



WILLKOMMEN IM WARTESAAL

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

Öffnungszeit:

Mo-Sa 11.30 Uhr - 00.00 Uhr
So 16.00 Uhr - 00.00 Uhr

www.wartesaal.berlin | info@wartesaal.berlin

Tel 030. 450 87 311



Sie finden uns auch auf
Facebook, Twitter und Tripadvisor



COCKTAILS

Espresso Martini 1

Wodka, Kahlúa, Espresso

Negroni 1

Gin, Campari, Wermut

Pink Lady 4

Gin, Grenadine, Zitronensaft

Wildberry Lillet 1

Lillet Rose, Russian Wild Berry

Pornstar Martini 1, 4

Wodka, Prosecco, Maracujanektar, Limettensaft, Vanillesirup

Piña Colada F, 1, 4

Bacardi, Coconut Sirup, Sahne, Ananassaft

Swimming Pool F, 1, 4

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

Tequila Sunrise 1, 4

Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft

Mojito

Havanna, Soda, Minze

Caipirinha

Pitu, Limetten, Rohrzucker

Sex on the Beach 1, 4

Wodka, Watermelon, Peach, Grenadine, Orangensaft

MOCKTAILS

non-alcoholic

Virgin Piña Colada F, 1, 4

wie Pina Colada, ohne Bacardi

Virgin Mojito 1

wie Mojito, ohne Havanna und Wasser, mit Ginger Ale

Ergis Dream 1, 4

Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft, Ginger Ale

LONGDRINKS

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

Cuba Libre 1, 2 / **Bacardi Cola** 1, 2 7,50 €

Campari 1 **Orange / Soda** 7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,50 €

8,80 €

8,80 €

8,80 €

8,50 €

8,80 €

8,80 €



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



VORSPEISEN

14 Prosciutto e Melone

Parmaschinken mit Melone
parma ham and melon

13,90 €

16 Mozzarella Caprese (di Bufala) F

Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
buffalo mozzarella with tomatoes and basil

13,50 €

17 Carpaccio di Manzo F

Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet,
frische Champignons, Rucola, Parmesan
und Cocktail-Dressing
*paper-thin slices of beef filet with mushrooms,
rocket salad, parmesan and cocktail dressing*

15,50 €

18 Vitello Tonnato B, D

Kalbsfleisch mit Kapern in Thunfischcreme
veal slices with capers and tuna fish sauce

15,90 €

19 Antipasto di Verdure

Mediterrane Gemüse-Vorspeisenplatte
vegetable appetizer plate

14,50 €

20 Antipasto di Verdure per due für 2 Pers.

22,50 €

21 Antipasto di Verdure per Tre für 3 Pers.

28,90 €

22 Antipasto Speciale B, D, F

Gemischte Vorspeisenplatte mit Carpaccio,
Vitello Tonnato und Gemüse
*mixed appetizer plate with Carpaccio,
vitello tonnato and vegetables*

15,50 €

23 Antipasto Speciale per Due für 2 Pers.

28,50 €

24 Antipasto Speciale per Tre für 3 Pers.

36,90 €

25 Formaggio Misto F

Käseauswahl
selection of Italian cheeses

13,50 €

26 Formaggio Misto per Due für 2 Pers.

21,90 €

27 Formaggio Misto per Tre für 3 Pers.

29,50 €

SUPPEN

30 Crema di Pomodori F

Tomatencremesuppe
tomato soup

8,50 €

31 Minestrone

Gemüsesuppe nach italienischer Art
vegetable soup italian style

8,50 €

SALATE

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

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



SPAGHETTI & CO

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



SPAGHETTI & CO

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



PIZZA

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

80	Focaccia A.1 Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Parmesan <i>pizza bread with olive oil, rosemary and parmesan</i>	8,50 €	88	Pizza Salmone e Rucola A.1, F mit frischem Lachs, Rucola und Crème Fraîche <i>with salmon, rocket salad and sour cream</i>	15,90 €
81	Pizza Margherita A.1, F mit Basilikum <i>with basil</i>	11,90 €	89	Pizza Campagnola A.1, F mit Spinat und Gorgonzola <i>with spinach and gorgonzola</i>	15,50 €
82	Pizza Salame A.1, F. [°] mit Salami <i>with salami</i>	12,50 €	90	Pizza Napoli A.1, B, F, 8 mit Sardellen, Oregano und schwarzen Oliven <i>with anchovies, oregano and black olives</i>	13,90 €
83	Pizza Prosciutto A.1, F.* mit italienischem Kochschinken <i>with cooked ham</i>	12,50 €	91	Pizza Calabrese A.1, F, 8, 9 mit calabresischer Salami und Oliven (scharf) <i>with spicy salami and olives (hot)</i>	15,50 €
84	Pizza Funghi A.1, F mit Champignons <i>with mushrooms</i>	12,50 €	92	Pizza Bresaola A.1, F, 1, 4, 5 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	Pizza Funghi e Prosciutto A.1, F.* mit frischen Champignons und italienischem Kochschinken <i>with mushrooms and cooked ham</i>	14,50 €	93	Pizza Mista A.1, F, *, ° mit Champignons, Kochschinken, Salami und Peperoni <i>with mushrooms, cooked ham, salami and chillies</i>	15,50 €
86	Pizza Vegetariana A.1, F mit Gemüse der Saison <i>with vegetables of the season</i>	13,90 €	94	Pizza Calzone A.1, F, *, ° 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	Pizza Parma e Rucola A.1, F 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	Pizza Tonno e Cipolla A.1, B, F mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	15,50 €	97	Pizza Wartesaal A.1, B, C, F mit frischem Lachs, Großgarnelen, Frischkäse und Rucola <i>with salmon, cream cheese and rocket salad</i>	19,50 €
96	Pizza Scampi A.1, C, F mit Großgarnelen, Frischkäse & Rucola <i>with king prawns, cream cheese & rocket salad</i>	18,50 €	98	Pizza Hawaii A.1, F, * mit ital. Kochschinken und Ananas <i>with italian cooked ham and pineapple</i>	17,50 €

Ergänzungen / supplements

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



FLEISCH

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

104 Petti di Pollo alla griglia ^K

Hähnchenbrust vom Grill
grilled chicken breast

18,90 €

105 Petti di Pollo alla Senape ^K

Hähnchenbrust mit Pommeriensensauce
breast of chicken with a mustard sauce

19,90 €

106 Petti di Pollo al Pepe verde ^F

Hähnchenbrust mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
breast of chicken with green pepper sauce

19,90 €

107 Petti di Pollo ai Funghi con Aglio ^F

Hähnchenbrust mit Champignons, Knoblauch in Sahnesauce
breast of chicken with mushrooms, garlic in a cream sauce

19,90 €

108 Saltimbocca alla Romana ^{F,D}

Kalbsmedaillons mit Parma-Schinken, Salbei und Weißwein
veal medallions with parma ham, sage and white wine

25,50 €

109 Medaglioni di Vitello alla gorgonzola ^F

Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce
veal medallions with gorgonzola sauce

23,90 €

110 Medaglioni di Vitello al pepe Verde ^F

Kalbsmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
veal medallions with green pepper and a cream sauce

23,90 €

111 Medaglioni di Vitello ai Funghi ^F

Kalbsmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce
veal medallions with mushrooms in a cream sauce

23,90 €

112 Bistecca alla griglia

Gegrilltes Rumpsteak
grilled rump steak

26,50 €

113 Bistecca ai Funghi ^F

Gegrilltes Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce
grilled rumpsteak with mushrooms in a cream sauce

26,90 €

114 Bistecca al pepe Verde ^F

Gegrilltes Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
grilled rumpsteak with green pepper in a cream sauce

26,90 €

115 Bistecca alla Gorgonzola ^F

Gegrilltes Rumpsteak in Gorgonzolasauce
grilled rumpsteak with gorgonzola sauce

27,50 €

116 Bistecca alla Pizzaiola ^{A,1, 8, 9}

Gegrilltes Rumpsteak mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Kirschtomaten, Oregano und Spaghetti
grilled rumpsteak with capers, olives, garlic, cherry tomatoes, oregano and spaghetti

26,90 €

117 Filetto alla Griglia

Argentinisches gegrilltes Rinderfilet vom Grill
grilled beef fillet

30,90 €

118 Filetto ai Funghi ^F

Argentinisches gegrilltes Rinderfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce
grilled beef fillet with mushrooms in a cream sauce

32,50 €

119 Filetto al Pepe Verde ^F

Argentinisches gegrilltes Rinderfilet in grüner Pfeffer-Sahnesauce
grilled beef fillet in a green pepper-cream sauce

32,50 €

120 Filetto alla Gorgonzola ^F

Argentinisches gegrilltes Rinderfilet in Gorgonzolasauce
grilled beef fillet in a gorgonzola sauce

32,90 €



BURGER

- | | | |
|-----|--|---------|
| 130 | Classic Angus Beef Burger ca. 200 g A.1, F, G, 1, 4, 5 | 15,50 € |
| | mit Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke,
Zwiebeln und Pommes Frites
<i>with cocktail-sauce, tomatoes, cucumber,
onions and french fries</i> | |
| 131 | Italian Style Angus Beef Burger ca. 200 g A.1, F, G, 1, 4, 5 | 16,50 € |
| | mit gegrilltem Pancetta, zweierlei Pesto,
getrockneten Tomaten, Rucola,
Provolone piccante und Pommes Frites
<i>with grilled pancetta, two kinds of pesto,
dried tomatoes, rocket salad,
spicy provolone and french fries</i> | |
| 132 | Barbecue Angus Beef Burger ca. 200 g A.1, F, G, 1, 4, 5 | 17,50 € |
| | mit Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Bacon,
Cheddarkäse, Barbecuesauce & Pommes Frites
<i>with barbecue-sauce, tomatoes, onions, bacon,
cucumber and cheddar cheese and french fries</i> | |
| 133 | Wartesaal Angus Beef Burger ca. 200 g A.1, F, G, 1, 4, 5 | 16,90 € |
| | mit Gorgonzola, Speck, gegrillter Paprika,
Chimichurri und Pommes Frites
<i>with gorgonzola, bacon, grilled bell pepper,
chimichurri and french fries</i> | |



FISCH

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

140	Scampi alla Griglia <small>C</small>	Großgarnelen vom Grill <i>grilled king prawns</i>	24,50 €
141	Scampi al vino Bianco <small>C, D</small>	Großgarnelen in Weißweinsauce <i>king prawns in a white wine sauce</i>	25,50 €
142	Scampi alla Livornese <small>C</small>	Großgarnelen in würziger Tomatensauce <i>king prawns in a spicy tomato sauce</i>	25,50 €
143	Salmone alla griglia <small>B, D</small>	Lachsfilet vom Grill <i>grillrd salmon</i>	23,90 €
144	Salmone al vino Bianco <small>B, D</small>	Lachsfilet in Weißweinsauce <i>salmon in a white wine sauce</i>	24,90 €
145	Salmone alla provincial <small>B, D, 8, 9</small>	Lachsfilet mit Oliven, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce <i>salmon with garlic, olives and capers in a tomato sauce</i>	24,90 €
146	Salmone alla Cardinale <small>B, C, F, X</small>	Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce <i>salmon with shrimps in a lobster sauce</i>	25,90 €



DESSERT

155 Panna Cotta F

feine feste Crème mit Waldfrüchten
cream dessert with wood berries

7,90 €

156 Crème brûlée F, I, 14

feine feste Cème, Eigelb und Sahne
cream dessert with eggs and cream

8,90 €

157 Tiramisú A, I, F

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

200 **Coca-Cola** ^{1, 2}

201 **Coca-Cola light** ^{1, 2, 6, 13}

202 **Fanta** ^{1, 5}

203 **Sprite**

204 **Spezi** ^{1, 2, 5}

205 **Apfelschorle**

209 **Apfelsaft naturtrüb**

210 **Orangensaft**

206 **Schweppes Tonic Water** ³

207 **Schweppes Ginger Ale** ¹

208 **Schweppes Bitter Lemon** ^{3, 5}

211 **San Pellegrino**

italienisches Mineralwasser

212 **Acqua Panna**

stilles italienisches Mineralwasser

0,20 l

3,10 €

3,10 €

3,10 €

3,10 €

3,10 €

3,10 €

3,10 €

3,10 €

3,10 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

0,40 l

500 5,20 €

501 5,20 €

502 5,20 €

503 5,20 €

504 5,20 €

505 5,20 €

509 5,20 €

510 5,20 €

506 5,20 €

507 5,20 €

508 5,20 €

Fl. 0,25 l

3,20 €

Fl. 0,75 l

6,90 €

Fl. 0,25 l

3,20 €

Fl. 0,75 l

6,90 €

HEISSGETRÄNKE

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

FLASCHENBIERE

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

FASSBIERE

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

ALKOHOLFREI

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



OFFENE WEISSWEINE

Bianchi

- 263 **Chardonnay IGT** ^D
264 **Chardonnay IGT** ^D
265 **Chardonnay IGT** ^D
266 **Pinot Grigio** ^D
267 **Pinot Grigio** ^D
268 **Pinot Grigio** ^D
269 **Lugana Mandolara** ^D
270 **Lugana Mandolara** ^D

0,2 l 6,90 €
0,5 l 14,50 €
1,0 l 22,50 €
0,2 l 6,90 €
0,5 l 14,50 €
1,0 l 22,50 €
0,2 l 8,90 €
0,5 l 19,90 €

OFFENE ROTWEINE

Rossi

- 281 **Primitivo** ^D
282 **Primitivo** ^D
278 **Nero d'Avola** ^D
279 **Nero d'Avola** ^D
280 **Nero d'Avola** ^D
284 **Chianti DOCG** ^D
285 **Chianti DOCG** ^D
286 **Chianti DOCG** ^D
287 **Weinschorle** ^D

0,2 l 7,90 €
0,50 l 17,50 €
0,2 l 6,90 €
0,5 l 15,50 €
1,0 l 23,50 €
0,2 l 6,90 €
0,5 l 15,50 €
1,0 l 28,50 €
0,2 l 5,90 €

PROSECCO & CHAMPAGNER

- 295 **Prosecco (Valdo)** ^D
italienischer Schaumwein, trocken
296 **Prosecco Rosé (Valdo)** ^D
297 **Moët & Chandon** ^D
Champagner Brut
298 **Moët & Chandon** ^D
Rosé

Fl. 0,75 l 31,50 €
Fl. 0,75 l 32,90 €
Fl. 0,75 l 79,50 €
Fl. 0,75 l 89,50 €

OFFENE ROSÉWEINE

Rosato

- 290 **Bardolino Chiaretto/rosé** ^D
291 **Bardolino Chiaretto/rosé** ^D
292 **Bardolino Chiaretto/rosé** ^D

0,2 l 6,90 €
0,5 l 15,50 €
1,0 l 23,50 €

LIKÖRE & KRÄUTER

305	Amaretto	<i>2 cl</i>	4,50 €
306	Sambuca	<i>2 cl</i>	4,50 €
307	Limoncello	<i>2 cl</i>	4,50 €
308	Baileys Irish Cream ^{E,1}	<i>2 cl</i>	4,50 €
309	Amaro Averna	<i>2 cl</i>	4,50 €
310	Ramazzotti	<i>2 cl</i>	4,50 €
311	Fernet Branca ¹	<i>2 cl</i>	4,50 €
312	Branca Menta	<i>2 cl</i>	4,50 €
313	Jägermeister	<i>2 cl</i>	4,50 €

SPIRITUOSEN

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

LONGDRINKS

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

GRAPPA

Tresterbranntweine

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



WEINE Fl. 0,75 l

Weiß- und Roséweine

- 371 **Seu Rosé I.G.T. (Cantine Vernaccia)** ^D 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)** ^D 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)** ^D 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.** ^D 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) D** 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)** 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** ^D

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) ^D

- 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)** ^D

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) ^D** 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) ^D** 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 Genusserlebnis.
- 392 **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G (BROLIO) ^D** 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) ^D** 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) ^D** 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 zusammengefügt, 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.

