

## STARTERS & ZWISCHENDURCH

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	8,00 Euro
<b>Zwiebelrahmsuppe</b> mit gebratenen Pilzen	8,50 Euro
<b>Salat</b> mit gebratenen Pilzen, vegetarisch oder vegan	13,00 Euro
<b>Caprese Burrata</b> Bio-Burrata, sizilianische Tomaten, Basilikum, Minze, vegetarisch	14,50 Euro
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola und Parmesan	16,00 Euro
<b>Gebackene Wildfang-Rotgarnelen</b> mit Avocado-Wasabimayonnaise	18,00 Euro
<b>Vitello Tonnato</b>	16,50 Euro
<b>Lachs Sashimi</b> mit Nussbutter, Ponzu, Sesam, Schnittlauch und Teriyakisauce	18,00 Euro

## FRISCHE PASTA

<b>Tagliolini</b> mit Basilikumpesto, Zucchini, getrockneten Tomaten, Rucola und Grana Padano	15,00 Euro
<b>Ziegenkäse-Ricotta-Fagottini</b> mit Gorgonzola Dolce, karamellisierten Äpfeln, Rucola und Grana Padano	16,00 Euro
<b>Lachs-Ravioli</b> mit Limonensauce, Zucchini und Rucola	18,00 Euro
<b>Tagliolini</b> mit weißer Kalbsbolognese, Trüffelbutter und Lauch	20,50 Euro
<b>Tagliolini Aglio e Olio e Peperoncino</b> mit gebratenen Wildfang-Rotgarnelen und sizilianischen Tomaten	22,00 Euro
<b>Tagliolini</b> mit Parmesansauce und Alba Trüffeln	25,00 Euro

## BONNA BOWL

Quinoa, Vollkornreis, Avocado, Nüsse, Cranberry,  
Rote Bete, eingelegte Gurke, vegane Mango Mayo,  
Teriyakisauce

- vegan 15,00 Euro
- mit Ziegenkäse 18,00 Euro
- mit Tempura Garnelen 22,00 Euro

## VOM GRILL

<b>Veggie Burger</b> mit Bio-Büffelmozzarella, Avocado-Basilikum- mayonnaise, getrockneten Tomatenpesto und Pommes	17,00 Euro
<b>Cheeseburger 100 % Rindfleisch</b> mit geschmorten Zwiebeln, Bacon und Pommes	18,00 Euro
<b>Trüffel Burger 100 % Rindfleisch</b> mit Trüffelcreme, Cheddar, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Pommes	19,00 Euro
<b>Karree vom Duroc-Schwein</b> mit Gorgonzola Dolce, Aprikose und Gnocchi	28,50 Euro
<b>Tagliata vom Rinderfilet</b> mit Rucola, sizilianischen Tomaten, Rosmarinkartoffeln und Teriyakisauce	38,00 Euro

## FISCH

<b>Wolfsbarschfilet sizilianische Art pikant</b> mit Tomatenragout, Oliven, Kapern und gebratenen Kartoffeln	29,00 Euro
--	------------

Für Allergene sprechen Sie uns bitte an.



## PIZZA

<b>Margherita</b> Bio-Tomatensauce, Bio-Mozzarella, Basilikum	12,50 Euro
<b>Salami 100 % Bio</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami	13,50 Euro
<b>Capriciosa</b> Bio-Tomatensauce, Bio-Mozzarella, Bio-Kochschinken, Champignons, Artischocken	16,00 Euro
<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola Dolce-Creme, Birne, Cranberrys, Walnüssen, Rucola	17,50 Euro
<b>Napoli</b> Bio-Tomatensauce, Bio-Burrata, Sardellen, getrocknete Tomaten, Basilikumpesto, Kapern	17,00 Euro
<b>Pizza-Bowl</b> Avocado, sizilianische Tomaten, Bio-Burrata, Basilikumpesto - auch zum Teilen als Vorspeise	18,00 Euro
<b>Salsiccia-pikant</b> Bio-Tomatensauce, Bio-Mozzarella, Zwiebeln, Salsiccia, Mais, Piemontos	18,00 Euro
<b>Tirolese</b> Bio-Burrata, Tiroler Speck, Bio-Tomatensauce, Bio-Ei, Pinienkerne	18,50 Euro
<b>Burrata</b> Bio-Tomatensauce, Bio-Burrata, Datteltomaten, Parmaschinken, Rucola, Bio-Grana Padano	21,00 Euro
<b>Burrata vegetarisch</b> Bio-Tomatensauce, Bio-Burrata, Datteltomaten, Rucola, Bio-Grana Padano	17,00 Euro

## DESSERT

<b>Joghurt Panna Cotta</b> mit Amarena-Kirsch-Sauce	8,50 Euro
<b>N.Y. Cheesecake</b>	9,50 Euro
<b>Mango-Tiramisu</b>	9,50 Euro

## APERITIFS

<b>Martini</b>		7 Euro
<b>Aperol-Spritz</b>		8 Euro
<b>Lillet Wild Berry</b>		8,50 Euro
<b>Prosecco Balbinot</b>		7 Euro
<b>Nonino L'Aperitivo</b>		8 Euro
natürlicher Kräuterlikör, Orange, Tonicwater		
<b>Ca' del Bosco</b>	0,1 l	10 Euro
Cuvée Prestige, Franciacorta	0,75 l	60 Euro
<b>Liboll Rosé San Marzano Apulien</b>		
	0,1 l	8 Euro
	0,75 l	28 Euro
<b>Prisecco</b>		
alkoholfrei	0,1 l	6,20 Euro
<b>Champagne Laurent-Perrier</b>		
La Cuvée Brut	0,75 l	99 Euro
Cuvée Rosé	0,75 l	140 Euro

## SOFTS

<b>Selters Mineralwasser</b>		
still oder	0,25 l	3,00 Euro
leicht	0,75 l	7,50 Euro
<b>Vaihinger Säfte</b>		
Apfelsaft	0,2 l	3,60 Euro
Orangensaft	0,2 l	3,60 Euro
Traubensaft	0,2 l	3,60 Euro
<b>Fritz-Kola</b>	0,33 l	4,50 Euro
<b>Coca-Cola</b>	0,33 l	4,00 Euro
<b>Coca-Cola Zero</b>	0,33 l	4,00 Euro
<b>Heda Limonade</b>		
Zitrone oder Orange	0,33 l	3,50 Euro
<b>Lütts Apfelschorle</b>	0,33 l	4,50 Euro
<b>Lütts Rhabarberschorle</b>	0,33 l	4,50 Euro
<b>Schweppes</b>		
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 Euro
Tonic	0,2 l	3,50 Euro

## BIER

<b>Veltins Pils</b>	0,3 l	4,00 Euro
	0,5 l	5,40 Euro
<b>Grevensteiner Bier</b>	0,3 l	4,10 Euro
	0,5 l	5,90 Euro
<b>Maisel's Weizen</b>	0,5 l	5,50 Euro
<b>Maisel's alk.-frei</b>	0,5 l	5,50 Euro
<b>Veltins alk.-frei</b>	0,33 l	3,70 Euro

## WEISSWEINE

<b>Riesling alkoholfrei</b>		
Juliuspital, Franken	0,15 l	7 Euro
<b>2023 Sauvignon Blanc Bio</b>		
Keth, Rheinhessen	0,15 l	7 Euro
	0,75 l	28 Euro
<b>2023 Weissburgunder &amp; Chardonnay</b>		
Becker-Landgraf, Rheinhessen	0,15 l	8,50 Euro
	0,75 l	34 Euro
<b>2023 Pinot Grigio</b>		
St. Michael Eppan, Südtirol	0,15 l	8,50 Euro
	0,75 l	34 Euro
<b>2023 Pinot Noir Rosé Fallwind</b>		
St. Michael Eppan, Südtirol	0,15 l	9 Euro
	0,75 l	35 Euro
<b>2023 Riesling</b>		
Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75 l	30 Euro
<b>2023 Grauburgunder</b>		
Studier, Pfalz	0,75 l	33 Euro
<b>2023 Ottella Lugana</b>		
Gardasee	0,75 l	35 Euro
<b>2020 Chardonnay</b>		
Becker Landgraf, Rheinhessen	0,75 l	35 Euro
<b>2021 Riesling Haus Klosterberg</b>		
Markus Molitor, Mosel	0,75 l	42 Euro
<b>2017 Riesling Smaragd Ried Biern</b>		
Helmut Piewald, Wachau Österreich	0,75 l	45 Euro
<b>2019 Chardonnay Sanct Valentin</b>		
St. Michael Eppan, Südtirol	0,75 l	50 Euro



## ROTWEINE

<b>2019 Primitivo Sud</b>		
San Marzano	0,15 l	8 Euro
	0,75 l	30 Euro
<b>Faß 17, Fürst Hohenlohe</b>		
Spätburgunder, Merlot, C. Sauvignon, Oehringen, Württemberg	0,15 l	8 Euro
	0,75 l	33 Euro
<b>2018 Shymer Syrah-Merlot</b>		
Baglio do Pianetto, Sizilien	0,15 l	10 Euro
	0,75 l	36 Euro
<b>2019 Lagrein Turmhof</b>		
Tiefenbrunner, Südtirol	0,15 l	10 Euro
	0,75 l	36 Euro
<b>2018 Merlot Admire</b>		
Fosso Corno, Marken	0,75 l	35 Euro
<b>2017 Caffagio Chianti</b>		
Classico Riserva	0,75 l	40 Euro
<b>2020 Edizione Fantini</b>		
Montepulciano, Primitivo	0,75 l	55 Euro
<b>2015 Ribeca Perricone</b>		
Sicilia	0,75 l	60 Euro
<b>2019 Le Serre Nuove</b>		
Dell Ornellaia, C. Sauvignon, Merlot	0,75 l	105 Euro
<b>2014 Valpolicella Superiore</b>		
Dal Forno Romano	0,75 l	200 Euro
<b>2018 Ornellaia</b>		
Merlot, C. Sauvignon, C. Franc, 95 P. Punkte	0,75 l	290 Euro

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Espresso</b>		3,00 Euro
<b>Capuccino</b>		3,90 Euro
<b>Latte Macchiato</b>		4,50 Euro
<b>Schümli Kaffee</b>		3,40 Euro
<b>Tee</b>		3,40 Euro

## LONGDRINKS

<b>Gin-Tonic</b>		
- mit Tanqueray	4cl	12 Euro
- mit Bad Nenndorf Gin	4cl	13,50 Euro
<b>Whisky-Cola</b>		
- mit Johnnie Black	4cl	9 Euro
<b>Belvedere - Lemon</b>	4cl	9 Euro
<b>LIKÖR</b>		
<b>Limoncello</b>	4cl	4 Euro
<b>Ramazotti</b>	4cl	5 Euro
<b>VODKA</b>		
<b>Belvedere</b>	2cl	6,50 Euro

## BRÄNDE

<b>Ziegler Mirabelle</b>		11 Euro
<b>Williams Walcher Südtirol</b>		6 Euro
<b>Ziegler No. 1 Wildkirsch</b>		15 Euro
<b>Domaine de Charron</b>		15 Euro
Bas Armagnac 1989		
<b>Hennessy V.S.O.P.</b>		8 Euro

## WHISKY

<b>Ardberg Ten Single Malt</b>		10 Euro
<b>Glenmorangie Lasanta</b>		
12 Years		10 Euro
<b>Johnnie Walker</b>		
Black Label		6 Euro

## GRAPPA

<b>Marzadro</b>		
Amarone	2 cl	8 Euro
Le Diciotto Lune	2 cl	6 Euro

## RUM

<b>Ron Zacapa xo Solera</b>	2 cl	18 Euro
<b>Don Papa Baroko</b>	2 cl	7 Euro