

SALATE

Scampi Salat

15,80

Gemischter Salat mit Cherrytomaten und gegrillten Scampi
mixed salad with cherry tomatoes and grilled scampi

Avocado-Granatapfel Salat

14,80

Frischer Babyspinat mit Cherrytomaten, Avocado, Granatapfel
& Walnüssen

Fresh baby spinach with cherry tomatoes, avocado, pomegranate,
& walnuts

Chef Salat

15,80

Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Artischocken,
Zwiebel, Thunfisch, Mozzarella, Radieschen & Ei

Mixed salad with cherry tomatoes, cucumbers, olives, artichokes,
onions, tuna, mozzarella, radishes & egg

Rucola & Burrata

13,80

Knackiger Rucola Salat mit Cherrytomaten, Burrata, Parmesan
& Balsamico Creme

Crisp arugula salad with cherry tomatoes, burrata, parmesan &
balsamic cream

Alle unsere Salate werden mit dem hausgemachten
Balsamico-Senf-Dressing serviert

STEAKS

**Alle unsere Fleischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse
& Rosmarinkartoffeln serviert**

Rinderfilet vom Grill 220g/34,90

Besonders zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill, feinmarmoriert,
mild im Geschmack & butterzart in der Struktur

Especially tender Argentinian beef fillet from the grill, finely marbled,
mild in taste & buttery soft in texture

Rinderfilet al Tartufo 220g/39,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Parmesan-Trüffelcreme
& frischem Trüffel der Saison

Argentinian beef fillet from the grill with parmesan truffle cream
& fresh seasonal truffle

Rinderfilet mit Gorgonzola-Creme 220g/36,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Gorgonzola-Sahnecreme

Argentinian beef fillet from the grill with Gorgonzola cream sauce

Rinderfilet al Pepe Verde 220g/36,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersauce

Argentinian beef fillet from the grill with green pepper sauce

Rinderfiletspitzen Cognac 200g/31,90

Zarte Rinderfiletspitzen in feiner Cognac-Rahmsoße mit grünem
Pfeffer

Tender beef fillet tips in a fine cognac cream sauce with green pepper

STEAKS

Entrecote je 100g/14,80

Gegrilltes Zwischenrippenstück mit feiner Marmorierung,

Zart, aromatisch & besonders saftig

Grilled ribeye with fine marbling, tender, flavorful & particularly juicy

New York Strip Steak je 100g/15,80

Hochwertiges Striploin vom US-Rind, fein marmoriert, mit intensiven, saftigen Geschmackserlebnis & kräftigem Rindfleischaroma

High-quality striploin from US beef, finely marbled, with an intense, juicy taste experience & strong beef flavor

Kalbskottlet je 100gr/14,80

Kalbskottlet am Knochen, 14 Tage gereift, Außen goldbraun
gegrillt, innen zart & saftig

Veal cutlet on the bone, matured for 14 days, grilled golden brown on the outside, tender and juicy on the inside

Rumpsteak 250g/26,80

Zartes, saftiges argentinisches Roastbeef mit besonderem, intensivem Rindfleischaroma

Tender, juicy Argentine roast beef with a special, intense beef flavor

Beef Tagliata 250g/29,80

Argentinisches Roastbeef trängiert auf knackigem Rucola mit
Parmesan & Balsamico Creme

Argentinian roast beef sliced thin on crunchy arugula with Parmesan & balsamic cream

FISCH

Alle unsere Fischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse &
Rosmarinkartoffeln serviert

Dorate vom Grill	26,80
Ca. 400g im ganzen gegrillte Dorate	
Approximately 400g of whole grilled sea bream	
Wolfsbarsch vom Grill	28,80
Ca. 400g ganzer gegrillter Wolfsbarsch	
About 400g of whole grilled sea bass	
Scampi	28,80
Gegrillte Riesengarnelen, verfeinert mit Olivenöl, frischen Kräutern & einem Hauch Zitrone	
Grilled king prawns, refined with olive oil, fresh herbs & a hint of lemon	
Oktopus vom Grill	32,00
Zart gegrillter Oktopus mit Olivenöl, Zitrone & mediterranen Kräutern - leicht & typisch italienisch	
Tenderly grilled octopus with olive oil, lemon and Mediterranean herbs - light & typically Italian	
Scampi al Limone	29,80
Gebratene Riesengarnelen in Zitronen-Butter-Sahnesauce	
Fried king prawns in lemon-butter-cream sauce	

PASTA

Gnocchi Gorgonzola, Spinaci é Noci 14,80
Gnocchi mit frischem Spinat, cremige Gorgonzola-Sahnesauce,
Walnüsse & Parmesan

Gnocchi with fresh spinach, creamy Gorgonzola cream sauce, walnuts
& Parmesan cheese

Paccheri Frutti di Mare 16,80
breite Röhrennudeln mit Meeresfrüchten, Knoblauch &
Tomatensauce

wide tube pasta with seafood, garlic & tomato sauce

Bavette al Tartufo 19,80
Bavette mit Trüffelbutter & frischem schwarzem Trüffel der
Saison

Bavette with truffle butter & fresh black truffles of the season

Bavette ai Scampi 16,80
Bavette mit Garnelen, Knoblauch & Tomatensauce
Bavette with shrimp, garlic & tomato sauce

Paccheri al Filetto 18,80
breite Röhrennudeln mit Argentinischem Rinderfilet, Knoblauch,
Kirschtomaten & Parmesan

wide tube pasta with argentinian beef fillet, garlic, cherry tomatoes
& parmesan cheese

PASTA

Bavette Limone Rucola	14,80
Bavette mit Zitronen-Sahne-Soße, Rucola & Kirrschtomaten	
Bavette with fresh salmon, spinach in tomato cream sauce	
Spaghetti alla Puttanesca	13,80
Spaghetti mit Sardellen, Oliven, Kapern, Chilli & Tomatensoße	
Spaghetti with anchovies, olives, capers, chili & tomato sauce	
Spaghetti Aglio, Olio é Peperoncino	11,80
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl & Chilli	
Spaghetti with garlic, olive oil & chili	
Bavette Arrabbiata	12,80
Bavette mit Knoblauch, Chilli, Kirschtomaten, Tomatensauce & Basilikum	
Bavette with garlic, chili, cherry tomatoes, tomato sauce & basil	
Tortellini Ricotta é Spinaci	14,80
Tortellini mit Ricotta & Spinat Füllung, frischen Spinat, cremiger Gorgonzola-Sahnesauce & Parmesan	
Tortellini with ricotta & spinach filling, fresh spinach, creamy gorgonzola cream sauce & parmesan	

BRATEN

Kalbsbraten in heller Biersoße 18,80
hausgemachter Kalbsbraten in kräftiger Bier-Bratensoße nach
bayrischer Art, serviert mit Gemüse & Rosmarinkartoffeln
Homemade roast veal in a rich beer gravy, Bavarian style, served
with vegetables

BEILAGEN

Pommes frites	3,90	Tagesgemüse	3,90
Rosmarin Kartoffeln	3,90	Beilagensalat	4,50
Schupfnudel	3,90	Gurkensalat	4,30

DIPS

Grillsauce (pikant)	2,50	Gorgonzola-Creme	3,00
Pfeffersauce	3,00	Aglioli	2,50

DESSERT

Tiramisú	8,80
cremigés Tiramisu mit Mascarpone, Espresso & Kakao	
Pistazien-Walnuss-Parfait	12,80
halbgefrorenes Dessert mit karamellisierten Walnüssen & Pistazien aus Sizilien	
Schokoladenkuchen	9,80
hausgemachter Schokoladenkuchen, Sahne & Vanilleeis	
Tartufo Bianco	8,80
italienische Eisspezialität, feines Zabaione Gelato mit einem cremigen Kaffee Kern trifft auf weiße Schokolade	
Panna Cotta	7,80
zarte Vanille-Sahne-Creme serviert mit Himbeersosse, nach italienischer Tradition, cremig, fein & unwiderstehlich lecker	
Himbeertraum	9,80
italienisches Baisertparfait serviert mit Himbeersosse	



MO-SA
11-14 UHR

MITTAGS MENÜ

12,90 €

VORSPEISE

Kleiner gemischter Gartensalat

HAUPTSPEISE

Hausbraten mit Schupfnudeln
oder zur Auswahl Tagespasta

GETRÄNK

0,2l Saftschorle / Wasser
(Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Johannisbeer)

(Das Mittagsmenü gilt nicht an Sonn- & Feiertagen)



VORSPEISEN

Caprese di Burrata

Burrata aus Apulien, Cherrytomaten, Basilikum, Oregano,
Olivenöl & Balsamico Creme

Buratta from Apulia, cherry tomatoes, basil, oregano, olive oil &
balsamic cream

15,80

Carpaccio di Manzo

Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Zitrone, Rucola,
gehobeltem Parmesan & Olivenöl

Thinly sliced raw beef fillet, lemon, arugola, shaved parmesan &
olive oil

16,80

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch serviert mit einer cremigen
hausgemachten Thunfischsoße & Kapern

Thinly sliced veal served with a creamy homemade tuna sauce & capers

15,80

Steak Tartar (100 g)

Fein gehacktes Rinderfilet, klassisch serviert mit Eigelb

Finely chopped beef fillet, classically served with egg yolk

18,80

Bruschetta Tradizionale

Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten Würfeln,
Knoblauch, Basilikum, Olivenöl & Oregano

Toasted bread slices with fresh diced tomatoes, garlic, basil,
olive oil & oregano

9,80

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen

Beef broth with fine pancake strips

6,50