

VORSPEISE

ANTIPASTI

Gebackener Schafskäse 7,50 €
A.G

Gefüllte Weinblätter 4,80 €
mit Reis A.G

Caprese 7,50 €
Mozarella mit Tomaten G

Griechischer Schafskäse 5,00 €
mit Oliven G

Tzatziki 4,80 €
mit Joghurt, Gurken & Knoblauch G

Bruschetta 3,20 €
drei Stück A

ZUPPE

Zuppa Pavese 4,60 €
Tomatensuppe

Minestrone 4,60 €
Gemüsesuppe

Zuppa di Tortellini 4,60 €
Tortellinisuppe A

Gulaschsuppe 4,80 €

KLEINE GÄSTE

Kindermenü Blanco 7,00 €
kleine Pizza Margherita, Schinken oder Salami, dazu ein alkoholfreies Getränk 0,2l & eine kleine Überraschung A.G

INSALATE

Insalata Verde 3,60 €
Grüner Salat

Insalata Mista 4,30 €
Gemischter Salat

Insalata Di Pomodori 4,50 €
Tomatensalat

Insalata Italia 8,50 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Käse Schinken, Zwiebeln & Ei C,D,G

Insalata Greca 8,50 €
Bauernsalat G

Insalata Pollo 9,50 €
mit Putenstreifen

Insalata Gamberi 11,00 €
Bunter Blattsalat mit Scampis an Pernotdressing

Antipasto (italienisch für „vor der Mahlzeit“, Plural Antipasti) ist die italienische Bezeichnung für „Vorspeise“. Die Antipasti der italienischen Küche bestehen aus kleinen Gerichten als Auftakt eines mehrgängigen Menüs.

Kindermenü Rosso 7,00 €
Spaghetti mit Butter, Napoli- oder Bolognese-Soße, dazu ein alkoholfreies Getränk 0,2l & eine kleine Überraschung A.G

Piatto per Scrocconi 0,00 €
Schnorri-Teller

Sprechen Sie uns an, wir klären Sie gerne darüber auf, welche Zutaten wir in unseren Speisen verwenden.

HAUPTSPEISE

Pasta

Spaghetti Aglio 7,50 €
mit Olivenöl & Knoblauchbrot

Spaghetti Napoli 7,50 €
mit Hackfleischsoße ^{A,4}

Spaghetti Bolognese 8,00 €
Mozarella mit Tomaten ^G

Spaghetti al Cartoccio 8,50 €
mit Schinken, Pilze, Käse & Hackfleischsoße in Alufolie überbacken ^{A,G,L}

Spaghetti Frutti di Mare 10,50 €
mit Meeresfrüchte ^{A,B,D,N}

Rigatoni al Forno 8,50 €
mit Pilze, Erbsen, Schinken-Hackfleisch-Sahnesoße, mit Käse überbacken ⁴

Rigatoni Quattro Formaggi 8,00 €
mit vier Käsesorten

Penne Basillikum 7,50 €
mit Sahnesoße ^{4,A,G}

Penne Arrabbiata 7,50 €
mit Paprika, Knoblauch, scharfen Peperoncino & Tomatensoße ^{4,A}

Tortellini 8,50 €
in Schinken-Sahnesoße ⁴

Lasagne Bolognese 8,50 €
mit Hackfleischsoße ^{4,A}

Tagliatelle mit Lachs oder Steinpilzen 11,00 €
in Tomaten- Sahnesoße ^{4,A}

Pasta

Penne mit Scampi 12,00 €
Knoblauch & Rucola ^{4,A}

Risotto

Reis mit Gemüse 8,50 €

Reis in Gorgonzolasoße 8,00 €

Reis mit Schrimps 11,00 €

Reis mit Rinderfiletstreifen 10,50 €

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ 11,50 €
mit Pommes frites & Salat ^A

Jägerschnitzel 12,50 €
mit Spätzle & Salat ^{A,G,L}

Rumpsteak 19,00 €
vom Grill mit Pommes frites & Salat ^A

Burger & Toast

Toast Hawaii 6,00 €
mit Schinken, Käse & Ananas ^G

Schinken- Käse- Toast 5,00 €

Burger XXL 9,00 €
zwei Fleischküchle vom Rind, Käse, Zwiebeln, hausgemachte Soße, serviert mit Pommes ^G

„Herr Ober! Ich habe jetzt schon fünfmal Wiener Schnitzel bestellt!“...- „Geduld – bei so großer Menge dauert es halt länger“!“

Sprechen Sie uns an, wir klären Sie gerne darüber auf, welche Zutaten wir in unseren Speisen verwenden.

HAUPTSPEISE

Fisch

Calamari Fritti 14,00 €

frittierte Tintenfischringe mit grünem Salat A.D.N

Calamari alla Griglia 16,00 €

Tintenfischringe vom Grill mit grünem Salat & Pizzabrot A.D.N

Scampi alla Griglia 18,00 €

Scampis vom Grill mit grünem Salat & Pizzabrot A.D.N

Sie bekommen alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Frischer Fisch immer auf Vorbestellung - zb. Forelle, Dorothe



Gast im Lokal: "Herr Ober, auf der Karte steht 'Touristenkaviar'. Was ist den das?"
Ober: "Eine Schüssel Reis und eine schwarze Sonnenbrille..."

Ich bin froh dass, ich mein Essen nicht selbst jagen muss! Ich wüsste gar nicht, wo Pizzas leben.

Weiche Pizza - Auch wie eine Pizza Neapolitana zu sein hat, haben EU-Beamte festgelegt: maximal vier Zentimeter dick mit einem Durchmesser von höchstens 35 Zentimetern. Außerdem empfiehlt die EU: Die Pizza soll weich sein. Mhmm.

„Gefällt es dir in den Bergen?“
- „Die Landschaft macht mich sprachlos ...“ - „Dann verlängern wir um drei Wochen!“

HAUPTSPEISE

Pizza

Pizza Margherita 6,00 €
mit Tomaten, Käse & Oregano ^{A.G.}
Nr.: 1

Pizza Napoletana 6,50 €
mit Tomaten, Käse, Oregano &
Knoblauch ^{A.G.1.2.4}
Nr.: 2

Pizza Salame 7,00 €
mit Tomaten & Käse ^{A.G.1.2.4}
Nr.: 3

Pizza Vesuvio 7,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano & Peperoni ^{A.G.2.4}
Nr.: 4

Pizza Taormina 6,50 €
mit Tomaten, Käse, Oregano & Sardellen ^{A.G.2.4}
Nr.: 5

Pizza Funghi 7,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano & Pilzen ^{A.G.2.4}
Nr.: 6

Pizza Prosciutto 7,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano & Schinken ^{A.G.2.4}
Nr.: 7

Pizza Carciofi 8,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano & Artischocken ^{A.G.2.4}
Nr.: 8

Pizza Genovese 9,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano, Knoblauch & Muscheln ^{A.G.2.4}
Nr.: 9

Pizza Capriciosa 10,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano, Oliven, Sardellen,
Kapern, Pilze & Salami ^{A.G.2.4}
Nr.: 10

Ruff ne Blondine beim Pizzaservice
an. „Eine Pizza Margherita bitte!“,
sagt die Blondine.
„Gerne, soll ich sie in 6 oder in 8
Stücke teilen?“ „6, bitte, 8 schaff ich
nicht!“

Pizza

Pizza Regina 8,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano, Thunfisch, Oliven & Zwiebeln ^{A.G.2.4}
Nr.: 11

Pizza al Tonno 8,50 €
mit Tomaten, Käse, Oregano, Thunfisch, Oliven & Zwiebeln ^{A.G.2.4}
Nr.: 12

Pizza Quattro Stagioni 9,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano, Ka-
pern, Oliven, Sardellen, Artischo-
cken, Schinken & Salami ^{A.G.N.1.2.4}
Nr.: 13

Pizza 4 Formaggi 8,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano
& vier verschiedenen
Käsesorten
Nr.: 15

Pizza Hawaii 8,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano
Schinken & Ananas
Nr.: 16

Pizza Frutti di Mare 9,50 €
mit Tomaten, Käse, Meeresfrüch-
ten, Knoblauch & Petersilie ^{A.B.D.G.N}
Nr.: 17

Pizza Vegetaria 8,00 €
mit Tomaten, Käse, oregano
& Gemüse der Saison ^{A.G}
Nr.: 18

Pizza Calzone 9,00 €
mit Tomaten, Käse, Oregano,
Schinken, Salami & Pilze ^{A.G.L}
Nr.: 19

Pizza Parma 10,50 €
mit Tomaten, Käse, Oregano,
Parmaschinken, Parmesanflo-
cken & Rucola ^{A.G.2}
Nr.: 20

Pizza Salame e Gorgonzola 8,00 €
mit Tomaten, Käse, Salami &
Gorgonzola ^{A.G}
Nr.: 21

Sprechen Sie uns an, wir klären Sie gerne darüber auf, welche Zutaten wir in unseren Speisen verwenden.

HAUPTSPEISE

Pizza

Pizza Bianca 9,00 €
Nr.: 22
mit Käse, Oregano, Sahne,
Speck, Paprika & Rucola

Pizza Diabolo 8,50 €
Nr.: 23
mit Tomaten, Käse, scharfer
Salami & Paprika ^{A.G}

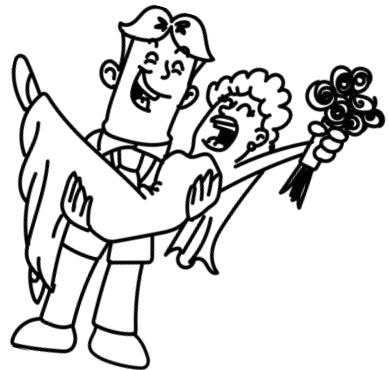
Pizza Scampi 12,50 €
Nr.: 24
mit Tomaten, Käse, Oregano,
Scampi & Rucola ^{A.B.G.N}

Alle Pizzen auch in klein -1,00 €
Zusatzbeilagen je +0,50 €

Auf Wunsch
schneiden
wir auch
Ihre Pizza.

Ein Trabi fliegt aus der Kurve und kommt auf einer Wiese zum Stehen direkt über einem Kuhfladen. Fragt der Kuhfladen: „Wer bist du denn?“ Sagt der Trabi: „Ein Auto.“ Der Kuhfladen: „Wenn du ein Auto bist, dann bin ich eine Pizza“

Geburtstage, kleine Events & Feierlichkeiten
bis 60 Personen richten wir gerne für Sie aus
Sprechen sie uns an



Getränke

ALKOHOLFREI

Allgäuer Mineralwasser 3,30 €
naturell oder medium, 0,25 l

Allgäuer Mineralwasser 4,90 €
naturell oder medium, 0,75 l

Tafelwasser 0,50 l 2,90 €

Coca Cola 2,90 €
normal oder light, 0,33 l

Iso Sport 0,5 3,00 €

Fanta 0,2 l 2,00 €

Fanta 0,4 l 3,00 €

Sportlergetränk 0,5 l 2,60 €

Sprite 0,2 l 2,00 €

Sprite 0,4 l 3,00 €

Spezi 0,2 l 2,00 €

Spezi 0,4 l 3,00 €

Säfte

Orange, Apfel, Traube,
Maracuja oder Johannisbeere 0,2 l 3,30 €

Schorle

Orange, Apfel, Traube,
Maracuja oder Johannisbeere 0,2 l 2,00 €

Orange, Apfel, Traube,
Maracuja oder Johannisbeere 0,4 l 3,00 €

WARME GETRÄNKE

Haferl Kaffee 2,50 €

Cappuccino grande G 2,70 €

Latte Macchiato G 3,00 €

Latte Macchiato 3,20 €
con Gusto, Vanille, Amaretto G

Espresso 1,90 €

Espresso Macchiato G 2,00 €

Caffe Laffe G 2,60 €

Caffee Corretto 3,00 €
Espresso mit Sambuca, Cognac,
Weinbrand, Averna oder Grappa G

Tee 1,90 €
verschiedene Sorten

Mixgetränke

Jack Daniel's 2 cl 3,50 €

Baccardi 2 cl 3,50 €

Wodka 2 cl 3,50 €

Weinschorle 0,4 l 4,10 €

Campari 2 cl 3,50 €

Weinbrand 2 cl 3,50 €

Alle Getränke wahlweise gespritzt mit Cola oder Red Bull

Getränke

Biere

Bier 0,5 l 3,00 €

Jubiliums-Pils 0,33 l 3,00 €

Aktien-Hell G 0,5 l 3,20 €

leichtes Hefeweizen 0,5 l 3,20 €

Urbayrisch Dunkel 0,5 l 3,20 €

edles Radler 0,5 l 3,10 €

Cola-Weizen G 0,5 l 3,20 €

Russ 3,20 €

Weizenbier mit Zitronenlimo

Clausthaler alkoholfrei 0,5 l 3,20 €

ISO Weizen alkoholfrei 0,5 l 3,20 €

Sekt

Prosecco 0,1 l 2,50 €

Hugo 0,25 l 4,30 €

Aperol Spriz 0,25 l 4,30 €

Spirituosen

Obstler 2 cl 2,80 €

Williams Birne 2 cl 2,80 €

Jägermeister od. Ramazotti 2 cl 2,80 €

Enzian 2 cl 2,80 €

Weißwein

Soave 1/8 l 2,20 €
0,25 l 3,90 €

Frascati 1/8 l 2,20 €
0,25 l 3,90 €

Emigrante 1/8 l 2,20 €
0,25 l 3,90 €

Weinschorle 0,4 l 4,10 €

Rotwein

Lambrusco 1/8 l 2,20 €
0,25 l 3,90 €

Valpolicella 1/8 l 2,20 €
0,25 l 3,90 €

Bardolino 1/8 l 2,20 €
0,25 l 3,90 €

Chianti 1/8 l 2,20 €
0,25 l 3,90 €

Emigrante 1/8 l 2,20 €
0,25 l 3,90 €

Spirituosen

Averna 2 cl 3,00 €

Grappa 2 cl 3,00 €

Grappa Superla 2 cl 4,50 €

Limoncello 2 cl 3,00 €

Fernet Branca 2 cl 3,00 €

Pizza-Nachrichten

Die Griechen, bzw. damals noch die Etrusker, sollen in der Antike um 800 v. Chr. die ersten gewesen sein, die einen Fladen aus Mehl, Wasser und Salz mit Zutaten belegt und am offenen Feuer auf Steinen gebacken haben. Teigfladen nennt man zu dieser Zeit „Pita“, woraus sich im Laufe der Zeit das Wort Pizza entwickelt. Um 200 v. Chr. besetzen die Etrusker Rom und die Italiener kommen das erste Mal mit dem Rezept der Urpizza in Berührung. Während man im restlichen Europa die Tomate noch als Zierpflanze betrachtet, entwickelt sich die Pizza mit Tomaten belegt in Neapel zu einer lokalen Spezialität und kleine Pizzerien sprissen in dem Städtchen aus dem Boden. Anfang der 20. Jahrhunderts tragen die italienischen Immigranten das Rezept der Pizza nach Europa und in die USA, wo sie ihren kulinarischen Siegeszug antritt. In den 50er und 60er Jahren finden zudem Kühl- und Gefrierschränke den Weg in die heimischen vier Wände. Die Pizza entwickelt sich zum Massenphänomen und ist mittlerweile beliebt bei Jung und Alt. Allein Deutschland verspeist gut 70% der Bevölkerung wöchentlich mindestens ein Stück Pizza.

Unesco macht Pizza zum Kulturerbe: Ursprünglich ein „Armen-Essen“ - Ein gewisser Raffaele Esposito soll Ende des 19. Jahrhunderts in das Schloss gerufen worden sein, um für Königin Margherita Pizzen zuzubereiten, etwa ganz klassisch mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum. „Die Königin mochte die mit Mozzarella und Tomaten am liebsten“, schreibt das Kulturministerium. Mittlerweile ist die wohl berühmteste aller Pizzen in Restaurants in aller Welt zu kriegen. Die Farben des Belags entsprechen den italienischen Nationalfarben: Rot, Weiß, Grün. In Neapel sei aus einem „Armen-Essen“ Kunst gemacht worden, sagte der Anthropologe Marino Niola der Zeitung „La Repubblica“. In der Wiege der Pizza üben laut Unesco etwa 3000 Pizzabäcker die „kulinarisch-handwerkliche Praxis“ aus. Die Tradition fördere soziale Zusammenkünfte und den Austausch der Generationen.