

Bier vom Fass Draft beer • Birra alla spina €

Bayerische Biere vom Faß

Tegernseer ^{A3} Helles • lager • birra chiara	0,50 l	6,50
Erdinger ^{A1.A3} Urweisse • wheatbeer	0,50 l	6,80
Radler ^{1.2.A3}	0,50 l	6,50



Flaschenbier Bottled beer • Birra in bottiglia €

Birra Moretti ^{A3} Helles • Lager		0,33 l	5,50
Tegernseer ^{A3} Pils		0,33 l	5,50
Tegernseer ^{A3} dunkel • dark beer • birra scura		0,50 l	6,50
Erdinger ^{A1.A3} Weißbier Dunkel • dark • scura		0,50 l	6,80
Erdinger ^{A1.A3} Weißbier Alkoholfrei • non alcoholic • analcolica		0,50 l	6,80
Hacker Pschorr ^{A3} Helles Alkoholfrei • non alcoholic • analcolica		0,50 l	6,50

Alkoholfreie Getränke Soft Drinks • Bibite analcoliche €

San Pellegrino Mineralwasser perlend • mineralwater sparkling		0,50 l	5,80
		0,75 l	8,80
Acqua Panna Mineralwasser still mineralwater non sparkling		0,50 l	5,80
		0,75 l	8,80
Pepsi Cola ^{1.2.3}		0,30 l	5,50
Pepsi Cola Zero Zucker ^{1.3.11.12}		0,33 l	5,50
Schwip Schwap Orange ^{1.2} Orangenlimonade		0,33 l	5,50
Seven up ^{1.2} Zitronenlimonade		0,30 l	5,50
Schwip Schwap Cola Mixgetränk ^{1.2.3} cola mixed with orange lemonade		0,40 l	5,80
Wolfra Säfte • succhi • juices Apfel, Johannisbeernektar, Orange Apple, blackcurrant, orange		0,20 l	5,50
Wolfra Eistee Pfirsich oder Zitrone Iced tea peach or lemon		0,33 l	5,50
Fruchtsaft-Nektarschorlen juices mixed with sparkling water Apfel, Johannisbeernektar, Orange Apple, blackcurrant, orange		0,40 l	5,80
Thomas Henry Bitter Lemon ² , Tonic Water ⁶ , Ginger Ale ¹		0,20 l	5,50

Vini Italiani €

Vini bianchi italiani sfusi	0,20 l	0,50 l
Trebbiano D`Abruzzo DOC	8,80	17,80
Lugana del Garda DOP	9,80	19,80
Pinot Grigio del Veneto DOC	9,80	19,80
Rosato del Veneto IGT (Rosé)	8,80	17,80
Weinschorle 0,5 l (white wine mixed with sparkling water)		11,80

Vini rossi italiani sfusi	0,20 l	0,50 l
Montepulciano D`Abruzzo DOC	8,80	17,80
Syrah Terre Siciliane IGT	9,80	19,80
Chianti Toscana DOCG	9,80	19,80
Lambrusco dell`Emilia Frizzante dolce (süß / sweet) IGT	8,80	17,80

Vini bianchi Italiani in bottiglia	0,75 l
Pinot Grigio Monviet Friuli DOC	38,80
Chardonnay Monviet Friuli DOC	38,80
Rosato italiano IGT (Rosé)	38,80
Sauvignon Blanc Monviet Friuli DOC	39,80
Lugana del Garda Masi DOP	42,80
Gavi di Gavi comune di Gavi DOCG	48,80

Vini rossi Italiani in bottiglia	0,75 l
Montepulciano d`Abruzzo DOC	38,80
Bardolino classico Veneto Masi DOP	39,80
Primitivo Puglia IGP	42,80
Barbera d`Alba Superiore Agricola Ceste Piemonte DOC	48,80
Chianti Classico Peppoli Antinori Toscana DOCG	58,80

Barolo, Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella und mehr auf Anfrage, and more on request

Jahrgänge auf Anfrage, Weinkellereiänderungen vorbehalten vintages on request, the winery can change during the year

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite All wines and sparkling wines contains sulphite

Prosecco €

Prosecco Brut Valdo superiore DOCG	0,75 l	46,80
------------------------------------	--------	-------

Antipasti / Zuppa

€

€

Minestrone con verdure miste 9,80

Minestrone Suppe⁸ mit gemischtem Gemüse
Minestrone soup with mixed vegetables

Due Bruschette con pomodoro, rucola e Parmigiano 10,80

Zwei Bruschette^A mit Tomaten, Rucola und Parmesan^G
Two Bruschette with tomatoes, rucola and Parmesan

Carpaccio di manzo con rucola e Parmigiano 19,80

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan^G
Beef carpaccio with rucola and Parmesan

Tre fettine di pane tostato all'aglio e prezzemolo 9,80

Drei Scheiben getoastetes Brot^A, Knoblauch und Petersilie
Three slices toasted Italian bread with garlic and parsley

Antipasto misto 23,80

Gemischter italienischer Vorspeisenteller^{2,5,G,A}
Mixed Italian appetizers

Prosciutto di Parma con Parmigiano 19,80

Parmaschinken^{2,5} mit Parmesan^G
Parma ham with Parmesan

Insalate

€

€

Insalata mista 9,80

Gemischter Salat
Mixed garden salad

Insalata di pomodori con cipolla 10,80

Tomatensalat mit Zwiebeln
Tomatoes salad with onions

Insalata caprese con bufala 18,80

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum^G
Tomatoes with buffalo mozzarella and basil

Insalata Nizza 18,80

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven^{D,10}
Mixed garden salad with tuna, onions and olives

Rucola con Parmigiano e pomodorini 15,80

Rucola mit Parmesan und Kirschtomaten^G
Rucola with Parmesan and cherry tomatoes

Insalata con petto di tacchino e Parmigiano 19,80

Gem. Salat mit Putenbrust und Parmesan^G
Mixed salad with turkey breast and Parmesan

Pasta · Primi piatti^{A1}

€

€

Spaghetti alla napoletana 17,80

mit hauseigener Tomatensauce^{l,G}
with homemade tomato sauce

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 17,80

mit Knoblauch, Olivenöl und rotem Chili
with garlic, olive oil and red chili

Spaghetti alla bolognese 19,80

mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce^{l,G}
with ground beef in tomato sauce

Spaghetti alla carbonara 19,80

mit Speck und Ei in Sahnesauce^{C,G,2,5}
with bacon and egg in cream sauce

Spaghetti ai Frutti di Mare 23,80

mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten^{B,D,N,I}
with mixed seafood, garlic and fresh tomatoes

Spaghetti con gambas 24,80

mit Riesengarnelen, Knoblauch und frischen Tomaten^{B,D,N,I}
with king prawns, garlic and fresh tomatoes

Penne all'arrabbiata 17,80

mit Knoblauch und Chili in Tomatensauce^{l,G}
with garlic and chili in tomato sauce

Penne alla diavola 19,80

mit Zwiebeln, Speck und Chili in Tomatensauce^{l,G,2,5}
with onions, bacon and chili in tomato sauce

Penne ai 4 Formaggi 19,80

mit vier verschiedenen Käsesorten^G
with four different kind of cheese

Lasagne di pasta fresca al forno 19,80

mit Rinderhackfleisch und frischem Nudelteig^{l,G,C}
with ground beef and fresh pasta dough

Tagliatelle con salsiccia e Parmigiano 20,80

mit Salsiccia & Parmesansplitter in Tomatensauce^{l,G,2,5,C}
with Salsiccia and Parmesansplitter in tomato sauce

Tagliatelle ai funghi misti di bosco 20,80

mit gemischten Waldpilzen^{l,G,C}
with mixed forest mushrooms

Steincfen Pizza Ø 32 cm / 12,5 inch ^{A1}

Le nostre Pizze^{A1} sono tutte condite con salsa di pomodoro e Mozzarella^G
 Unsere Pizzen^{A1} werden mit hauseigener Tomatensauce und Mozzarella^G angerichtet
 Our pizzas^{A1} are served with homemade tomato sauce and Mozzarella^G cheese

	€		€
Vegetariana mit frischen Auberginen, Zucchini, Spinat, Champignons Artischocken ⁹ with fresh egg plant, zucchini, spinach, mushroom and artichokes	19,80	Margherita Tomatensauce und Mozzarella ^G with tomato sauce and mozzarella	15,80
Prosciutto mit italienischem Kochschinken ^{2,5} with Italian cooked ham	18,80	Salame mit Salami ^{2,5} with salami	18,80
Funghi mit frischen Champignons with fresh mushrooms	18,80	Diavola mit Peperoni ⁹ und pikanter Salami ^{2,5} Calabrese with peppers and Italian spicy salami	19,80
Napoli mit Kapern ⁹ und Sardellen ^D with capers and anchovies	18,80	Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten ^G with four different kinds of cheese	19,80
Quattro Stagioni mit italienischem Kochschinken ^{2,5} , Champignons, Oliven ^{9,10} und Zwiebeln with Italian cooked ham, mushrooms, olives and onions	19,80	Regina mit italienischem Kochschinken ^{2,5} und frischen Champignons with Italian cooked ham and fresh mushrooms	19,80
Hawaii mit italienischem Kochschinken ^{2,5} und Ananas ⁹ with Italian cooked ham and pineapple	18,80	Pescatore mit Thunfisch ^D und Zwiebeln with tuna and onions	19,80
Spinaci mit Gorgonzola ^G und Spinat with gorgonzola and spinach	19,80	La Valle mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan ^G with fresh tomatoes, rucola and Parmesan	19,80
Frutti di Mare mit gemischten Meeresfrüchten ^{B,D,N} with mixed seafood	20,80	Parma mit Parmaschinken ^{2,5} with Parma ham	20,80
Capricciosa mit Artischocken ⁹ , Salami ^{2,5} , Peperoni ⁹ , Champignons und italienischem Kochschinken ^{2,5} with artichokes, salami, peppers, mushrooms and Italian cooked ham	20,80	Salsiccia mit Salsiccia Wurst ^{2,5} , Rucola und Parmesan ^G with Salsiccia, rucola and Parmesan	22,80
Bufala mit Büffelmozzarella ^G , Rucola und frischen Tomaten with buffalo mozzarella, rucola and fresh tomatoes	22,80	Burrata mit Rucola, frischen Tomaten und Burrata ^G with rucola, fresh tomatoes and Burrata	22,80
		Le Pizze senza Glutine	più 4,00
		Glutenfreie Pizzen	plus 4,00
		Gluten-free Pizzas	plus 4,00

Alle Pizzas enthalten Gluten, Lactose und Milcherzeugnisse

Le richieste speciali sono calcolate extra • Sonderwünsche werden extra berechnet • Special wishes are specially charged

Secondi di carne

€

€

Costata di manzo alla griglia

32,80

Gegrilltes Rinderlendensteak mit Kräuterbutter^{G,8}
Grilled sirloin beef steak with herbs butter

Filetto di manzo al pepe verde

41,80

Rinderfilet in grüner Pfeffersauce^{8,M,G}
Fillet of beef in green pepper corn sauce

Filetto di manzo alla griglia

39,80

Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter^{G,8}
Grilled fillet of beef with herbs butter

Secondi di pesce

€

€

Calamari freschi alla griglia

29,80

Frische gegrillte Baby calamari^{B,D,N}
Fresh grilled baby calamaris

Filetti di Branzino freschi alla griglia

31,80

Frische gegrillte Seewolffilets
Fresh grilled fillets of Sea bass

Coda di Gambero gigante alla griglia

36,80

Gegrillte Riesengarnelenschwänze^{B,D,N}
Grilled giant king prawns

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse & Kartoffeln serviert

All Meat and Fish dishes will be served with vegetables and potatoes

Caffè e Te

€

Dolci

€

Espresso³

3,80

Tiramisù fatto in casa

10,80

Hausgemachter Espresso Tiramisù^{A,G,H,7,C}
Homade Espresso Tiramisu

Espresso³ doppio

4,90

Tasse Kaffee³ Cup of coffee

4,50

Tartufo nero

9,80

Schokoladen-Eis mit Vanillefüllung^{G,7,H}
Chocolate ice cream filled with vanilla

Cappuccino^{3,6}

4,80

Latte macchiato^{3,6}

4,90

Panna cotta

9,80

Italienischer Sahnepudding⁶
Italian cream pudding

Verschiedene Tees³ different kind of teas

4,80

Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee, Grüner Tee,
Pfefferminztee

Liebe Gäste, gerne fragen Sie bei Bedarf unser Servicepersonal nach unserer separaten Speisekarte, in der die Zusatzstoffe & Allergene nochmals ausführlich dokumentiert sind.

ALLERGENE

A=glutenhaltiges Getreide • A1=Weizen • A2=Roggen • A3=Gerste • A4=Hafer • A5=Dinkel • A6=Kamut • A7=Emmer • A8=Einkorn • A9=Grünkern
B=Krebstier • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Sojabohnen • G=Milcherzeugnisse • H=Schalenfrüchte • H1=Mandeln • H2=Haselnuß • H3=Walnuß •
H4=Cashewnuß • H5=Pecannuß • H6=Parannuß • H7=Pistazien • H8=Macadamianuß • H9=Queenslandnüsse • H10=Pinienkerne • I=Sellerie • J=Senf •
K=Sesamsamen • L=Schwefeldioxid & Sulphite • M=Lupine • N=Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1=FARBSTOFF • 2=ANTIOXIDATIONSMITTEL • 3=KOFFEINHALTIG • 4=PHOSPHATE • 5=NITRATPÖKELSALZ • 6=CHININ • 7=ALKOHOL • 8=GESCHMACKS-
VERSTÄRKER • 9=KONSERVIERUNGSMITTEL • 10=GESCHWÄRZT • 11=MIT SÜSSUNGSMITTEL • 12=ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE • 13=TAURIN • 14=
GEWACHST • 15=TARTRAZIN (MIT FARBSTOFF, KANN AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN BEEINFLUSSEN)

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. - All prices including government taxes

Spirituosen

Aperitivi

		€
Martini ^{6,0} Bianco, Rosso, Dry	5 cl	7,80
Campari ^{1,6} Soda	4 cl	9,50
Campari ^{1,6} Orange	4 cl	9,80
Prosecco ^{0,4} Brut	0,1 l	8,50

Long Drinks

		€
Gin Tonic ⁶	4 cl	14,80
Wodka Lemon ^{2,6} , Tonic ⁶	4 cl	14,80
Bacardi Cola ^{1,2,3}	4 cl	14,80
Whiskey Cola ^{1,2,3}	4 cl	14,80

Superalcolici

		€
Obstler	2 cl	5,50
Williamsbirne	2 cl	5,50
Absolut Vodka	2 cl	6,50
Moskovskaya	2 cl	6,50

Amari

		€
Fernet Branca, Branca Menta ¹	2 cl	5,50
Ramazzotti ¹	2 cl	5,50
Montenegro ¹	2 cl	5,50
Averna ¹	2 cl	5,50
Jägermeister	2 cl	5,50
Amaro del Capo	2 cl	5,50
Amaro Lucano	2 cl	5,50

Liquori

		€
Sambuca Molinari ⁰	2 cl	5,50
Amaretto ^{1,0,H}	2 cl	5,50
Limoncello ¹	2 cl	5,50
Bailey's ^{1,6,0}	2 cl	5,50
Grand Marnier ¹	2 cl	7,50

Grappe

		€
Grappa Classica bianca	2 cl	8,80
La Trentina Morbida	2 cl	9,80
Grappa Stravecchia Barrique	2 cl	9,80
Nonnino Moscato	2 cl	9,80
Brunello Barrique	2 cl	12,80
Giare Amarone	2 cl	12,80

und mehr auf Anfrage
and more on request

Cognac Armagnac · Calvados · Brandy

		€
Vecchia Romagna	2 cl	7,80
Calvados	2 cl	8,80
Armagnac	2 cl	8,80
Carlos I	2 cl	10,80
Remy Martin VSOP	2 cl	12,80

Whisky^{1,A1}

		€
Jack Daniels	4 cl	11,80
Tullamore Dew	4 cl	11,80

Scotch^{1,A1}

		€
Johnnie Walker Red Label	4 cl	10,80
Johnnie Walker Black Label	4 cl	12,80
Glenfiddich Special Reserve	4 cl	12,80
Dimple Deluxe	4 cl	12,80
Chivas Regal	4 cl	12,80

Bourbon^{1,A1}

		€
Southern Comfort (Whiskeylikör)	4 cl	11,80
Jim Beam	4 cl	11,80