

RESTAURANT

**WARTESAAL**



# WILLKOMMEN IM WARTESAAL

## **Business Lunch** **Mo - Fr 11:30 - 15:00 Uhr**

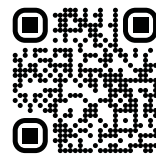
Öffnungszeiten:

Mo-Sa 11.30 Uhr - 00.00 Uhr

So 16.00 Uhr - 00.00 Uhr

[www.wartesaal.berlin](http://www.wartesaal.berlin) | [info@wartesaal.berlin](mailto:info@wartesaal.berlin)

Tel 030. 450 87 311



Sie finden uns auch auf  
Facebook, Twitter und Tripadvisor



## COCKTAILS

### Espresso Martini <sup>1</sup>

Wodka, Kahlúa, Espresso

### Negroni <sup>1</sup>

Gin, Campari, Wermut

### Pink Lady <sup>4</sup>

Gin, Grenadine, Zitronensaft

### Wildberry Lillet <sup>1</sup>

Lillet Rose, Russian Wild Berry

### Pornstar Martini <sup>1,4</sup>

Wodka, Prosecco, Maracujanektar, Limettensaft, Vanillesirup

### Piña Colada <sup>F,1,4</sup>

Bacardi, Coconut Sirup, Sahne, Ananassaft

### Swimming Pool <sup>F,1,4</sup>

Bacardi, Wodka, Coconut, Blue Curaçao, Sahne, Ananassaft

### Tequila Sunrise <sup>1,4</sup>

Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft

### Mojito

Havanna, Soda, Minze

### Caipirinha

Pitu, Limetten, Rohrzucker

### Sex on the Beach <sup>1,4</sup>

Wodka, Wassermelon, Peach, Grenadine, Orangensaft

## MOCKTAILS

non-alcoholic

7,50 €

### Virgin Piña Colada <sup>F,1,4</sup>

wie Pina Colada, ohne Bacardi

7,50 €

7,50 €

### Virgin Mojito <sup>1</sup>

wie Mojito, ohne Havanna und Wasser, mit Ginger Ale

7,50 €

7,50 €

### Ergis Dream <sup>1,4</sup>

Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft, Ginger Ale

7,50 €

7,50 €

8,80 €

8,80 €

8,80 €

8,80 €

8,50 €

8,80 €

8,80 €

## LONGDRINKS

Monkey / Gin Mare / Hendrick's Gin Tonic <sup>3,5</sup> 9,90 €

Cuba Libre <sup>1,2</sup> / Bacardi Cola <sup>1,2</sup> 7,50 €

Campari <sup>1</sup> Orange / Soda 7,50 €



# Events

**Der Wartesaal bietet auch genügend Raum für exklusive Veranstaltungen jeglicher Art – ob Familienfeier oder Firmenevent, bis 130 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	<b>Martini</b> bianco, rosso oder dry	<i>5 cl</i>	5,50 €
2	<b>Prosecco - alkoholfrei</b>	<i>0,1 l</i>	5,50 €
3	<b>Sandeman Sherry</b> dry, medium oder rich golden	<i>5 cl</i>	5,50 €
4	<b>Aperol</b> <sup>1</sup> on the rocks	<i>4 cl</i>	6,50 €
5	<b>Campari</b> <sup>1</sup> on the rocks	<i>4 cl</i>	5,90 €
6	<b>Prosecco (Valdo)</b> <sup>D</sup>	<i>0,1 l</i>	6,50 €
7	<b>Prosecco</b> <sup>D</sup> Rosé	<i>0,1 l</i>	5,90 €
8	<b>Prosecco-Aperol</b> <sup>D,1</sup>	<i>0,1 l</i>	5,90 €
9	<b>Aperol-Spritz</b> <sup>D,1</sup>	<i>0,2 l</i>	7,50 €
10	<b>Hugo</b> <sup>D</sup>	<i>0,2 l</i>	7,90 €



# VORSPEISEN

14	<b>Prosciutto e Melone</b> Parmaschinken mit Melone <i>parma ham and melon</i>	13,90 €	22	<b>Antipasto Speciale</b> <sup>B, D, F</sup> Gemischte Vorspeisenplatte mit Carpaccio, Vitello Tonnato und Gemüse <i>mixed appetizer plate with Carpaccio, vitello tonnato and vegetables</i>	15,50 €
16	<b>Mozzarella Caprese (di Bufala)</b> <sup>F</sup> Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum <i>buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>	13,50 €	23	<b>Antipasto Speciale per Due</b> für 2 Pers.	28,50 €
17	<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>F</sup> Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet, frische Champignons, Rucola, Parmesan und Cocktail-Dressing <i>paper-thin slices of beef filet with mushrooms, rocket salad, parmesan and cocktail dressing</i>	15,50 €	24	<b>Antipasto Speciale per Tre</b> für 3 Pers.	36,90 €
18	<b>Vitello Tonnato</b> <sup>B, D</sup> Kalbsfleisch mit Kapern in Thunfischcreme <i>veal slices with capers and tuna fish sauce</i>	15,90 €	25	<b>Formaggio Misto</b> <sup>F</sup> Käseauswahl <i>selection of Italian cheeses</i>	13,50 €
19	<b>Antipasto di Verdure</b> Mediterrane Gemüse-Vorspeisenplatte <i>vegetable appetizer plate</i>	14,50 €	26	<b>Formaggio Misto per Due</b> für 2 Pers.	21,90 €
20	<b>Antipasto di Verdure per due</b> für 2 Pers.	22,50 €	27	<b>Formaggio Misto per Tre</b> für 3 Pers.	29,50 €
21	<b>Antipasto di Verdure per Tre</b> für 3 Pers.	28,90 €			

# SUPPEN

30	<b>Crema di Pomodori</b> <sup>F</sup> Tomatencremesuppe <i>tomato soup</i>	8,50 €
31	<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe nach italienischer Art <i>vegetable soup italian style</i>	8,50 €

# SALATE

Alle Salate werden mit italienischer Vinaigrette angerichtet  
*All salads come with an italian vinaigrette*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 40 | <b>Insalata Mista piccola</b> <sup>D</sup><br>Kleiner gemischter Salat<br><i>small mixed salad</i>  | 7,50 €  |
| 41 | <b>Insalata Mista grande</b> <sup>D</sup><br>Großer gemischter Salat<br><i>large mixed salad</i>  | 10,10 € |
| 42 | <b>Insalata di Pomodori</b> <sup>D</sup><br>Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum<br><i>tomato salad with onions and basil</i>  | 9,50 €  |
| 43 | <b>Insalata Tonno e Cipolla</b> <sup>B, D</sup><br>Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln<br><i>mixed salad with tuna fish and onions</i>  | 13,90 € |
| 44 | <b>Insalata Pecorino</b> <sup>D, F, 8, 9</sup><br>gemischter Salat mit Fetakäse und Oliven<br><i>mixed Salad with feta cheese and olives</i>  | 13,90 € |
| 45 | <b>Insalata Wartesaal</b> <sup>D, F</sup><br>Gemischter Salat mit Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse<br><i>mixed salad with rocket salad, parma ham and parmesan</i>  | 14,90 € |
| 46 | <b>Insalata di Rucola</b> <sup>D, F</sup><br>Rucolasalat mit Parmesankäse und Kirschtomaten<br><i>rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>  | 14,90 € |
| 47 | <b>Insalata Pollo e Funghi</b> <sup>D</sup><br>Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen gebratenen Champignons<br><i>mixed salad with fried breast of chicken and fresh mushrooms</i> | 15,90 € |
| 48 | <b>Insalata primavera</b> <sup>D, F</sup><br>Gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesan<br><i>mixed salad with fried slices of beef fillet and parmesan</i>                               | 20,90 € |





# SPAGHETTI & CO

- 53 **Spaghetti Carbonara** <sup>A.1, F, I, \*</sup>  
mit Ei, gekochtem Schinken und Sahne • *with egg, cooked ham and cream sauce* 14,90 €
- 54 **Spaghetti Pomodoro** <sup>A.1</sup>  
mit Basilikum in Tomatensauce • *with basil in a tomato sauce* 12,50 €
- 55 **Spaghetti Aglio e Olio** <sup>A.1</sup>  
mit Olivenöl, Knoblauch und scharfen Peperoni (pikant)  
*with olive oil, garlic and chillis (spicy)* 13,50 €
- 56 **Spaghetti Aglio e Olio e Scampi** <sup>A.1</sup>  
mit Olivenöl, Knoblauch, scharfen Peperoni (pikant) und Scampi  
*with olive oil, garlic, chillis (spicy) and scampi* 20,50 €
- 57 **Spaghetti al ragú** <sup>A.1, 12</sup>  
mit Tomaten-Hackfleischsauce • *with tomatoes in a minced sauce* 14,50 €
- 58 **Penne alla Sorrentina** <sup>A.1, F</sup>  
Kurze Nudeln mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce  
*penne with mozzarella and basil in a tomato sauce* 14,50 €
- 59 **Penne al Gorgonzola** <sup>A.1 F</sup>  
Kurze Nudeln mit Gorgonzolasauce • *penne with gorgonzola sauce* 14,90 €
- 60 **Penne all' Arrabbiata** <sup>A.1</sup>  
Kurze Nudeln mit Peperoni, Knoblauch und Zwiebeln (pikant)  
*penne with chillis, garlic and onions (spicy)* 13,90 €
- 61 **Penne al Forno** <sup>A.1, F, \*</sup>  
Kurze Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce, Schinken & Mozzarella im Ofen gebacken  
*penne with tomatoes in a minced meat sauce, ham and mozzarella, baked in the oven* 14,50 €
- 62 **Penne Vegetale** <sup>A.1, F</sup>  
Kurze Nudeln mit frischem Gemüse in Tomatensauce  
*penne with fresh vegetables in a tomato sauce* 14,90 €
- 63 **Lasagne al Forno** <sup>A.1, F</sup>  
Blätternudeln mit Fleischragout, Bechamelsauce und Mozzarella im Ofen gebacken  
*lasagne with minced meat, bechamelsauce and mozzarella, baked in the oven* 13,50 €

# SPAGHETTI & CO

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 64 | <b>Tagliatelle con Pollo e Funghi</b> <sup>A.1, F</sup><br>Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Sahnesauce<br><i>ribbon noodles with breast of chicken and fresh mushrooms in a cream sauce</i>             | 15,50 € |
| 65 | <b>Tagliatelle dello Chef</b> <sup>A.1, F</sup><br>Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce<br><i>ribbon noodles with beef fillet points and fresh mushrooms in a cream sauce</i>                       | 17,90 € |
| 66 | <b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>A.1, B, F, X</sup><br>Bandnudeln mit frischem Lachs in Hummer-Sahnesauce<br><i>ribbon noodles with salmon in a lobster-cream sauce</i>   | 17,50 € |
| 67 | <b>Pasta nera con Scampi</b> <sup>A.1, C</sup><br>Hausgemachte schwarze Nudeln mit Großgarnelenwürfeln in Knoblauch und Tomatensauce (pikant)<br><i>Homemade black noodles with king prawn cubes in garlic and tomato sauce (spicy)</i> | 20,50 € |
| 68 | <b>Pasta nera con Salmone e Zucchini</b> <sup>A.1, B, F, X</sup><br>Hausgemachte schwarze Nudeln mit Lachs und Zucchini in Hummersauce<br><i>homemade black noodles with salmon and zucchini in a lobster sauce</i>                     | 19,50 € |
| 69 | <b>Pasta Mista per Due für 2 Personen</b><br>Gemischte Nudelplatte mit verschiedenen Saucen<br><i>mixed noodle plate with several sauces</i>  | 28,90 € |
| 70 | <b>Pasta Mista per Tre für 3 Personen</b>   | 36,90 € |
| 71 | <b>Hausgemachte Gnocchi</b><br>Gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel in einer Trüffelcreme-Sahnesauce<br><i>Homemade gnocchi filled with goat cheese and truffle in a truffle cream sauce</i>  | 19,90 € |
| 72 | <b>Hausgemachte Gnocchi Sorrentina</b><br>Gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel in Tomatensauce und Mozzarellastreifen<br><i>Homemade gnocchi filled with goat cheese and truffle in tomato sauce and mozzarella strips</i>                | 20,50 € |





# PIZZA

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

80	<b>Focaccia</b> <sup>A.1</sup> Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Parmesan <i>pizza bread with olive oil, rosemary and parmesan</i>	8,50 €	88	<b>Pizza Salmone e Rucola</b> <sup>A.1, F</sup> mit frischem Lachs, Rucola und Crème Fraîche <i>with salmon, rocket salad and sour cream</i>	15,90 €
81	<b>Pizza Margherita</b> <sup>A.1, F</sup> mit Basilikum <i>with basil</i>	11,90 €	89	<b>Pizza Campagnola</b> <sup>A.1, F</sup> mit Spinat und Gorgonzola <i>with spinach and gorgonzola</i>	15,50 €
82	<b>Pizza Salame</b> <sup>A.1, F, °</sup> mit Salami <i>with salami</i>	12,50 €	90	<b>Pizza Napoli</b> <sup>A.1, B, F, 8</sup> mit Sardellen, Oregano und schwarzen Oliven <i>with anchovies, oregano and black olives</i>	13,90 €
83	<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>A.1, F, *</sup> mit italienischem Kochschinken <i>with cooked ham</i>	12,50 €	91	<b>Pizza Calabrese</b> <sup>A.1, F, 8, 9</sup> mit calabresischer Salami und Oliven (scharf) <i>with spicy salami and olives (hot)</i>	15,50 €
84	<b>Pizza Funghi</b> <sup>A.1, F</sup> mit Champignons <i>with mushrooms</i>	12,50 €	92	<b>Pizza Bresaola</b> <sup>A.1, F, 1, 4, 5</sup> mit Bresaola (getrockneter Rinderschinken), Gorgonzola und Feigen, Rucola und Trüffelöl <i>with bresaola (dried cured beef), gorgonzola, figs, rocket salad and truffle oil</i>	18,50 €
85	<b>Pizza Funghi e Prosciutto</b> <sup>A.1, F, *</sup> mit frischen Champignons und italienischem Kochschinken <i>with mushrooms and cooked ham</i>	14,50 €	93	<b>Pizza Mista</b> <sup>A.1, F, *, °</sup> mit Champignons, Kochschinken, Salami und Peperoni <i>with mushrooms, cooked ham, salami and chillies</i>	15,50 €
86	<b>Pizza Vegetariana</b> <sup>A.1, F</sup> mit Gemüse der Saison <i>with vegetables of the season</i>	13,90 €	94	<b>Pizza Calzone</b> <sup>A.1, F, *, °</sup> gefüllte Pizza mit italienischem Kochschinken, Salami, Champignons, Rucola und Parmesan <i>fillet pizza with cooked ham, mushrooms, salami, rocket salad and parmesan</i>	15,90 €
87	<b>Pizza Parma e Rucola</b> <sup>A.1, F</sup> mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola <i>with parma ham, parmesan and rocket salad</i>	15,90 €			



# PIZZA

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

95	<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <sup>A.1, B, F</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	15,50 €	97	<b>Pizza Wartesaal</b> <sup>A.1, B, C, F</sup> mit frischem Lachs, Großgarnelen, Frischkäse und Rucola <i>with salmon, cream cheese and rocket salad</i>	19,50 €
96	<b>Pizza Scampi</b> <sup>A.1, C, F</sup> mit Großgarnelen, Frischkäse & Rucola <i>with king prawns, cream cheese &amp; rocket salad</i>	18,50 €	98	<b>Pizza Hawaii</b> <sup>A.1, F, *</sup> mit ital. Kochschinken und Ananas <i>with italian cooked ham and pineapple</i>	17,50 €

## Ergänzungen / supplements

<b>frische Champignons</b>	<i>mushrooms</i>	2,50 €			
<b>Kapern</b> <sup>D</sup>	<i>capers</i>	2,50 €	<b>scharfe Salami</b> <sup>1, 4, 5</sup>	<i>spicy salami</i>	2,50 €
<b>Kochschinken</b> <sup>*</sup>	<i>cooked ham</i>	2,50 €	<b>Sardellen</b> <sup>B</sup>	<i>anchovies</i>	3,00 €
<b>frische Paprika</b>	<i>bell pepper</i>	2,50 €	<b>Schafskäse</b> <sup>F</sup>	<i>ews's milk cheese</i>	3,00 €
<b>Peperoni</b>	<i>chilies</i>	2,50 €	<b>Spinat</b>	<i>spinach</i>	2,50 €
<b>Oliven</b> <sup>8, 9</sup>	<i>olives</i>	2,50 €	<b>Thunfisch</b> <sup>B</sup>	<i>tuna fish</i>	2,50 €
<b>Rucola</b>	<i>rocket salad</i>	2,50 €	<b>Bresaola</b> <sup>1, 4, 5</sup>	<i>dried cured beef</i>	3,40 €
<b>Salami</b> <sup>°</sup>	<i>salami</i>	2,50 €	<b>Parmaschinken</b>	<i>parma ham</i>	3,50 €
<b>Zwiebeln</b>	<i>onions</i>	2,50 €	<b>frischer Lachs</b> <sup>B</sup>	<i>salmon</i>	4,00 €
<b>Gorgonzola</b> <sup>F</sup>	<i>gorgonzola</i>	3,40 €	<b>Scampi 1 Stück</b> <sup>C</sup>	<i>king prawns 1 piece</i>	5,00 €
<b>Parmesan</b> <sup>F</sup>	<i>parmesan</i>	3,40 €			



# FLEISCH

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

- |     |  |         |     |   |         |
|-----|--|---------|-----|---|---------|
| 104 | <b>Petti di Pollo alla griglia</b> <sup>K</sup><br>Hähnchenbrust vom Grill<br><i>grilled chicken breast</i>  | 18,90 € | 112 | <b>Bistecca alla griglia</b><br>Gegrilltes Rumpsteak<br><i>grilled rump steak</i>   | 26,50 € |
| 105 | <b>Petti di Pollo alla Senape</b> <sup>K</sup><br>Hähnchenbrust mit Pommerysenfsauce<br><i>breast of chicken with a mustard sauce</i>  | 19,90 € | 113 | <b>Bistecca ai Funghi</b> <sup>F</sup><br>Gegrilltes Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce<br><i>grilled rumpsteak with mushrooms in a cream sauce</i>  | 26,90 € |
| 106 | <b>Petti di Pollo al Pepe verde</b> <sup>F</sup><br>Hähnchenbrust mit grünem Pfeffer in Sahnesauce<br><i>breast of chicken with green pepper sauce</i>                               | 19,90 € | 114 | <b>Bistecca al pepe Verde</b> <sup>F</sup><br>Gegrilltes Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce<br><i>grilled rumpsteak with green pepper in a cream sauce</i>  | 26,90 € |
| 107 | <b>Petti di Pollo ai Funghi con Aglio</b> <sup>F</sup><br>Hähnchenbrust mit Champignons, Knoblauch in Sahnesauce<br><i>breast of chicken with mushrooms, garlic in a cream sauce</i> | 19,90 € | 115 | <b>Bistecca alla Gorgonzola</b> <sup>F</sup><br>Gegrilltes Rumpsteak in Gorgonzolasauce<br><i>grilled rumpsteak with gorgonzola sauce</i>   | 27,50 € |
| 108 | <b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>F, D</sup><br>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei und Weißwein<br><i>veal medallions with parma ham, sage and white wine</i>               | 25,50 € | 116 | <b>Bistecca alla Pizzaiola</b> <sup>A.1, 8, 9</sup><br>Gegrilltes Rumpsteak mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Kirschtomaten, Oregano und Spaghetti<br><i>grilled rumpsteak with capers, olives, garlic, cherry tomatoes, oregano and spaghetti</i> | 26,90 € |
| 109 | <b>Medaglioni di Vitello alla gorgonzola</b> <sup>F</sup><br>Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce<br><i>veal medallions with gorgonzola sauce</i>                                      | 23,90 € | 117 | <b>Filetto alla Griglia</b><br>Argentinisches gegrilltes Rinderfilet vom Grill<br><i>grilled beef fillet</i>  | 30,90 € |
| 110 | <b>Medaglioni di Vitello al pepe Verde</b> <sup>F</sup><br>Kalbsmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce<br><i>veal medallions with green pepper and a cream sauce</i>            | 23,90 € | 118 | <b>Filetto ai Funghi</b> <sup>F</sup><br>Argentinisches gegrilltes Rinderfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce<br><i>grilled beef fillet with mushrooms in a cream sauce</i>   | 32,50 € |
| 111 | <b>Medaglioni di Vitello ai Funghi</b> <sup>F</sup><br>Kalbsmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce<br><i>veal medallions with mushrooms in a cream sauce</i>              | 23,90 € | 119 | <b>Filetto al Pepe Verde</b> <sup>F</sup><br>Argentinisches gegrilltes Rinderfilet in grüner Pfeffer-Sahnesauce<br><i>grilled beef fillet in a green pepper-cream sauce</i>   | 32,50 € |
|     |  |         | 120 | <b>Filetto alla Gorgonzola</b> <sup>F</sup><br>Argentinisches gegrilltes Rinderfilet in Gorgonzolasauce<br><i>grilled beef fillet in a gorgonzola sauce</i>   | 32,90 € |



# BURGER

- 130 **Classic Angus Beef Burger ca. 200 g** <sup>A.1, F, G, 1, 4, 5</sup> 15,50 €  
mit Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke,  
Zwiebeln und Pommes Frites  
*with cocktail-sauce, tomatoes, cucumber,  
onions and french fries*
- 131 **Italian Style Angus Beef Burger ca. 200 g** <sup>A.1, F, G, 1, 4, 5</sup> 16,50 €  
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 g** <sup>A.1, F, G, 1, 4, 5</sup> 17,50 €  
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 g** <sup>A.1, F, G, 1, 4, 5</sup> 16,90 €  
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 | <b>Scampi alla Griglia</b> <sup>C</sup><br>Großgarnelen vom Grill<br><i>grilled king prawns</i>   | 24,50 € |
| 141 | <b>Scampi al vino Bianco</b> <sup>C, D</sup><br>Großgarnelen in Weißweinsauce<br><i>king prawns in a white wine sauce</i>   | 25,50 € |
| 142 | <b>Scampi alla Livornese</b> <sup>C</sup><br>Großgarnelen in würziger Tomatensauce<br><i>king prawns in a spicy tomato sauce</i>  | 25,50 € |
| 143 | <b>Salmone alla griglia</b> <sup>B, D</sup><br>Lachsfilet vom Grill<br><i>grilled salmon</i>  | 23,90 € |
| 144 | <b>Salmone al vino Bianco</b> <sup>B, D</sup><br>Lachsfilet in Weißweinsauce<br><i>salmon in a white wine sauce</i>   | 24,90 € |
| 145 | <b>Salmone alla provincial</b> <sup>B, D, 8, 9</sup><br>Lachsfilet mit Oliven, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce<br><i>salmon with garlic, olives and capers in a tomato sauce</i> | 24,90 € |
| 146 | <b>Salmone alla Cardinale</b> <sup>B, C, F, X</sup><br>Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce<br><i>salmon with shrimps in a lobster sauce</i>                                   | 25,90 € |



# DESSERT

- 155 **Panna Cotta** <sup>F</sup>  
feine feste Crème mit Waldfrüchten  
*cream dessert with wood berries* 7,90 €
- 156 **Crème brûlée** <sup>F, l, 14</sup>  
feine feste Cème, Eigelb und Sahne  
*cream dessert with eggs and cream* 8,90 €
- 157 **Tiramisú** <sup>A.1, F</sup>  
aromatische Mascarponecrème,  
bedeckt mit espressogetränktem Löffelbiskuit  
*aromatic mascarpone cream,  
covered with espressosoaked ladyfingers* 7,90 €
- 159 **Dolce Misto per Due für 2 Personen**  
gemischte Dessertplatte  
*mixed dessert platter* 20,50 €





# SOFTDRINKS

	0,20 l		0,40 l
200 <b>Coca-Cola</b> <sup>1,2</sup>	3,10 €	500	5,20 €
201 <b>Coca-Cola light</b> <sup>1,2,6,13</sup>	3,10 €	501	5,20 €
202 <b>Fanta</b> <sup>1,5</sup>	3,10 €	502	5,20 €
203 <b>Sprite</b>	3,10 €	503	5,20 €
204 <b>Spezi</b> <sup>1,2,5</sup>	3,10 €	504	5,20 €
205 <b>Apfelschorle</b>	3,10 €	505	5,20 €
209 <b>Apfelsaft naturtrüb</b>	3,10 €	509	5,20 €
210 <b>Orangensaft</b>	3,10 €	510	5,20 €
206 <b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>3</sup>	3,50 €	506	5,20 €
207 <b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	3,50 €	507	5,20 €
208 <b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,5</sup>	3,50 €	508	5,20 €
211 <b>San Pellegrino</b>		<i>Fl. 0,25 l</i>	3,20 €
italienisches Mineralwasser		<i>Fl. 0,75 l</i>	6,90 €
212 <b>Acqua Panna</b>		<i>Fl. 0,25 l</i>	3,20 €
stilles italienisches Mineralwasser		<i>Fl. 0,75 l</i>	6,90 €

## HEISSGETRÄNKE

215	<b>Espresso</b>	2,90 €
216	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>F</sup>	3,20 €
217	<b>Doppio Espresso</b>	3,90 €
218	<b>Caffé Crema</b>	3,90 €
223	<b>Irish Coffee</b> <sup>F</sup>	5,90 €
219	<b>Cappuccino</b> <sup>F</sup>	4,20 €
220	<b>Latte Macchiato</b> <sup>F</sup>	4,90 €
221	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>F</sup>	4,40 €
222	<b>Glas Tee</b> verschiedene Sorten	3,50 €

## FASSBIERE

	0,30 l	0,50 l		
230	<b>König Pilsener</b> <sup>A.3</sup>	4,50 €	231	5,50 €
232	<b>Benedektiner Weissbier</b> <sup>A.1, A.3</sup>	4,50 €	233	5,50 €
234	<b>Radler gespritztes Bier</b> <sup>A.1, A.3, 1, 5</sup>	4,50 €	235	5,50 €

## FLASCHENBIERE

240	<b>Berliner Pilsner</b> <sup>A.3</sup>	0,50 l	5,50 €
240	<b>Berliner Kindl Jubi</b> <sup>A.3</sup>	0,50 l	5,50 €
240	<b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sup>A.3</sup>	0,33 l	4,50 €
241	<b>Berliner Weiße</b> Rot oder Grün <sup>A.1, A.3, 1, 6</sup>	0,33 l	4,50 €
242	<b>Bayreuther Hell</b> <sup>A.3</sup>	0,50 l	5,20 €
243	<b>Benedektiner Weissbier Dkl</b> <sup>A.1, A.3</sup>	0,50 l	5,50 €
245	<b>Erdinger Kristall</b> <sup>A.1, A.3</sup>	0,50 l	5,20 €

## ALKOHOLFREI

250	<b>Benedektiner Weissbier</b> <sup>A.1, A.3</sup>	0,50 l	5,50 €
251	<b>König Pilsner</b> <sup>A.3</sup>	0,50 l	4,50 €
252	<b>Malztrunk</b> <sup>A.1, 1</sup>	0,33 l	3,90 €



## OFFENE WEISSWEINE

### *Bianchi*

263	<b>Chardonnay IGT</b> <sup>D</sup>	0,2l	6,90 €
264	<b>Chardonnay IGT</b> <sup>D</sup>	0,5l	14,50 €
265	<b>Chardonnay IGT</b> <sup>D</sup>	1,0l	22,50 €
266	<b>Pinot Grigio</b> <sup>D</sup>	0,2l	6,90 €
267	<b>Pinot Grigio</b> <sup>D</sup>	0,5l	14,50 €
268	<b>Pinot Grigio</b> <sup>D</sup>	1,0l	22,50 €
269	<b>Lugana Mandolara</b> <sup>D</sup>	0,2l	8,90 €
270	<b>Lugana Mandolara</b> <sup>D</sup>	0,5l	19,90 €

## OFFENE ROTWEINE

### *Rossi*

281	<b>Primitivo</b> <sup>D</sup>	0,2l	7,90 €
282	<b>Primitivo</b> <sup>D</sup>	0,5l	17,50 €
278	<b>Nero d'Avola</b> <sup>D</sup>	0,2l	6,90 €
279	<b>Nero d'Avola</b> <sup>D</sup>	0,5l	15,50 €
280	<b>Nero d'Avola</b> <sup>D</sup>	1,0l	23,50 €
284	<b>Chianti DOCG</b> <sup>D</sup>	0,2l	6,90 €
285	<b>Chianti DOCG</b> <sup>D</sup>	0,5l	15,50 €
286	<b>Chianti DOCG</b> <sup>D</sup>	1,0l	28,50 €
287	<b>Weinschorle</b> <sup>D</sup>	0,2l	5,90 €

## PROSECCO & CHAMPAGNER

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

## OFFENE ROSÉWEINE

### *Rosato*

290	<b>Bardolino Chiaretto/rosé</b> <sup>D</sup>	0,2l	6,90 €
291	<b>Bardolino Chiaretto/rosé</b> <sup>D</sup>	0,5l	15,50 €
292	<b>Bardolino Chiaretto/rosé</b> <sup>D</sup>	1,0l	23,50 €



## LIKÖRE & KRÄUTER

305	<b>Amaretto</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €
306	<b>Sambuca</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €
307	<b>Limoncello</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €
308	<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>F.1</sup>	<i>2 cl</i>	4,50 €
309	<b>Amaro Averna</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €
310	<b>Ramazotti</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €
311	<b>Fernet Branca</b> <sup>1</sup>	<i>2 cl</i>	4,50 €
312	<b>Branca Menta</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €
313	<b>Jägermeister</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €



## SPIRITUOSEN

320	<b>Wodka</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €
321	<b>Tequila</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €
322	<b>Vecchia Romagna</b> italienischer Brandy	<i>2 cl</i>	7,50 €
323	<b>Remy Martin Cognac</b> <sup>6</sup>	<i>2 cl</i>	7,50 €
325	<b>Jim Beam</b>	<i>2 cl</i>	4,00 €
326	<b>Johnnie Walker Scotch</b>	<i>2 cl</i>	4,00 €
327	<b>Jack Daniels</b>	<i>2 cl</i>	4,50 €



## LONGDRINKS

335	<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	<i>0,2 l</i>	7,50 €
336	<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	<i>0,2 l</i>	7,50 €
337	<b>Bacardi Cola</b> <sup>1,2</sup>	<i>0,2 l</i>	7,50 €
338	<b>Gin Tonic</b> <sup>3</sup>	<i>0,2 l</i>	7,50 €
339	<b>Wodka Lemon</b> <sup>3,5</sup>	<i>0,2 l</i>	7,50 €
340	<b>Whisky Cola</b> <sup>1,2</sup>	<i>0,2 l</i>	8,50 €



## GRAPPA

Tresterbranntweine

328	<b>Grappa Hausmarke</b>	<i>2 cl</i>	5,50 €
350	<b>Grappa Prosecco</b>	<i>2 cl</i>	6,50 €
351	<b>Grappa di Amarone</b> <sup>43%</sup>	<i>2 cl</i>	7,50 €
357	<b>Grappa Nardini</b> <sup>41%</sup>	<i>2 cl</i>	7,50 €
358	<b>Grappa Nonino</b> <sup>37%</sup>	<i>2 cl</i>	7,50 €
360	<b>Grappa Sagra di Poli</b> <sup>40%</sup>	<i>2 cl</i>	7,50 €





## WEINE *Fl. 0,75 l*

### *Weiß- und Roséweine*

- 371 **Seu Rosé I.G.T. (Cantine Vernaccia) <sup>®</sup>** 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) <sup>®</sup>** 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) <sup>®</sup>** 31,90 €  
-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**  
**Gavi di Gavi D.O.C.G. <sup>®</sup>** 28,90 €  
- 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) <sup>D</sup>** 27,90 €  
- 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) <sup>D</sup>** 25,90 €  
- 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.





## WEINE *Fl. 0,75 l*

### *Rotweine*

- 383 **Alto-Adige** <sup>®</sup> 38,90 €  
**LAGREIN (TIEFENBRUNNER CASTEL TURMHOF)**  
-100% Lagrein  
Seine Farbe ist granatroter mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist zart mit charakteristischen Kirschnoten. Eichenholztöne unterstreichen dezent den vollen runden Fruchtgeschmack. Feinkörnige Gerbstoffe und eine angenehme Säure unterstützen den langen Abgang dieses typischen Südtirolers.
- 384 **VENETIEN**  
**Amarone D.O.C.G. (Corte Figaretto)** <sup>®</sup> 51,90 €  
- 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)** <sup>®</sup> 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*

### *Rotweine*

- 389 **BAROLO D.O.C.G (PARUSSO) <sup>®</sup>** 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**  
**CAPATO D.O.C. "MAREMMA" (FATTORIA DI MAGLIANO) <sup>®</sup>** 32,90 €  
-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 Genusslebnis.
- 392 **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G (BROLIO) <sup>®</sup>** 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**  
**PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. "SUD" (SAN MARZANO) <sup>®</sup>** 30,90 €  
- 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**  
**CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. (MAIMONE) <sup>®</sup>** 31,90 €  
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.







**1** mit Farbstoff, **2** koffeinhaltig, **3** chininhaltig, **4** mit Konservierungsstoff, **5** mit Antioxidationsmittel, **6** mit Süßungsmittel(n), **8** geschwärzt, **9** geschwefelt, **11** Geschmacksverstärker, **12** hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, **13** enthält eine Phenylalaninquelle, **14** mit Stickoxydul, **15** mit Säureregulatoren,  
\* Formfleisch, aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt, Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker,  
° Salami, Plockwurst aus Schweinefleisch und Rindfleisch, Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker

**Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.**

**Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!**

**A.1** Weizen, **A.3** Gerste, **B** Fisch, **C** Krebstiere, **D** Schwefeloxide und Sulfite, **E** Sellerie, **F** Milch und Laktose,  
**G** Sesamsamen, **I** Eier, **J** Lupinen, **K** Senf, **L** Soja, **M** Weichtiere, **X** Hummerpaste (A.1, C, E, F, L, M, 1, 11)

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,  
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

**1** with dye, **2** contains caffeine, **3** contains quinine, **4** with preservatives, **5** with antioxidants, **6** with sweetener(s), **8** blackened, **9** sulphurised,  
**11** Flavor enhancers, **12** made of finely minced meat, **13** contains a source of phenylalanine, **14** nitrous oxide, **15** with acidity regulators,  
\* Shaped meat, assembled from shoulder ham parts, coloring agent, preservative, antioxidant, flavor enhancer  
\* Salami, pork and beef plockwurst, coloring, preservative, antioxidant, flavor enhancer

**All prices in Euro including VAT. Errors & misprints reserved.**

**Allergen labeling according to the food information regulation!**

**A.1** Wheat, **A.3** Barley, **B** Fish, **C** Crustaceans, **D** Sulfur Oxides and Sulfites, **E** Celery, **F** Milk and Lactose,  
**G** Sesame Seeds, **I** Eggs, **J** Lupins, **K** Mustard, **L** Soy, **M** Molluscs, **X** = Lobster paste (A.1, C, E, F, L, M, 1, 11)

Allergens are mentioned if the named substances or products made from them are included as an ingredient in the end product.  
Despite the careful production of our dishes, in addition to the labeled ingredients,  
they may contain traces of other substances that are used in the production process in the kitchen.

