica € 14,90

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

Spaghetti Scampi € 16,40

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



Tortellini

Tortellini Burro e Salvia € 10,90
mit Butter, Salbei und Parmesan |
with butter, sage and parmesan

Tortellini Panna € 11,20
mit Hinterschinken in Sahnesauce | *with ham in cream sauce*

Tortellini Emiliana € 11,60
mit Hinterschinken, Erbsen, Pilzen in Sahnesauce |
with ham, peas, mushrooms in cream sauce

Tortellini Veneziana € 11,90
mit Erbsen, Bolognese und Käse |
with peas, bolognese and cheese

Tortellini Bolognese € 11,90
mit Bolognese | *with bolognese*

Tagliatelle

Tagliatelle Norma € 12,40
mit Mozzarella, Auberginen und feiner Tomatensauce |
with mozzarella, aubergines and fine tomato sauce

Tagliatelle Gamberetti € 13,20
mit Krabben und feiner Tomaten-Rahmsauce |
with prawns and fine tomato cream sauce

Tagliatelle Caruso € 12,90
mit Putenfleisch, Pilzen, Knoblauch und Zwiebeln |
with turkey, mushrooms, garlic and onions

Tagliatelle Tonno € 12,90
mit Thunfisch, Rucola und Cocktailtomaten |
with tuna, rocket and cocktail tomatoes

Tagliatelle Montebianco € 12,90
mit Steinpilzen und Knoblauch |
with porcini mushrooms and garlic

Tagliatelle al Salmone
e Gamberetti € 14,20
mit Lachs, Krabben und feiner Tomaten-Rahmsauce |
with salmon, prawns and fine tomato cream sauce

Tagliatelle Ferarri € 15,20
mit Lachs, Scampi und Cocktailtomaten |
with salmon, scampi and cocktail tomatoes

Penne

Penne Arrabbiata € 9,80
scharf/pikant mit feiner Tomatensauce |
hot/spicy with fine tomato sauce

Penne al Tonno € 10,90
mit Thunfisch, Kapern und Tomatensauce |
with tuna, capers and tomato sauce

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

Penne Amatriciana € 11,60
mit Zwiebeln, Speck¹ und Tomatensauce |
with onions, bacon¹ and tomato sauce

Penne Buon Gustai € 11,60
mit Gorgonzola, Speck¹, Spinat und Sahnesauce |
with onions, bacon¹ and tomato sauce

Penne al Salmone € 13,90
mit Lachs und feiner Tomaten-Sahnesauce |
with salmon and fine tomato cream sauce

Gnocchi

Gnocchi alla Bava € 9,80
mit Butter, Salbei und Parmesan |
with butter, sage and parmesan

Gnocchi al Gorgonzola € 11,90
mit Spinat und Gorgonzola | *with spinach and gorgonzola*

Gnocchi Delizia € 11,90
mit Pilzen, Hinterschinken, Gorgonzola und Sahnesauce |
with mushrooms, ham, gorgonzola and cream sauce

Gnocchi Sorrentina € 11,90
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum |
with tomatoes, mozzarella and basil

Gnocchi ai 4 Formaggi € 11,90
mit vier verschiedenen Käsesorten¹⁻² |
with four different cheeses¹⁻²

Gnocchi alla Boscaiola € 11,90
mit Pilzen, Mozzarella, Parmaschinken² und Tomatensauce |
with mushrooms, mozzarella, Parma ham² and tomato sauce

Speisekarte | Menu



Al Forno

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

Penne al Forno € 11,90

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

Penne Broccoli € 11,90

gratiniert | *au gratin*

Tortellini al Forno € 12,40

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

Lasagne € 11,90

mit Hackfleisch | *with minced meat*

Gnocchi al Forno € 11,90

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

Risotto

Reisspeisen | *Rice dishes*

Risotto alle Verdure € 11,90

mit Gemüse | *with vegetables*

Risotto Marinara € 14,60

mit Meeresfrüchten | *with seafood*

Risotto India € 13,90

mit Curry, Krabben und Ananas |
with curry, prawns and pineapple

Risotto ai Porcini € 13,90

mit Steinpilzen | *with porcini mushrooms*

Pesce

Fischspeisen | *Fish dishes*

Calamari vom Grill | € 19,90

Grilled calamari

dazu Beilage | *Plus garnish*

Scampi All'Aglio € 25,90

Scampi in einer Knoblauch-Weisweinsauce, dazu Beilage |
Scampi in a garlic-white wine sauce, served with garnish

Zanderfilet vom Grill | € 21,90

Pike perch fillet from the grill

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

Costata di manzo

Rumpsteak

Costata ai Ferri € 23,90

Rumpsteak vom Grill, dazu Beilage |

Grilled rump steak, served with garnish

Costata alle Erbe € 23,90

Rumpsteak vom Grill unter Kräuterkruste, dazu Beilage |

Grilled rump steak with herb crust, 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 zu Fleisch- oder € 3,40

Fischspeisen | Side salad with
meat or fish dishes

Extra Beilage | *Extra garnish* € 3,90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen als Beilage zu Fleisch- oder
Fischspeisen Reis, Röstkartoffeln, Pommes Frites, Salzkartoffeln
oder frisches Tagesgemüse. | *On request we serve you
as a side dish with rice, roast potatoes, French fries, boiled
potatoes or fresh vegetables of the day.*



Carne di Vitello

Kalbfleisch | *Veal*

Cotoletta alle Milanese € 21,40

Kalbsschnitzel, paniert dazu Beilage |
Veal escalope, breaded with garnish

Scaloppina al Burro e Salvia € 21,40

Kalbsschnitzel mit Weißwein-Butter-Salbei-Sauce,
dazu Beilage | *Veal escalope with
white wine-butter-sage sauce, served with garnish*

Piccata Milanese € 21,40

Kalbsschnitzel in Eihülle mit Spaghetti und feiner Tomaten-
sauce | *Veal escalope in egg shell with spaghetti and fine
tomato sauce*

Vitello ai Ferri € 21,40

Kalbsschnitzel gegrillt, dazu Beilage |
Grilled veal escalope, served with garnish

Bistecca di Vitello alla Pizzaiola € 21,40

Kalbsschnitzel mit Tomaten, Oliven und Oregano,
dazu Beilage | *Veal escalope with tomatoes,
olives and oregano, served with garnish*

Spezzatino Diavolo € 21,90

Kalbsfleisch geschneuzelt mit Kapern, Oliven und
Peperoni in einer scharfen Tomatensauce, dazu Beilage |
*Veal sliced with capers, olives and chilli peppers
in a spicy tomato sauce, served with garnish*

Scaloppina al Limone € 22,20

Kalbsschnitzel in Zitronensauce, dazu Beilage |
Veal escalope in lemon sauce, served with garnish

Scaloppina Vino Bianco € 22,20

Kalbsschnitzel in Weißweinsauce, dazu Beilage |
Veal escalope in white wine sauce, served with garnish

Scaloppina al Gorgonzola € 22,20

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

Grillteller dello Chef € 25,90

Fleisch von Rind, Pute, Kalb und Salsiccia¹,
mit Kräuterbutter, dazu Beilage | *Meat of beef,
turkey, veal and salsiccia¹, with herb butter, plus garnish*

Beilagensalat zu Fleisch- oder € 3,40

Fischspeisen | Side salad with
meat or fish dishes

Extra Beilage | *Extra garnish* € 3,90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen als Beilage zu Fleisch- oder
Fischspeisen Reis, Röstkartoffeln, Pommes Frites, Salzkar-
toffeln oder frisches Tagesgemüse. | *On request we serve you
as a side dish with rice, roast potatoes, French fries, boiled
potatoes or fresh vegetables of the day.*

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 € 3,70

2 Kugeln | 2 Ice cream scoops

Mittlere Portion | Medium serving € 6,90

4 Kugeln | 4 Ice cream scoops

Große Portion | Large serving € 8,30

5 Kugeln | 5 Ice cream scoops

Schokobecher | Chocolate cup € 6,80

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

Bananen Split | Banana Split € 8,20

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

Amarena Becher | Amarena cup € 8,80

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

Walnuss Becher | Walnut cup € 8,10

Walnuss- und Vanilleeis¹, Walnüsse, Walnusssauce², Sahne | Walnut and vanilla ice cream¹, walnuts, walnut sauce², cream

Haselnuss Becher | Hazelnut cup € 8,10

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

Kiwi Becher | Kiwi cup € 8,90

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

Tartufo Becher | Tartufo cup € 8,90

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

Erdbeer Becher (nur in der Saison) | € 9,60

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 € 9,20

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

Schwarzwald Becher | € 9,20

Black Forest Cup

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

Melonen Becher | Melon cup € 9,60

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

Italia Becher | Italia cup € 9,30

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

Joghurt Becher | Yoghurt cup € 9,90

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

Pizza Eis | Pizza ice cream € 9,60

Gemischtes Eis, frische Früchte, weiße Raspelschokolade, Sahne | mixed ice cream, fresh fruit, white grated chocolate, cream

Eiskaffee | Iced coffee € 5,40

Eisschokolade | Iced chocolate € 5,40

Desserts

Tiramisu € 4,80

hausgemacht | homemade

Apfelstrudel € 6,30

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

Kuchen | Cake € 4,10

Torten | Torte € 4,60

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 | *Cup of coffee* € 2,90

Espresso € 2,00

Doppio Espresso € 3,70

Espresso Corretto € 3,60

Espresso Affogato € 3,90

mit einer Kugel Vanilleeis |
with a scoop of vanilla ice cream

Cappuccino € 3,40

Latte Macchiato € 3,80

im Glas | *in a glass*

Tasse Kaffee Hag | *Cup Coffee Hag* € 2,90

Glas Tee | *Glass of tea* € 3,10

Pfefferminz, Kamille, Früchte, Kräuter,
Rooibos Vanille, Schwarztee, Grüner Tee |
*Peppermint, Camomile, Fruits, Herbs,
Rooibos Vanilla, Black Tea, Green Tea*

Säfte, Schorle

Juices, spritzer

Apfelsaft | *Apple juice* 0,2l € 3,30

Apfelschorle | *Apple spritzer* 0,2l € 3,10
0,4l € 4,20

Orangensaft | *Orange juice* 0,2l € 3,30

Orangensaft-Schorle | 0,2l € 3,10
Orange juice spritzer 0,4l € 4,20

Johannisbeernektar | 0,2l € 3,30
Currant nectar

Johannisbeer-Schorle | 0,2l € 3,10
Currant spritzer 0,4l € 4,20

Multivitaminsaft | 0,2l € 3,30
Multivitamin juice

Multivitaminsaft-Schorle | 0,2l € 3,10

Multivitamin juice spritzer 0,4l € 4,20

Acqua

Mineralwasser | Mineral water

Tafelwasser | *Table water* 0,2l € 2,70

0,4l € 3,70

1,0l € 5,90

San Pellegrino 0,5l € 4,90

mit Kohlensäure | *Carbonated* 0,75l € 5,90

Acqua Panna 0,5l € 4,90

stilles Mineralwasser | *still mineral water* 0,75l € 5,90

Glas Leitungswasser *Servicegebühr* 0,2l € 1,00

Glass of tap water Service fee

Limonaden

Lemonade

Coca Cola¹⁻²⁻⁷ 0,2l € 3,10

0,4l € 4,20

Coca Cola Light 0,2l € 3,10

Fanta¹⁻²⁻³ 0,2l € 3,10

0,4l € 4,20

Sprite² 0,2l € 3,10

0,4l € 4,20

Spezi¹⁻²⁻⁷ 0,2l € 3,10

0,4l € 4,20

Bitter Lemon⁸ 0,2l € 3,20

Eistee | *Ice tea* 0,2l € 3,10

Zitrone/Pfirsich | Lemon/Peach 0,4l € 4,20

Red Bull 0,25l € 3,90

Tonic Water, Ginger Ale 0,2l € 3,20



Weißwein

White wine

Castellargo Chardonnay 0,25l € 5,40

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

Castellargo Pinot Grigio 0,25l € 5,30

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 € 5,80

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 € 5,90

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 € 6,80

Linea Classico/Trebbiano di Lugana, 0,75l € 19,90
AZ.Agr.Provenza Cà Maiol zartes Bouquet,
Mandelnancen, 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 € 6,60

Friulano/Garganega/Cortese/Trebbiano, 0,75l € 19,80
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 € 4,40

White wine spritzer

aus Castellargo Chardonnay | *from Castellargo Chardonnay*

Prosecco

Castellargo 0,1l € 3,80

Prosecco Spumante 0,75l € 24,60

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

Rosé

Meersburger Halttau 0,25l € 5,80

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 € 6,90

Linea Classico/Garda Rosé, 0,75l € 19,90

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 € 5,10

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 € 5,10

Vino Frizzante dolce Emilia IGT, 0,75l € 14,90

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 € 5,90

Weingut Tom Dockner, Theyern/Traisental 0,50l € 10,90
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*

Doppio Passo Primitivo 0,25l € 6,60

Salento IGT 0,75l € 18,90

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*

Selezione della Casa „Da Capo“

Grüner Veltliner 0,25l € 5,90

Weingut Tom Dockner, Theyern/Traisental 0,50l € 10,90

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*

Doppio Passo Primitivo 0,25l € 6,60

Salento IGT 0,75l € 18,90

Primitivo Salento, Apulien, Vecchia Torre,
Fossalta di Piave des Geschmackswunder aus Salento,
wunderbar weicher, fülliger und außergewöhnlicher nuancen-
reicher Wein von unwiderstehlicher Geschmacksdichte |
*Primitivo Salento, Apulia, Vecchia Torre, Fossalta di Piave
of the taste miracle from Salento, wonderfully soft, full-bodied
and exceptionally nuanced wine of irresistible density of flavour*

Biere

Beers

Meckatzer Weiß-Gold Export 0,3l € 3,40

0,5l € 4,40

Meckatzer Weizen 0,3l € 3,40

0,5l € 4,40

Meckatzer Urweizen Dunkel 0,5l € 4,40

Meckatzer Weizen Leicht 0,5l € 4,40

Meckatzer Pils 0,3l € 3,40

Meckatzer Bier Alkoholfrei 0,3l € 3,40

Non-alcoholic

Meckatzer Weizen Alkoholfrei 0,5l € 4,40

Non-alcoholic

Radler Süß 0,5l € 4,40

Radler Sauer 0,5l € 4,40

Cola Weizen 0,5l € 4,40



Digestifs

Ramazotti	0,4cl	€ 3,90
Amaro Averna	0,4cl	€ 3,90
Amaretto	0,4cl	€ 3,90
Fernet Branca	0,4cl	€ 3,90
Sambuca	0,4cl	€ 3,90
Grappa	0,4cl	€ 3,90
Cynar ¹⁻⁷	2cl	€ 3,90
Bodensee Williams		
Christ Edelbrand	2cl	€ 3,90
Vecchia Romagna	4cl	€ 4,90
Grappa Amarone	0,4cl	€ 6,00
Grappa Chardonnay	0,4cl	€ 6,00
Grappa Gewürztraminer	0,4cl	€ 6,00
Grappa Marzadro		
Diciotto Lune	0,4cl	€ 5,00

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*

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