



WILLKOMMEN IM WARTESAAL

Öffnungszeiten: Mo-Sa ab 16.00 Uhr

www.wartesaal.berlin.de

info@wartesaal.berlin.de

Tel 030. 450 87 311

**Sie finden uns auch auf
Facebook, Twitter und Tripadvisor**

EVENTS

**Der WARTESAAL bietet auch genügend Raum
für exklusive Veranstaltungen jeglicher Art –
ob Familienfeier oder Firmenevent,
von 20 – 300 Personen.**

**Unser Interieur ist eine Mischung
aus modernem italienischen Design
und einer Bahnhofshalle der Jahrhundertwende
und bildet den atmosphärischen Rahmen.**

**Unser Personal umsorgt jeden Gast
in aufmerksamer und charmanter Art.**



APERITIF

1	Martini <i>bianco, rosso oder dry</i>	5 cl	5,50 €
2	Cinzano <i>bianco, rosso, oder dry</i>	5 cl	5,50 €
3	Sandeman Sherry <i>dry, medium oder rich golden</i>	5 cl	5,50 €
4	Aperol <i>on the rocks</i>	4 cl	6,50 €
5	Campari <i>on the rocks</i>	4 cl	5,90 €
6	Prosecco (Valdo)	0,1 l	6,50 €
7	Prosecco <i>Rosé</i>	0,1 l	5,90 €
8	Prosecco-Aperol	0,1 l	5,90 €
9	Aperol-Spritz	0,2 l	7,50 €
10	Hugo	0,2 l	7,90 €



VORSPEISEN

- 14 **Prosciutto e Melone** 11,50 €
Parmaschinken mit Melone
parma ham and melon
- 16 **Mozzarella Caprese (di Bufala)** 10,50 €
Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
buffalo mozzarella with tomatoes and basil
- 17 **Carpaccio di Manzo** 13,50 €
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet,
frische Champignons, Rucola & Parmesan
*paper-thin slices of beef filet with
mushrooms, rocket salad and parmesan*
- 18 **Vitello Tonnato** 12,90 €
Kalbsfleisch mit Kapern in Thunfischcreme
veal slices with capers and tuna fish sauce
- 19 **Antipasto di Verdure** 11,50 €
*Mediterrane Gemüse-Vorspeisenplatte
vegetable appetizer plate*
- 20 **Antipasto di Verdure per due** 2 Pers. 19,50 €
21 **Antipasto di Verdure per Tre** 3 Pers. 25,90 €
- 22 **Antipasto Speciale** 13,50 €
Gemischte Vorspeisenplatte mit
Carpaccio, Vitello Tonnato und Gemüse
*mixed appetizer plate with Carpaccio,
vitello tonnato and vegetables*

- 23 **Antipasto Speciale per Due** 2 Pers. 25,50 €
24 **Antipasto Speciale per Tre** 3 Pers. 33,90 €
- 25 **Formaggio Misto** 11,50 €
Käseauswahl
selection of Italian cheeses
- 26 **Formaggio Misto per Due** 2 Pers. 18,90 €
27 **Formaggio Misto per Tre** 3 Pers. 26,50 €



SUPPEN

- 30 **Crema di Pomodori** 7,50 €
Tomatencremesuppe
tomato soup
- 31 **Minestrone** 7,50 €
Gemüsesuppe nach italienischer Art
vegetable soup italian style



SALATE

Alle Salate werden mit italienischer Vinaigrette angerichtet
All salads come with an italian vinaigrette ^{V,9,H}

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Insalata Mista piccola
Kleiner gemischter Salat • <i>small mixed salad</i> | 6,50 € |
| 41 | Insalata Mista grande
Großer gemischter Salat • <i>large mixed salad</i> | 9,10 € |
| 42 | Insalata di Pomodori
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum
<i>tomato salad with onions and basil</i> | 8,50 € |
| 43 | Insalata Tonno e Cipolla
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln
<i>mixed salad with tuna fish and onions</i> | 11,90 € |
| 44 | Insalata Pecorino
gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven
<i>mixed Salad with ewe´s milk cheese and olives</i> | 11,90 € |
| 45 | Insalata Wartesaal
Gemischter Salat mit Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse
<i>mixed salad with rocket salad, parma ham and parmesan</i> | 12,90 € |
| 46 | Insalata di Rucola
Rucolasalat mit Parmesankäse und Kirschtomaten
<i>rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i> | 10,90 € |
| 47 | Insalata Pollo e Funghi
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons
<i>mixed salad with fried breast of chicken and mushrooms</i> | 13,90 € |
| 48 | Insalata primavera
Gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesan
<i>mixed salad with fried slices of beef fillet and parmesan</i> | 18,90 € |



SPAGHETTI & CO

- | | | |
|----|--|---------|
| 54 | Spaghetti Carbonara
mit Ei und gekochtem Schinken • <i>with egg and cooked ham</i> | 11,90 € |
| 55 | Spaghetti Pomodoro
mit Basilikum in Tomatensauce • <i>with basil in a tomato sauce</i> | 9,50 € |
| 56 | Spaghetti Aglio e Olio
mit Olivenöl, Knoblauch und scharfen Peperoni (pikant) • <i>with olive oil, garlic and chilies (spicy)</i> | 10,50 € |
| 57 | Spaghetti al ragú
mit Tomaten-Hackfleischsauce • <i>with tomatoes in a minced meat sauce</i> | 11,50 € |
| 58 | Penne alla Sorrentina
Kurze Nudeln mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce • <i>penne with mozzarella and basil in a tomato sauce</i> | 11,50 € |
| 59 | Penne al Gorgonzola
Kurze Nudeln mit Gorgonzolasauce • <i>penne with a gorgonzola sauce</i> | 11,90 € |
| 60 | Penne all'Arrabbiata
Kurze Nudeln mit Peperoni und Zwiebeln (pikant) • <i>penne with chilies and onions (spicy)</i> | 10,90 € |
| 61 | Penne al Forno
Kurze Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce, Schinken & Mozzarella im Ofen gebacken
<i>penne with tomatoes in a minced meat sauce, ham and mozzarella, baked in the oven</i> | 11,50 € |
| 62 | Penne Vegetale
Kurze Nudeln mit frischem Gemüse <i>in Tomatensauce</i> • <i>penne with fresh vegetables in a tomato sauce</i> | 10,90 € |
| 63 | Lasagne al Forno
Blätternudeln mit Fleischragout, Bechamelsauce und Mozzarella im Ofen gebacken
<i>lasagne with minced meat, bechamelsauce and mozzarella, baked in the oven</i> | 10,50 € |



SPAGHETTI & CO

- | | | | |
|----|--|-----------------------|----------------|
| 64 | Tagliatelle con Pollo e Funghi
Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in Sahnesauce
<i>ribbon noodles with breast of chicken and mushrooms in a cream sauce</i> | | 12,50 € |
| 65 | Tagliatelle dello Chef
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce
<i>ribbon noodles with beef fillet points and mushrooms in a cream sauce</i> | | 14,90 € |
| 66 | Tagliatelle al Salmone
Bandnudeln mit frischem Lachs in Hummer-Sahnesauce
<i>ribbon noodles with salmon in a lobster-cream sauce</i> | | 14,50 € |
| 67 | Pasta nera con Scampi
Hausgemachte schwarze Nudeln mit Großgarnelenwürfeln
in Knoblauch & Tomatensauce (pikant)
<i>homemade black noodles with scampi, garlic and tomato sauce (spicy)</i> | | 17,50 € |
| 68 | Pasta nera con Salmone e Zucchini
Hausgemachte schwarze Nudeln mit Lachs und Zucchini in Hummersauce
<i>homemade black noodles with salmon and zucchini in a lobster sauce</i> | | 16,50 € |
| 69 | Pasta Mista per Due
Gemischte Nudelplatte mit verschiedenen Saucen
<i>mixed noodle plate with several sauces</i> | <i>für 2 Personen</i> | 25,90 € |
| 70 | Pasta Mista per Tre | <i>für 3 Personen</i> | 33,90 € |
| 71 | Pasta Mista per Quattro | <i>für 4 Personen</i> | 42,90 € |



PIZZA

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Mozzarella
each pizza with tomato sauce and mozzarella

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|---|---------|
| 80 | Focaccia
Pizzabrot mit Olivenöl,
Rosmarin und Parmesan
<i>pizza bread with olive oil,
rosemary and parmesan</i> | 7,50 € | 88 | Pizza Salmone e Rucola
mit frischem Lachs, Rucola und Creme Fraiche
<i>with salmon, rocket salad and sour cream</i> | 12,90 € |
| 81 | Pizza Margherita
mit Basilikum
<i>with basil</i> | 8,90 € | 89 | Pizza Campagnola
mit Spinat und Gorgonzola
<i>with spinach and gorgonzola</i> | 12,50 € |
| 82 | Pizza Salame
mit Salami
<i>with salami</i> | 9,50 € | 90 | Pizza Napoli
mit Sardellen, Oregano und schwarzen Oliven
<i>with anchovies, oregano and black olives</i> | 10,90 € |
| 83 | Pizza Prosciutto
mit italienischem Kochschinken
<i>with cooked ham</i> | 9,50 € | 91 | Pizza Calabrese
mit calabresischer Salami und Oliven (scharf)
<i>with spicy salami and olives (hot)</i> | 12,50 € |
| 84 | Pizza Funghi
mit Champignons
<i>with mushrooms</i> | 9,50 € | 92 | Pizza Bresaola
mit Bresaola (getrockneter Rinderschinken)
Gorgonzola und Feigen, Rucola und Trüffelöl
<i>with bresaola (dried cured beef), gorgonzola,
figs, rocket salad and truffle oil</i> | 15,50 € |
| 85 | Pizza Funghi e Prosciutto
mit frischen Champignons und
italienischem Kochschinken
<i>with mushrooms and cooked ham</i> | 11,50 € | 93 | Pizza Mista
mit Champignons, Kochschinken,
Salami und Peperoni
<i>with mushrooms, cooked ham, salami and chillies</i> | 12,50 € |
| 86 | Pizza Vegetariana
mit Gemüse der Saison
<i>with vegetables of the season</i> | 10,90 € | 94 | Pizza Calzone dello Chef
mit italienischem Kochschinken, Salami,
Champignons, Rucola und Parmesan
<i>with cooked ham, mushrooms, salami, rocket
salad and parmesan</i> | 12,90 € |
| 87 | Pizza Parma e Rucola
mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola
<i>with parma ham, parmesan and rocket salad</i> | 12,90 € | | | |



PIZZA

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Mozzarella
each pizza with tomato sauce and mozzarella

<p>95 Pizza Tonno e Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i></p>	<p>12,50 €</p>	<p>97 Pizza Wartesaal mit frischem Lachs, Großgarnelen, Frischkäse und Rucola <i>with salmon, cream cheese and rocket salad</i></p>	<p>16,50 €</p>
<p>96 Pizza Scampi mit Großgarnelen, Frischkäse & Rucola <i>with king prawns, cream cheese & rocket salad</i></p>	<p>15,50 €</p>	<p>98 Pizza Hawaii mit ital. Kochschinken und Ananas <i>with italian cooked ham and pineapple</i></p>	<p>11,50 €</p>

Ergänzungen / supplements

frische Champignons <i>mushrooms</i>	1,00 €	scharfe Salami <i>spicy salami</i>	2,00 €
Kapern <i>capers</i>	1,50 €	Sardellen <i>anchovies</i>	2,00 €
Kochschinken <i>cooked ham</i>	1,50 €	Schafskäse <i>ews´ s milk cheese</i>	2,00 €
frische Paprika <i>bell pepper</i>	1,50 €	Spinat <i>spinach</i>	2,00 €
Peperoni <i>chilies</i>	1,50 €	Thunfisch <i>tuna fish</i>	2,00 €
Oliven <i>olives</i>	1,50 €	Bresaola <i>dried cured beef</i>	2,50 €
Rucola <i>rocket salad</i>	1,50 €	Parmaschinken <i>parma ham</i>	2,50 €
Salami <i>salami</i>	1,50 €	frischer Lachs <i>salmon</i>	3,00 €
Zwiebeln <i>onions</i>	1,50 €	Scampi <i>king prawns</i>	3,50 €
Gorgonzola <i>gorgonzola</i>	2,00 €		<i>Stück / piece</i>
Parmesan <i>parmesan</i>	2,00 €		



FLEISCH

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen der Saison serviert
all meat dishes come with supplements in season

- | | | | | | |
|-----|--|---------|-----|--|---------|
| 105 | Petti di Pollo alla Senape
Hähnchenbrust mit Pommerysenfsauce
<i>breast of chicken with a mustard sauce</i> | 16,90 € | 112 | Bistecca alla griglia
Rumpsteak vom Grill • <i>grilled rump steak</i> | 23,50 € |
| 106 | Petti di Pollo al Pepe verde
Hähnchenbrust mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
<i>breast of chicken with green pepper sauce</i> | 16,90 € | 113 | Bistecca ai Funghi
Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce
<i>rumpsteak with mushrooms in a cream sauce</i> | 23,90 € |
| 107 | Petti di Pollo ai Funghi con Aglio
Hähnchenbrust mit Champignons,
Knoblauch in Sahnesauce
<i>breast of chicken with mushrooms,
garlic in a cream sauce</i> | 16,90 € | 114 | Bistecca al pepe Verde
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
<i>rumpsteak with green pepper in a cream sauce</i> | 23,90 € |
| 108 | Saltimbocca alla Romana
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei
und Weißwein
<i>veal medallions with parma ham,
sage and white wine</i> | 22,50 € | 115 | Bistecca alla Gorgonzola
Rumpsteak in Gorgonzolasauce
<i>rumpsteak with gorgonzola sauce</i> | 24,50 € |
| 109 | Medaglioni di Vitello
alla gorgonzola
Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce
<i>veal medallions with gorgonzola sauce</i> | 20,90 € | 116 | Bistecca alla Pizzaiola
Rumpsteak mit Kapern, Oliven, Knoblauch,
Kirschtomaten, Oregano und Spaghetti
<i>rumpsteak with capers, olives, garlic,
cherry tomatoes, oregano and spaghetti</i> | 23,90 € |
| 110 | Medaglioni di Vitello
al Pepe Verde
Kalbsmedaillons mit grünem Pfeffer
in Sahnesauce
<i>veal medallions with green pepper
and a cream sauce</i> | 20,90 € | 117 | Filetto alla Griglia
Argentinisches Rinderfilet vom Grill
<i>grilled beef fillet</i> | 27,90 € |
| | | | 118 | Filetto ai Funghi
Argentinisches Rinderfilet mit frischen
Champignons in Sahnesauce
<i>beef fillet with mushrooms
in a cream sauce</i> | 29,50 € |
| | | | 119 | Filetto al Pepe Verde
Argentinisches Rinderfilet
in grüner Pfeffer-Sahne-Sauce
<i>beef fillet in a green pepper-cream sauce</i> | 29,50 € |

*Alle Allergene und Zusatzstoffe ersehen Sie auf der letzten Seite.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*

FLEISCH

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen der Saison serviert
all meat dishes come with supplements in season

- 120 **Filetto alla Gorgonzola** **29,90 €**
Argentinisches Rinderfilet in
Gorgonzolasauce
beef fillet in a gorgonzola sauce

BURGER

- 130 **Classic Angus Beef Burger** (ca. 200 gr) **13,50 €**
mit Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke,
rote Zwiebeln und Pommes Frites
*with cocktail-sauce, tomatoes, cucumber,
red onions and french fries*
- 131 **Italian Style Angus Beef Burger** (ca. 200 gr) **14,50 €**
mit gegrilltem Pancetta, zweierlei Pesto,
getrockneten Tomaten, Rucola, Provolone
piccante und Pommes Frites
*with grilled pancetta, two kinds of pesto,
dried tomatoes, rocket salad, spicy provolone
and french fries*
- 132 **Barbecue Angus Beef Burger** (ca. 200 gr) **15,50 €**
mit Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Bacon,
Cheddarkäse, Barbecuesauce & Pommes Frites
*with barbecue-sauce, tomatoes, onions, bacon,
cucumber and cheddar cheese and french fries*
- 133 **Wartesaal Angus Beef Burger** (ca. 200 gr) **14,90 €**
mit Gorgonzola, Speck, gegrillter Paprika,
Chimichurry und Pommes Frites
*with gorgonzola, bacon, grilled bell
pepper, chimichurry and french fries*



FISCH

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen der Saison serviert
all fish dishes come with supplements in season

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 140 | Scampi alla Griglia
Großgarnelen vom Grill • <i>grilled king prawns</i> | 21,50 € |
| 141 | Scampi al vino Bianco
Großgarnelen in Weißweinsauce
<i>king prawns in a white wine sauce</i> | 22,50 € |
| 142 | Scampi alla Livornese
Großgarnelen in würziger Tomatensauce
<i>king prawns in a spicy tomato sauce</i> | 22,50 € |
| 143 | Salmone al vino Bianco
Lachsfilet in Weißweinsauce
<i>salmon in a white wine sauce</i> | 21,90 € |
| 144 | Salmone alla provincial
Lachsfilet mit Oliven, Kapern und Knoblauch
in Tomatensauce
<i>salmon with garlic, olives and capers
in a tomato sauce</i> | 21,90 € |
| 145 | Salmone alla Cardinale
Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce
<i>salmon with shrimps in a lobster sauce</i> | 22,90 € |



DESSERT

- | | | | |
|-----|---|-----------------------|----------------|
| 155 | Panna Cotta
feine feste Crème mit Waldfrüchten
<i>cream dessert with wood berries</i> | | 6,50 € |
| 156 | Crème brûlée
feine feste Crème, Eigelb und Sahne • <i>cream dessert with eggs and cream</i> | | 7,90 € |
| 157 | Tiramisú
aromatische Mascarponecrème, bedeckt mit espressogetränktem Löffelbiskuit
<i>aromatic mascarpone cream, covered with espressosoaked ladyfingers</i> | | 6,50 € |
| 159 | Dolce Misto per Due
gemischte Dessertplatte
<i>mixed dessert platter</i> | <i>für 2 Personen</i> | 18,50 € |



SOFTDRINKS

200	Coca Cola	0,20 l	2,90 €	500	0,40 l	4,90 €
201	Coca Cola Light	0,20 l	2,90 €	501	0,40 l	4,90 €
202	Fanta	0,20 l	2,90 €	502	0,40 l	4,90 €
203	Sprite	0,20 l	2,90 €	503	0,40 l	4,90 €
204	Spezi	0,20 l	2,90 €	504	0,40 l	4,90 €
205	Apfelschorle	0,20 l	2,90 €	505	0,40 l	4,90 €
206	Schweppes Tonic Water	0,20 l	2,90 €			
207	Schweppes Ginger Ale	0,20 l	2,90 €			
208	Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,90 €			
209	Apfelsaft <i>naturtrüb</i>	0,20 l	2,90 €	509	0,40 l	4,90 €
210	Orangensaft	0,20 l	2,90 €	510	0,40 l	4,90 €
211	San Pellegrino <i>ital. Mineralwasser</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	2,90 €	511	<i>Fl. 0,75 l</i>	6,50 €
212	Acqua Panna <i>stilles ital. Mineralwasser</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	2,90 €	512	<i>Fl. 0,75 l</i>	6,50 €

HEISSGETRÄNKE

215	Espresso	2,00 €	219	Cappuccino	3,50 €
216	Espresso Macchiato	2,20 €	220	Latte Macchiato	3,90 €
217	Doppio Espresso	3,50 €	221	Ciocolata calda	3,50 €
218	Tasse Caffé	2,90 €	222	Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,90 €

FASSBIERE

230	König Pilsener	0,30 l	3,90 €
231		0,50 l	4,90 €
232	Benedektiner Weissbier	0,30 l	4,50 €
233		0,50 l	5,20 €
234	Radler (gespritztes Bier)	0,30 l	3,90 €
235		0,50 l	4,90 €

FLASCHENBIERE

240	Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,90 €
241	Berliner Weiße/Rot o. Grün	0,33 l	3,90 €
242	Bayreuther Hell	0,50 l	4,90 €
243	Benedektiner Weissbier Dkl	0,50 l	5,20 €
245	Erdinger Kristall	0,50 l	4,90 €

ALKOHOLFREI

250	Benedektiner Weissbier	0,50 l	4,50 €
251	König Pilsner	0,33 l	3,50 €
252	Malztrunk	0,33 l	3,50 €



OFFENE WEINE

open wines

BIANCHI	263	Chardonnay IGT	0,2 l	6,90 €
	264	Chardonnay IGT	0,5 l	12,50 €
	265	Chardonnay IGT	1,0 l	22,50 €
	266	Pinot Grigio	0,2 l	6,90 €
	267	Pinot Grigio	0,5 l	12,50 €
	268	Pinot Grigio	1,0 l	22,50 €
	269	Lugana Mandolara	0,2 l	7,90 €
	270	Lugana Mandolara	0,75 l	26,90 €
ROSSI	278	Syrah IGT	0,2 l	6,90 €
	279	Syrah IGT	0,5 l	12,50 €
	280	Syrah IGT	1,0 l	22,50 €

ROSSI	281	Primitivo di Manduria Sud	0,2 l	7,90 €
	283	Primitivo di Manduria Sud	0,75 l	27,50 €
	284	Chianti DOCG	0,2 l	6,90 €
	285	Chianti DOCG	0,5 l	15,50 €
	286	Chianti DOCG	1,0 l	28,50 €
	287	Weinschorle	0,2 l	4,50 €
	ROSATO	290	Bardolino Chiaretto/rosé	0,2 l
291		Bardolino Chiaretto/rosé	0,5 l	12,50 €
292		Bardolino Chiaretto/rosé	1,0 l	22,50 €



PROSECCO & CHAMPAGNER

295	Prosecco (Valdo)	<i>Fl.</i> 0,75 l	31,50 €
	<i>(italienischer Schaumwein, trocken)</i>		
296	Prosecco Rosé (Valdo)	<i>Fl.</i> 0,75 l	32,90 €
297	Moët & Chandon	<i>Fl.</i> 0,75 l	79,50 €
	<i>(Champagner Brut)</i>		
298	Moët & Chandon	<i>Fl.</i> 0,75 l	89,50 €
	<i>(Rosé)</i>		

*Alle Allergene und Zusatzstoffe ersehen Sie auf der letzten Seite.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*

LIKÖRE & KRÄUTER

305	Amaretto	2 cl	3,50 €
306	Sambuca	2 cl	3,50 €
307	Limoncello	2 cl	3,50 €
308	Baileys Irish Cream	2 cl	3,50 €
309	Amaro Averna	2 cl	3,50 €
310	Ramazzotti	2 cl	3,50 €
311	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
312	Branca Menta	2 cl	3,50 €
313	Jägermeister	2 cl	3,50 €

SPIRITUOSEN

320	Wodka	2 cl	3,50 €
321	Tequila	2 cl	3,50 €
322	Vecchia Romagna <i>italienischer Brandy</i>	2 cl	3,50 €
323	Remy Martin Cognac	2 cl	4,50 €
325	Jim Beam	2 cl	4,00 €
326	Johnnie Walker Scotch	2 cl	4,00 €
327	Jack Daniels	2 cl	4,50 €

LONGDRINKS

335	Campari Soda	0,20 l	7,50 €
336	Campari Orange	0,20 l	7,50 €
337	Bacardi Cola	0,20 l	7,50 €
338	Gin Tonic	0,20 l	7,50 €
339	Wodka Lemon	0,20 l	7,50 €
340	Whisky Cola	0,20 l	8,50 €

GRAPPA

*Trester-
branntweine*

328	Grappa Hausmarke	2 cl	4,50 €
350	Grappa Prosecco	2 cl	6,50 €
351	Grappa di Amarone	43 % 2 cl	7,50 €
357	Grappa Nardini	41 % 2 cl	7,50 €
358	Grappa Nonino	37 % 2 cl	7,50 €
360	Grappa Sagra di Poli	40 % 2 cl	7,50 €

WEISS- UND ROSÉWEINE

- 371 **SEU ROSÉ I.G.T. (CANTINE VERNACCIA)** 26,50 €
- 100 % *Niederra*

Sardischer Roséwein aus der autochtonen Rebe Niederra gewonnen. Der Wein ist im Geschmack perfekt.
- 372 **SAUVIGNON D.O.C. (LA TUNELLA)** 31,90 €
- 100 % *Sauvignon Blanc*
Der Sauvignon ist ein trockener Weißwein. Seine Farbe ist ein lebhaftes, glänzendes strohgelb mit klaren grünlichen Reflexen. Er besitzt einen starken Duft mit einer für ihn typischen lang anhaltenden Vielfalt. Es herrschen sehr intensive und feine Duftnoten mit typischen pflanzlichen Aromen wie Salbei und Tomatenblättern, die sich mit fruchtigen und delikaten Anklängen von Honigmelone und gelber Paprika vermischen.
- 373 **LUGANA D.O.C. (BULGARINI)** 28,90 €
- 100% *Trebbiano*
Intensiv strohfarben mit grünlichem Reflex, der Duft ist typischfruchtig mit einer Note von Aprikosen und Pfirsichen. Im Geschmack anfangs lebhaft, fein abgestimmt mit lang haltendem Aroma. Ein bedeutender Weißwein mit mittel bis langem Alterungspotential.
- 375 **PIEMONTE** 26,90 €
GAVI DI GAVI D.O.C.G.
- 100% *Cortese*
Von hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Der Wein duftet sehr frisch nach gelbem Apfel und frischen Blumen. Am Gaumen ist er harmonisch, leicht und elegant. Im Geschmack sind Noten von Zitrone und Grapefruit zu schmecken. Im Hintergrund sind Kräuternoten und Mineralität wahrnehmbar, ungewöhnlich weich im Abgang. Ein schöner Gavi di Gavi, der diesem Wein alle Ehre macht.



WEINE *Fl. 0,75 l*

WEISSWEINE

380 **GRAUBURGUNDER (BISCHEL)**

24,90 €

- 100 % Grauburgunder

Sehr klare, feinsaftige Frucht von Ananas und Birne in der Nase. Am Gaumen reife Früchte und viel Fülle. Ein nachhaltiger, sehr dichter Grauburgunder mit feiner Cremigkeit im Abgang.

381 **RIESLING (BISCHEL)**

24,90 €

- 100 % Riesling

Ein nach Pfirsich und frischen Aprikosen duftender Riesling. Am Gaumen präsent mit delikater saftiger Fruchtigkeit. Ein präzises Süße-Säurespiel verleiht ihm Finesse und Leichtigkeit.

ROTWEINE

- 383 **ALTO-ADIGE** **38,90 €**
LAGREIN (TIEFENBRUNNER CASTEL TURMHOF)
-100% Lagrein
Seine Farbe ist granatrot mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist zart mit charakteristischen Kirschnoten. Eichenholztönr unterstreichen dezent den vollen runden Fruchtgeschmack. Feinkörnige Gerbstoffe und eine angenehme Säure unterstützen den langen Abgang dieses typischen Südtirolers.
- 384 **VENETIEN** **51,90 €**
AMARONE D.O.C.G. (CORTE FIGARETTO)
- Corvina, Corvione, Rondinella
Die Heimat dieses Weines ist ein kleiner, abgeschlossener Weinberg (Brolo); seit Jahrzehnten im Besitz der Familie Bustaggi. Der Amarone ist von dunkel rubinroter Farbe mit einem vollen und typischen Bouquet. Angenehme Noten von roten reifen Früchten, Leder und Gewürzen. Körperreich, vollmundig und geschmeidig besticht dieser Wein durch seine Eleganz und Finesse. Sein Bouquet ist komplex, voll und anhaltend. Ein Wein, der sich trotz seiner langen Lagerfähigkeit bereits früh voll entfaltet und angenehm zu trinken ist.
- 385 **VALPOLICELLA RIPASSO (CORTE FIGARETTO)** **32,90 €**
- Corvina, Rondinella und Molinara
Von tief rubinroter Farbe, mit vollem und typischem Bouquet. Angenehm duftend nach roten reifen Früchten und Gewürzen durch die Lagerung in hochwertigen französischen Holzfässern.

WEINE *Fl. 0,75 l*

nicht drucken Nicht in der Kasse eingeben

- VENETIEN**
- 384 **AMARONE D.O.C.G. (CORTE FIGARETTO)** **47,50 €**
-Corvina, Corvione, Rondinella
Die Heimat dieses Weines ist ein kleiner, abgeschlossener Weinberg (Brolo); seit Jahrzehnten im Besitz der Familie Bustaggi. Der Amarone ist von dunkel rubinroter Farbe mit einem vollen und typischen Bouquet. Angenehme Noten von roten reifen Früchten, Leder und Gewürzen. Körperreich, vollmundig und geschmeidig besticht dieser Wein durch seine Eleganz und Finesse. Sein Bouquet ist komplex, voll und anhaltend. Ein Wein, der sich trotz seiner langen Lagerfähigkeit bereits früh voll entfaltet und angenehm zu trinken ist.
- 385 **VALPOLICELLA RIPASSO (CORTE FIGARETTO)** **31,50 €**
-Corvina, Rondinella und Molinara
Von tief rubinroter Farbe, mit vollem und typischem Bouquet. Angenehm duftend nach roten reifen Früchten und Gewürzen durch die Lagerung in hochwertigen französischen Holzfässern.
- LOMBARDEI**
- 386 **NERO PER SEMPRE RISERVA (PRATELLO)** **42,50 €**
-100% Rebo
Rußig, rostig und etwas schärfend vegetabile Nase mit schwarzbeerigen Noten, etwas Kirschen und Getreide. Im Mund alkoholstark. Dunkle, überreife Frucht mit leicht sandigen Tanninen, leichten Paprikatönen und etwas schwarzem Pfeffer am Gaumen mit nougatartigen Aromen etwas alter Schokolade. Guter Abgang.
- PIEMONTE**
- 387 **NEBBIOLO LANGHE D.O.C. "SIRE" (MONCHIERO CARBONE)** **30,00 €**
-100% Nebbiolo
Der Langhe Regret hat ein fruchtiges, blumiges Aroma. Er ist körperreich, ausgeglichen und dank seiner Tannine elegant und harmonisch



WEINE

Fl. 0,75 l

- 389 **BAROLO D.O.C.G (PARUSSO)** **68,90 €**
-100% Nebbiolo
Rubinrot im Übergang zu Granatrot. Breites, reiches, blumig fruchtiges Bouquet. Harmonische, angenehme Struktur, wärmt den Gaumen. Reife aromatische Frucht, anhaltende Tiefe, erinnert an Rosenblätter und Wald-beeren, voll im Körper.
- 390 **TOSCANA** **28,90 €**
CAPATO D.O.C. "MAREMMA" (FATTORIA DI MAGLIANO)
-Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Intensive, vollreife Fruchtnoten von Kirschen, Zwetschgen, exotischen Gewürzen sowie eine breit gefächerte Palette von Beeren und Steinfrüchten. Gepaart mit einer Prise Vanille sowie dezente Ausbauaromen bilden den gebührenden Auftakt zu einem mächtigen Genusserelebnis.
- 392 **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G (BROLIO)** **36,90 €**
-100% Sangiovese
Ein toller Chianti Classico, der durch sein feines, blumiges Bouquet überrascht. Frisch, saftig und langanhaltend im Geschmack mit samtig weichen Tanninen.
- 393 **APULIEN** **28,90 €**
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. "SUD" (SAN MARZANO)
- 100 % Primitivo
Dieser apulische Rotwein wird aus ausgesuchten Primitivotrauben gekeltert. Er ist von rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an Pflaumen und reife Kirschen.Im Geschmack hat der Primitivo Sud eine schöne Struktur, ist vollmundig mit anhaltendem Abgang.
- 394 **SARDINIEN** **31,90 €**
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. (MAIMONE)
Der Maimone hat eine sehr intensive Farbe: ein dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. Die Nase lässt Noten von roten und schwarzen Beeren mit einem würzigen Touch im Abgang erkennen. Am Gaumen hat dieser Wein Charakter: er hat Körper und zeigt sich gleichzeitig kräftig und vollmundig. Seine Tanninstrukturen beginnen zu verschmelzen und sind angenehm von einer gehaltvollen und samtigen Frucht umhüllt.

APULIEN

393 **PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. "SUD" (SAN MARZANO)** 26,50 €

-100% Primitivo

Dieser apulische Rotwein wird aus ausgesuchten Primitivotrauben gekeltert. Er ist von rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an Pflaumen und reife Kirschen. Im Geschmack hat der Primitivo Sud eine schöne Struktur, ist vollmundig mit anhaltendem Abgang.

SARDINIEN

394 **CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. (MAIMONE)** 28,50 €

Der Maimone hat eine sehr intensive Farbe: ein dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. Die Nase lässt Noten von roten und schwarzen Beeren mit einem würzigen Touch im Abgang erkennen. Am Gaumen hat dieser Wein Charakter: er hat Körper und zeigt sich gleichzeitig kräftig und vollmundig. Seine Tanninstrukturen beginnen zu verschmelzen und sind angenehm von einer gehaltvollen und samtigen Frucht umhüllt.

ABRUZZEN

395 **INDIO MONTEPULCIANO D.O.C. (BOVE)** 26,50 €

-100% Montepulciano

Ein Wein mit starkem Charakter. Seinen intensiven Duft nach Vanille erhält er durch die Lagerung in Eichenfässern. Er zeichnet sich durch seinen eleganten, weichen Waldbeerengeschmack und seiner einfachen Süße aus.

396 **INDIO MONTEPULCIANO D.O.C. (BOVE)** Fl. 1,5 l 52,00 €

-100% Montepulciano

Ein Wein mit starkem Charakter. Seinen intensiven Duft nach Vanille erhält er durch die Lagerung in Eichenfässern. Er zeichnet sich durch seinen eleganten, weichen Waldbeerengeschmack und seiner einfachen Süße aus.

397 **INDIO MONTEPULCIANO D.O.C. (BOVE)** Fl. 3,0 l 99,00 €

-100% Montepulciano

Ein Wein mit starkem Charakter. Seinen intensiven Duft nach Vanille erhält er durch die Lagerung in Eichenfässern. Er zeichnet sich durch seinen eleganten, weichen Waldbeerengeschmack und seiner einfachen Süße aus.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1	mit Konservierungsstoffen
2	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Nitritpökelsalz)
5	mit Geschmacksverstärker
6	geschwefelt
7	geschwärzt
8	gewachst
9	mit Süßungsmittel (n)
10	enthält eine Phenylalaninquelle
11	mit Phosphat
12	koffeinhaltig
13	alkoholhaltig
14	chininhaltig
A	Weizen
B	Roggen
C	Gerste
D	Hafer
E	Dinkel
F	Kamut
G	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
H	Eier und Eierzeugnisse
I	Fisch und Fischerzeugnisse
J	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
K	Soja und Sojaerzeugnisse
L	Milch und Milcherzeugnisse
M	Mandeln
N	Haselnüsse
O	Walnüsse
P	Cashewnüsse
Q	Pecannüsse
R	Paranüsse
S	Pistazien
T	Macadamianüsse
U	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
V	Senf und Senferzeugnisse
W	Sesam und Sesamerzeugnisse
X	Schwefeldioxid und Sulfite Konzentration >10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂
Y	Laktose
Z	Weichtiere
AA	Lupine)
PI	Pinienkerne

Änderungen vorbehalten, Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig.

APERITIF

Martini	6
Cinzano	6
Sandeman Sherry	2
Aperol	1,2,6,14
Campari	1,2
Prosecco	6
Prosecco Rosé	6
Prosecco-Aperol	1,2,6,14
Aperol-Spritz	1,2,6,14
Hugo	6

VORSPEISEN

Mozzarella Caprese (di Bufala)	L
Carpaccio di Manzo	L
Vitello Tonnato	L,I
Antipasto di Verdure	L
Antipasto Speciale	L,I
Formaggio Misto	L

SUPPE

Crema di Pomodori	6,3
-------------------	-----

SALATE

Insalata Tonno e Cipolla	I
Insalata Pecorino	L,1
Insalata Wartesaal	L
Insalata di Rucola	L
Insalata primavera	L

SPAGHETTI & CO.

Spaghetti Carbonara	A,H,L,1,3,4
Spaghetti Pomodoro	A,H
Spaghetti Aglio e Olio	A,H
Spaghetti al ragù	A,H,L
Penne alla Sorrentina	A,H,L
Penne al Gorgonzola	A,H,L
Penne all'Arrabbiata	A,H
Penne al Forno	A,H,L,1,3,4
Penne Vegetale	A,H
Lasagne al Forno	A,H,L
Tagliatelle con Pollo e Funghi	A,H,L
Tagliatelle dello Chef	A,H,L
Tagliatelle al Salmone	A,H,L,I
Pasta nera con Scampi	A,H,L,G
Pasta nera con	
Salmone e Zucchini	A,H,L,I,G
Pasta Mista per Due	A,H,L

PIZZA

Focaccia	A,L
Pizza Margherita	A,L
Pizza Salame	A,L,1,3,4,K
Pizza Prosciutto	A,L,3,4
Pizza Funghi	A,L
Pizza Funghi e Prosciutto	A,L,3,4,11
Pizza Vegetariana	A,L

Pizza Parma e Rucola	A,L
Pizza Salmone e Rucola	A,L,I
Pizza Campagnola	A,L
Pizza Napoli	A,L,I,7
Pizza Calabrese	A,L,1,3,4,K
Pizza Bresola	A,L,1
Pizza Mista	A,L,3,4,11,K
Pizza Calzone dello Chef	A,L,3,4,11
Pizza Tonno e Cipolla	A,L,I
Pizza Scampi	A,L,G
Pizza Wartesaal	A,L,I,G
Pizza Hawaii	A,L,3,4,11,K

FLEISCH

Petti di Pollo alla Senape	V,L
Petti di Pollo al Pepe verde	L
Petti di Pollo ai Funghi con Aglio	L
Saltimbocca alla Romana	3,6,13
Medaglioni di Vitello alla gorgonzola	L
Medaglioni di Vitello al Pepe Verde	L
Bistecca alla griglia	L
Bistecca ai Funghi	L
Bistecca al pepe Verde	L
Bistecca alla Gorgonzola	L
Bistecca alla Pizaiola	L
Filetto alla Griglia	L
Filetto ai Funghi	L
Filetto al Pepe Verde	L
Filetto alla Gorgonzola	L
Grigliata di carne mista	L

BURGER

CLASSIC	
Angus Beef Burger (ca. 200 gr)	A,L
ITALIAN STYLE	
Angus Beef Burger (ca. 200 gr)	A,L,1,3
BARBECUE	
Angus Beef Burger (ca. 200 gr)	A,L,1,3
WARTESAAL	
Angus Beef Burger (ca. 200 gr)	A,L,1,3

FISCH

Scampi alla Griglia	G
Scampi al vino Bianco	G,6,13
Scampi alla Livornese	G
Salmone al vino Bianco	I,6,13
Salmone alla provinciale	I,6
Salmone alla Cardinale	I,L,6

FÜR KINDER

Pizza Bambino	A,L,11
Pasta Bambino	A,L

DESSERT

Panna Cotta	L
Crème brûlée	L,H
Tiramisú	L,H,2,12
Dolce Misto	L,H,2,12

SOFTDRINKS

Coca Cola	2,12
Coca Cola Light	2,9,10,12

Fanta	2,3
Spezi	2,12
Apfelschorle	3
Schweppes Tonic Water	14
Schweppes Ginger Ale	2
Schweppes Bitter Lemon	3,14
Apfelsaft naturtrüb	3

HEISSGETRÄNKE

Espresso	12
Espresso Macchiato	12,L
Doppio Espresso	12
Tasse Caffé	12
Cappuccino	12,L
Latte Macchiato	12,L
Cioccolata calda	L

FASSBIERE

König Pilsener	C
Benediktiner Weissbier	A
Radler (gespritztes Bier)	C

FLASCHENBIERE

Köstritzer Schwarzbier	C
Berliner Weiße/Rot o. Grün	A,C,2
Bayreuther Hell	A
Benediktiner Weissbier Dkl	A
Erdinger Kristall	A

ALKOHOLFREI

Benediktiner Weissbier	A,L
König Pilsner	C
Malztrunk	C

WEINE

Gilt für alle Weine	6
---------------------	---

LIKÖRE

Baileys Irish Cream	2,12
---------------------	------

LONGDRINKS

Campari Soda	2
Campari Orange	2
Bacardi Cola	2,12
Gin Tonic	14
Wodka Lemon	3,14
Whisky Cola	2,12

COCKTAILS

Mojito	9,13
Caipirinha	9,13
Piña Colada	3,13,L
Swimming Pool	2,3,13,L
Moscow Mule	3,13,14
Tequila Sunrise	3,13
Bowie	2,3
Ipanema	2,3

LONGDRINKS/SPEZIAL

Cuba Libre	2,12
Gin Mare/Tonic	14,13
Monkey/Tonic	14,13
Hendricks's/Tonic	14,13

