



	€
Antipasti - Vorspeisen	
1 Antipasto Italiano (2,4,5,8,9,10,12) italienischer Aufschnittteller (versch. Schinken, Salami / haupts. Wurst/Schinken)	15,50
2 Antipasto Frutti di Mare (2,4,9,10,12,14) Meeresfrüchte als Vorspeise	17,50
3 Carpaccio vom Rind (7,9,10,12) Rohe Rinderfiletscheiben mit Petersilie, Parmesan und Rucola	12,50
4 Bruschette (1,7,9,10) 4 geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Parmesansplitter	6,50
5 Melanzane alla griglia (7,9) Auberginen gegrillt, Knoblauch, Balsamico, Olivenöl, Petersilie, Parmesan	9,50
6 Carpaccio di Polipo (4,9,10,14) vom Oktobus	14,50
7 Carpaccio Rosella (4,9,10,12) vom Lachs und Seeteufel	17,50
9 Mozzarella frita (1,3,7,9) Mozzarella frittiert	9,50
10 Pizzabrot (1,7)	5,00
11 Pizza Marinara (1,7,12) Tomatensoße, Oregano und Knoblauch	9,50
 Insalate - Salate	
20 Klosterhof Salat* (3,7,9,10,12) verschiedene Salate mit Käse, Zwiebeln und Hähnchenstreifen	12,50
21 Mista* (3,7,9,10,12) Gemischter Salat	6,40
22 Verde* (3,7,9,10,12) Grüner Salat (nur grüner Salat - vorw. Eisberg)	4,50
23 Rucola* (3,7,9,10,12) mit Parmesanstücken und Cocktailtomaten	6,90
25 Tonno* (3,4,7,9,10,12,14) verschiedene Salate, Thunfisch und Zwiebeln	12,70
26 Salat Caprese* (3,7,9,10,12) mit Tomatenscheiben und Büffelmozzarella	10,40
27 Wurstsalat Spezial* (3,7,9,10,12) Kalbslyoner, Käse, Eier, Zwiebeln und Essiggurken	12,70

* Auswahl: italienisches Dressing oder french Dressing

Für die Liste auf der die Allergene aufgeführt sind, fragen Sie bitte unser Personal!



		€
	Zuppe - Suppe	
40	Tomatencremesuppe (7,9,10,12) Rahm mit Tomatensauce	6,50
41	Minestrone (7,9,10,12) Italienische Gemüsesuppe	6,90
42	Kartoffelsuppe (7,9,10,12) mit frischen Kartoffeln und Kräutern	6,30
43	Fischsuppe (4,7,9,10,12,14) Fischsuppe mit Meeresfrüchten	9,80
	Al Forno - Überbackenes und aus der Pfanne	€
50	Lasagna (überbacken) (1,3,7,10,12) Hackfleischsauce, Rahm und Mozzarella	13,50
51	Käsespätzle (aus der Pfanne) (1,3,7,9,10,12) mit Sahne, Käse und Zwiebeln	11,60
52	Gnocchi alla Sorentina (2) (überbacken) (1,3,7,9,10) mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	13,50



	Pizza*o (Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella)	€
80	Klosterhof (1,3,7,9,12) mit Cockailtomaten, Basilikum-Pesto	13,50
81	Margherita (1,9,12) mit Mozzarella	9,50
82	Salami (1,9,12)	11,50
83	Schinken (1,7,9,12)	11,60
84	Capricciosa (1,7,9,12) mit Schinken und Pilzen	12,50
85	Quattro Stagioni (1,7,9,12) mit Schinken, Pilzen, Paprika, Oliven und Artischocken	13,80
86	Quattro Formaggi (1,7,9,12) vier Käsesorten	13,20
87	Diavolo (1,7,9,12) mit scharfer Salami	12,80
88	St. Blasien (1,7,9,12) mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Knoblauch	13,90
89	Frutti di Mare (1,7,9,12,14) mit Meeresfrüchten (ohne Mozzarella)	17,50
90	Funghi (1,7,9,12) mit Champignons	11,50
91	Italia (1,7,9,12) mit Rucola, Parmaschinken und Parmesanstücken	15,50
92	Caprese (1,7,9,12) mit Büffelmozzarella, Cockailtomaten und Basilikum	16,50
93	Tonno (1,7,9,12,14) mit Thunfisch und Zwiebeln	13,90
94	Hawaii (1,7,9,12) mit Schinken und Ananas	13,50
95	Napoli (1,7,9,12,14) mit Kapernäpfel, Oliven und Sardellen	14,70
96	Romantica (1,7,9,12) Büffelmozzarella, Cockailtomaten, Steinpilzen, Pistazien-Pesto, Rucola, Parmesansplitter	21,50
97	Vegetaria (1,7,9,12) mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Artischocken	14,50
98	Calzone (1,7,9,12) mit Pilzen und Schinken	12,50
99	Schwarzwald (1,7,9,12) mit Schwarzwälder Schinken, Steinpilzen und Knoblauch	17,50

Alle Pizzen können mit glutenfreiem Teig und einem Aufpreis von 3,00€ hergestellt werden



	Neue Pizza Spezialitäten*°	€
101	Pizza Amore Mio (1,7,9,12) gelbe Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Rucola, Büffelmozzarella, Bresola-Schinker	19,50
102	Pizza Albtal (1,7,9,12) Bolognese, Mozzarella	14,50
103	Pizza Mediterrana (1,7,9,12) getrocknete Tomaten, grüne Oliven, Schafskäse (Pecorino)	16,50
	Wildpizza-Spezialitäten*°	€
105	Pizza mit Wildschweinschinken (1,7,9,12)	16,50
106	Pizza mit Rehschinken (1,7,9,12)	16,80
107	Pizza mit Hirschschinken (1,7,9,12)	18,00
108	Pizza Hubertus (1,7,9,12) mit Wildschweinschinken, Trüffel, und Haselnüssen	19,70
	Extra - Wünsche	€
	Steinpilze	6,00
	Trüffelpaste (9,12)	6,00
	Haselnüsse (5,8)	2,50
	Büffelmozzarella (9,12)	5,00

Alle Pizzen können mit glutenfreiem Teig und einem Aufpreis von 3,00€ hergestellt werden



		€
	Pasta - Nudelgerichte*°	
55	Orecchiette al Ragu (1,3,7,9,10,12) mit Hackfleischsauce	14,60
56	Orecchiette Cozze Vongole (1,3,4,7,9,10,12,14) mit Muscheln - Vongole	17,50
57	Tagliatelle al Salmone (1,3,4,7,9,10,12,14) mit Lachs, Sahne, Tomatensoße	16,90
58	Tagliatelle alla Panna (1,3,7,9,10,12) mit Schinken, Pilzen und Parmesan	15,50
59	Risotto ai Porcini (1,7,9,10,12) mit frischen Tomaten, Steinpilzen und Rahmsauce, Parmesan	17,50
60	Risotto Frutti di Mare (1,4,7,9,10,12,14) mit Knoblauch, Olivenöl, Oktopus, Calamari, Garnelen, Muscheln und Tomaten	19,20
61	Pappardelle Anema e Core (1,3,7,9,10,12) mit Steinpilzen, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesansplitter	17,70
62	Pappardelle Ti Amo (1,3,7,9,10,12) mit Sahne, schwarzer Trüffelpaste und Cocktailtomaten, Parmesansplitter	18,20
63	Spaghetti al Tonno (1,3,4,7,9,10,12,14) mit Thunfisch, Kapern, Oliven und Tomatensoße	15,40
64	Spaghetti Frutti di Mare (1,3,4,7,9,10,12,14) mit Knoblauch, Olivenöl, Oktopus, Calamari, Garnelen, Muscheln und Tomaten	19,20
65	Spaghetti Carbonara (1,3,7,9,10,12) mit Speck, Ei, Parmesan und Sahne	14,50
66	Gnocchi alla mediterranea (1,3,7,9,10,12) mit frischem Paprika, Zucchini, Auberginen, Lauch, und Karotten	14,50
67	Gnocchi quattro Formaggi (1,4,7,9,10,12) mit vier verschiedenen Käsesorten	14,50
68	Maccaroni all' Arrabbiata (1,3,7,9,10,12) mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch	13,80
69	Maccaroni alla Pugliese (1,3,4,7,9,10,12,14) Safran, Cocktailtomaten, Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch	15,80
70	Ravioli al Pomodoro (1,3,7,9,10,12) mit Käsefüllung, frischer Tomatensoße	14,50
71	Ravioli St. Blasien (1,3,7,9,10,12) mit Käsefüllung, Sahne, Rucola, Cocktailtomaten, Parmesanstücken und Crema Balsamico	15,80

Alle Nudelgerichte können mit glutenfreier Pasta und einem Aufpreis von 2,00€ gemacht werden



	Pesce - Fischgerichte	€
110	Forellenfilet "Müllerin Art" gebraten in Butter mit Mandeln, Gemüse, Salzkartoffeln und Salat* (1,3,4,7,9,10,12,14)	24,50
111	Forellenfilet Kräutersauce (1,3,4,7,9,10,12,14) mit Kräutersauce, Gemüse, Salzkartoffeln und Salat*	24,50
112	Forellenfilet gegrillt (1,3,4,7,9,10,12,14) Salzkartoffeln, Gemüse und Salat*	23,50
113	Gamberoni ai Ferri (1,3,4,7,9,10,12,14) gegrillte Riesencrevetten mit Salat*	36,50
114	Gamberoni al Forno (1,2,3,4,7,9,10,12,14) im Ofen gegarte Riesencrevetten, Knoblauch und Salat*	37,50
115	Grigliata Mista (1,2,3,4,7,9,10,12,14) verschiedene gegrillte Fischarten (Gambas, Doradenfilet, Forellenfilet) mit Salat*	43,50
116	Frittura Mista (1,2,3,4,7,9,10,12,14) verschiedenen Fischarten frittiert (Gambas, Calamari, Forellenfilet), mit Salat*	41,50
117	Calamari Pizzaiola (1,3,4,7,9,10,12,14) Calamari mit Tomatensauce, Oliven, Kapern und Salat*	23,50
118	Calamari Fritti (1,3,4,7,9,10,12,14) Calamari frittiert mit Salat*	22,50
119	Doraden-Filet gegrillt oder gebraten (1,3,4,7,9,10,12,14) Doradenfilet gegrillt oder gebraten, mit Gemüse, Salzkartoffeln und Salat*	28,50
120	Doraden-Filet all aqua pazza (1,3,4,7,9,10,12,14) Doradenfilet gebraten an Weißwein mit Cocktailtomaten, Salzkartoffeln, Gemüse und Salat*	29,50
121	Frische Muscheln (1,2,3,4,7,9,10,12,14) mit Wein- oder Tomatensauce und Salat*	21,50

* Auswahl: italienisches Dressing oder french Dressing



Fleischgerichte (vom Kalb)		€
130	Scaloppina al Limone (1,3,7,9,10,12) mit Zitronensauce und Tagliatelle	23,50
131	Scaloppina ai Funghi (1,3,7,9,10,12) mit Steinpilzsauce und Bandnudeln	24,50
132	Scaloppina alla Chef (1,3,7,9,10,12) mit pikanter Sauce und Risotto	23,50
134	Saltimbocca alla Romana (1,3,7,9,10,12) mit Safranrisotto, Salbei, und italienischem Rohschinken	27,50
135	Piccata alla Milanese (1,3,7,9,10,12) Spaghetti und Tomatensoße	26,50
136	Rumpsteak vom Rind	27,50
137	Entrecôte vom Rind	31,50
138	Filet vom Rind	38,50
*136-137	mit je einer Beilage und Sauce nach Ihrer Wahl	€
136-137 ^{oo}	jede weitere zusätzliche Beilage oder Sauce	je 5,00

Sie erhalten Ihre Fleischauswahl ungegart mit einem heißen Stein der im Backofen aufgeheizt ist. Sie dürfen den Garpunkt vom Fleisch selbst am Tisch bestimmen. Das Braten ohne Fett ist vitaminschonend, der Geschmack vom Fleisch verfeinert sich und bildet mehr Aromen.

***Soße nach Auswahl^{oo}**

- Jäger Sauce (1,7,9,10,12)
- Pfeffer Sauce (1,7,9,10,12)
- Gorgonzola Sauce (7,10,11,12)
- Kräuterbutter (7,10,11)



	Fleischgerichte / Tellergerichte (vom Rind, Kalb imd Schwein)	€
150	Rumpsteak vom Rind	27,50
151	Entrecôte vom Rind	31,50
152	Filet vom Rind	38,50
153	Steak vom Schwein	17,50
154	Cordon bleu vom Schwein (1,3,7,9,10,12)	21,50
155	Cordon bleu vom Kalb (1,3,7,9,10,12)	29,80
156	Kalbssteak gegrillt	31,50
157	Hähnchenschnitzel paniert (1,3,7,9,10,12)	17,90
158	Hähnchenschnitzel gegrillt	17,90
159	Schweineschnitzel paniert (1,3,7,9,10,12)	16,90

***150-159** mit je einer Beilage und Sauce nach Ihrer Wahl

150-159^{oo} jede weitere zusätzliche Beilage oder Sauce € je 5,00

***Beilagen^{oo}**

Gemüse - Risotto - Bandnudeln - Spätzle - Pommes - Kroketten

Allergene - - (1,7,9,10) - (1,3,7) - (1,3,7) - (1,3,7,9,10) - (1,3,7,9,10)

***Soße nach Auswahl^{oo}**

Jäger Sauce (1,7,10,11,12)

Pfeffer Sauce (1,7,10,11,12)

Gorgonzola Sauce (7,10,11,12)

Kräuterbutter (7,10,11)



Aperitiv und Mixgetränke			€
226	Bitter Lemon (1,2,3,5,6)	0,2 Liter	3,70
227	Campari Orange (1,2,3,5,6) 25 Vol.	0,25 Liter	6,90
228	Campari Soda (1,2,3,5,6) 25 Vol.	0,75 Liter	6,30
229	Martini Bianco oder Rosso (1,2,3,5,6) 0 Vol.	0,1 Liter	5,10
230	Aperol Spritz (1,2,3,5,6)	0,25 Liter	6,90
231	Hugo (1,2,3,5,6)	0,25 Liter	6,90
232	Bitterino alkoholfrei (1,2,3,5,6)	0,1 Liter	3,90
233	Limoncello Spritz (1,2,3,5,6) 0Vol.	0,25 Liter	6,90
234	Lillet wild berry (1,2,3,5,6) 0 Vol.	0,25 Liter	6,90
235	Tonic Water (1,2,3,5,6)	0,2 Liter	3,70
236	Hol-Secco (Prosecco+Holunderblütensirup) (1,2,3,5,6) 12 Vol.	0,1 Liter	6,50
237	Klosterhof-Spritz (Prosecco+Tonic+Ramazotti Rose) (1,2,3,5,6) 12 Vol.	0,25 Liter	7,90
238	Aperol Spritz free alkoholfrei mit Tonic (1,2,3,5,6)	0,25 Liter	6,90
239	Hugo free alkoholfrei mit Tonic(1,2,3,5,6)	0,25 Liter	6,90

Warme Getränke			€
270	Espresso	Tasse	2,80
271	Espresso Doppio	Tasse	4,80
272	Espresso Macchiato (7)	Tasse	2,80
273	Espresso coretto mit Grappa	Tasse	6,90
	Espresso koffeinfrei	Tasse	3,00
274	Kaffee Créma	Tasse	3,00
275	Cappuccino (7)	Tasse	3,00
276	Latte Macchiato (7)	Glas/Tasse	3,90
277	Milchkaffee (7)	Glas/Tasse	3,90
278	Kaffee koffeinfrei	Tasse	3,50
279	Tee "Ronnefeldt" (versch. Sorten ^{^oo})	Glas/Tasse	3,60

**^{^oo}Unsere Servierkräfte bringen Ihnen gerne
die Sonderkarte für Tee von der Firma Ronnefeldt**

(Allergene beim Tee siehe Verpackung)



Alkoholfreie Getränke (in Flaschen* - oder frisch gemischt)			€
205	Sinalco Cola* (1,6,9)	0,33 Liter	3,60
206	Sinalco Cola Zero* (1,6,9)	0,33 Liter	3,60
207	Sinalco Orange* (Fanta)* (1,6,9)	0,33 Liter	3,60
208	Sinalco ColaMix* (Spezi)* (1,6,9)	0,33 Liter	3,60
209	Sinalco Zirtone* (Sprite)* (1,6,9)	0,25 Liter	3,60
210	Apfelsaft (3,4,12)	0,2 Liter	3,20
211	Apfelsaft (3,4,12)	0,4 Liter	4,50
212	Orangensaft (3,4,12)	0,2 Liter	3,20
213	Orangensaft (3,4,12)	0,4 Liter	4,50
214	Eistee Pfirsich oder Zitrone (1,3,4,12)	0,2 Liter	2,70
215	Eistee Pfirsich oder Zitrone (1,3,4,12)	0,4 Liter	3,90
216	Apfelschorle (1,3,4,12)	0,2 Liter	2,90
217	Apfelschorle* (1,3,4,12)	0,4 Liter	3,90
218	Johannisbeerschorle (1,3,4,12)	0,2 Liter	2,90
219	Johannisbeerschorle* (1,3,4,12)	0,5 Liter	3,90
220	Rabarbersaftschorle (1,3,4,9,12)	0,2 Liter	3,20
221	Rabarbersaftschorle (1,3,4,9,12)	0,4 Liter	3,90
222	Holunderschorle mit Holunderblütensirup (1,3,4,9,12)	0,2 Liter	3,20
223	Holunderschorle mit Holunderblütensirup (1,3,4,9,12)	0,4 Liter	3,90
Wasser (in Flaschen*)			€
200	Tafelwasser im Glas still/medium/sprudelnd	0,2 Liter	2,00
201	Tafelwasser 1 Liter Karaffe still/medium/sprudelnd	1 Liter	4,50
202	Wasser medium oder classic*	0,5 Liter	3,90
203	Wasser medium oder classic*	0,75 Liter	5,90
204	Wasser still*	0,5 Liter	3,50



	Rothaus Bier vom Fass / Biermischgetränke		€
216	Pils (1,8,12)	0,3 Liter	3,40
217	Pils Steinkrug (1,8,12)	0,5 Liter	4,00
218	Radler süß oder sauer (1,6,8,9,12)	0,3 Liter	3,50
219	Radler süß oder sauer (1,6,8,9,12)	0,5 Liter	4,00
220	Hefeweizen (1,8,12)	0,3 Liter	3,50
221	Hefeweizen (1,8,12)	0,5 Liter	4,20
222	Colaweizen (1,6,8,9)	0,3 Liter	3,50
223	Colaweizen (1,6,8,9)	0,5 Liter	4,30
	Flaschenbier		€
224	Kristallweizen (1,8,12)	0,5 Liter	4,50
225	Hefeweizen dunkel (1,8,12)	0,5 Liter	4,50
226	Hefeweizen alkoholfrei (1,8,12)	0,5 Liter	4,00
227	Zäpfle (1,8,12)	0,33 Liter	3,60
228	Zäpfle alkoholfrei (1,8,12)	0,33 Liter	3,60
229	Zäpfle Radler alkoholfrei (1,6,8,9,12)	0,33 Liter	3,60
	Offene Weine (ital. weiß)		€
240	Chardonnay (trocken) (4,5,12)	0,25 Liter	6,90
241	Chardonnay (trocken) (4,5,12)	0,5 Liter	13,50
242	Schorle weiß süß oder sauer (1,6,9,4,5,12)	0,25 Liter	3,90
	Offene Roseweine (ital.)		€
245	Rosato ital. (4,5,12)	0,25 Liter	6,90
246	Rosato ital. (4,5,12)	0,5 Liter	13,80
	Offene Rotweine (ital.)		€
250	Hauswein (trocken, leicht fruchtig) (4,5,12)	0,25 Liter	6,90
251	Hauswein (trocken, leicht fruchtig) (4,5,12)	0,5 Liter	13,50
252	Valpolicella (halbtrocken) (4,5,12)	0,25 Liter	7,50
253	Valpolicella (halbtrocken) (4,5,12)	0,5 Liter	15,00
254	Chianti D.O.C. (trocken) (4,5,12)	0,25 Liter	7,50
255	Chianti D.O.C. (trocken) (4,5,12)	0,5 Liter	15,00
256	Lambrusco (lieblich) (4,5,12)	0,25 Liter	6,90
257	Lambrusco (lieblich) (4,5,12)	0,5 Liter	13,80

Regionale Weine:

Engelhof Weine, weiß:

Engelhof Weißburgunder Qualitätswein, trocken



Weißburgunder
 Eleganz Pur, im Gaumen: runder Körper mit ausgewogener Säure
 Fisch, Pasta und helle, Fleisch
 Frische Gräser oder Blumenwiese,
 Zitrusfrüchte und deiner Birne (4,5,12)

Liter /

€

0,25

8,50

0,5

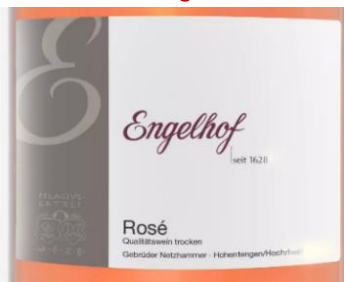
16,50

0,75

24,50

Engelhof Weine, rosé:

Engelhof Rosé, trocken



Spätburgunder und Regent
 Zart schimmernder, frischer Rosé
 Fleischloser Küche, Salate, Pasta, Fisch
 oder Lamm
 Frisch fruchtig, traubiger Duft nach
 Erdbeeren und Blütenmeer (4,5,12)

0,25

8,50

0,5

16,50

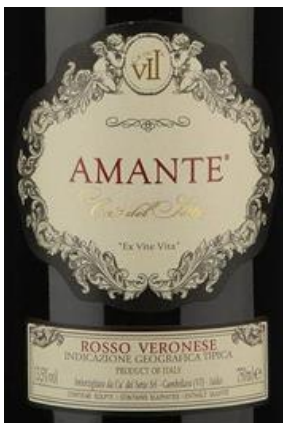
0,75

24,50

Italienisch

nur als Flasche erhältlich

Amante: Cá del Sette Vini, Viticoltori dal 1865



Merlot, Caberne Sauvignon und Corvina
 aus der Provinz Verona, die auf
 überwiegend kalkhaltigen-sandigen Böden
 gewachsen sind.
 Käse, gegrilltes rotes Fleisch,
 Schmorbraten und Wild.
 Nuancen von roten Früchten, Vanille, mit
 Abgang von Kirsche und Schokolade.
 Rubin rote Farbe mit violetten Reflexen
 (4,5,12)

Liter /

€

0,75

38,50

Liter /
€
0,75 ltr.
22,90

Rotwein - Italien: Trere



Lona Bôna - Romagna Sangiovese

100% Sangiovese

Dieser klassische Sangiovese besticht durch seine extreme Eleganz und Freiheit. Der Geschmack ist dicht, strukturiert und zeigt einen balancierten geschmeidingen Nachgeschmack weicher Tannine und reichhaltiger Aromen von Kirschen und Waldbeeren. (4,5,12)

0,75 ltr.
22,90

Weißwein - Italien: Trere



Re Famoso - Ravenna Bianco IGT

50% Famoso + 40% Chardonnay + 10% Sauvignon Blanc

Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein mit einem Bouquet von Pfirsich und saftiger Ananas sowie Noten von Jasmin. Er präsentier sich duftig und delikat mit ausgewogener Säure, einem zart fruchtigen Nachhall, einem wunderbar unaufdringlichen Stil.

0,75 ltr.
21,90

Rosewein - Italien: Trere



Tre Rosè Ravenna Syrah IGT Rosè

50% Syrah + 50% Sangiovese

In der Farbe intensive Cubée, sehr fruchtig mit Beerenaroma, voll und ausgewogen im Geschmack, ist der leicht gekühlte Rosè eine gute Alternative zum Rotwein. (4,5,12)

0,75 ltr.
21,90

Rotwein - Italien: Primitivo 100 %, aus Kampanien



Das Bouquet enthüllt Aromen von roten Früchten - allen voran Kirschen und Himbeeren.

Auf der Zunge begeistert der Tropfen mit einem guten ausbalancierten Körper und zartem Tannin.

Der Abgang ist besonders nachhaltig - geprägt von dunklen Früchten. (4,5,12)

Rosewein - Italien: Lacryma Christi Rosso DOC Anglianico, Piediroso , Kampanien



Rubinrot mit granatroten Reflexen, im Bouquet Schattenmorellen und Maracakirschen im Einklang mit Noten von Wiesenkräutern.

Der volle, ausgewogene Geschmack mit seidigen Tanninen endet in einem aromatischen, nachhaltigen Finale. (4,5,12)

0,75 ltr.
24,90



	Liköre + Schnäpse (2cl)	€
280	Sambuca (1,5,6) 40 Vol.	3,50
281	Amaretto di Saronno (1,2,3,5,6) 28 Vol.	3,70
282	Ramazotti (1,2,3,5,6) 30 Vol.	3,90
283	Amaro Averna (1,2,3,5,6) 29 Vol.	3,90
284	Fernet Branca (1,2,3,5,6) 40 Vol.	4,50
285	Kirschwasser 40 Vol.	3,90
286	Williams alk.40%	3,90
287	Jägermeister (1,2,5,6) 35 Vol.	3,90
288	Obstwasser 38 Vol.	3,90
289	Limoncello (1,2,5,6) 30 Vol.	3,90
290	Honig-Schnaps (1,2,5,6) 35 Vol.	3,50
291		3,50

	Grappa und Weinbrände (2cl)	€
	Grappa (Hausmarke), 40 Vol.	4,50
	Grappa di Amarone, Mezzanella, 50 Vol.	6,50
	Grappa di San Leonardo, 43 Vol.	6,50
	Grappa di Barolo Barolo Cask Finish, 42 Vol.	9,00
	Grappa Riserva Carlo Bocchino, 40 Vol.	9,00
	Grappa Prime Uve Crù Brunello di Montalcino, 38 Vol.	14,50

**Unsere Servicekräfte bringen Ihnen gerne die Sonderkarten
für die Edlebrände der Firma Scheibel
sowie die Dessertkarte**



Allergen Erklärung Speisen und Getränke laut Lebensmittel- Informationsverordnung der DEHOGA

Nummer:

- 1 **Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste,**
Mehl, Keime, Haferflocken, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon:
Hafer-/ Weizen-/Roggen-/Dinkel-/Gerste-/-Milch, Kamutsaft
- 2 **Krebstiere**
Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
- 3 **Eier**
Gefrier-Ei, Merinquen, Biskuit, Teigwaren,
- 4 **Fisch**
alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar
- 5 **Erdnüsse**
Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
- 6 **Soja**
Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu
- 7 **Milch/Laktose**
Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchespeiseeis
- 8 **Schalenfrüchte: Mandeln, Hasel-, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien,**
Macadamianüsse,
Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Mandelmilch
- 9 **Sellerie**
Gemüsebrühe, Salatsoße, Würzmischungen, Waldorfsalat
- 10 **Senf**
Senföner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst
- 11 **Sesam**
Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina,
- 12 **Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 12mg/l, als SO₂)**
Calciumbisulfit/E 226, Kaliumbisulfit /E228 /E224/Natriumhydrogensulfit/E223,
Natriumsulfit/E221, Schwefeldioxid/E220, geschwefelte Trockenfrüchte,
üblicherweise Merrettich, Wein, Sekt, Prosecco, Weingetränke, Sektgetränke, Wein-
/Sekt-/Prosecco- Mixgetränke
- 13 **Lupinen**
Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino
- 14 **Weichtiere**
Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern,
 - 1) mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel
 - 4) geschwefelt
 - 5) mit Phosphat
 - 6) mit Geschmacksverstärker