

Herzlich willkommen

Genießen Sie bei uns hausgemachte Gerichte, frisch und mit den besten Zutaten zubereitet- für einen besonderen Genussmoment.

Guten Appetit!

APPETIT

RESTAURANT

— Empfehlung —

Cava | € 6,90

Pimm's No.1 "Ginger Ale" | € 9,00

Peachy Spritz "Soda, Prosecco, Pfirsich Likör" | € 9,00

Aperol Twist "Ginger Beer" | € 9,00

Spezialbier | € 5,90

— Drink & Drive 0,0% —

Juicy Rosé "Fizzy Darjeeling - Rhabarber" 1/8 | € 7,90

Virgin Gin Tonic | € 11,00

White Wine "Mayer am Pfarrplatz, Vienna" 1/4 | € 12,90
Gemischter Satz, dry, fruity

Vorspeisen | starters

Kartoffel-Lauch Suppe

getrübete Kartoffel | Lauch | Croutons
serviert mit hausgemachter Focaccia

truffled potato leek soup | Croutons
served with homemade focaccia

€ 12

Burrata

Pesto | Rucola | Cherrytomaten | geröstete Nüsse
serviert mit hausgemachter Focaccia

pesto | arugula | cherry tomatoes | roasted nuts
served with homemade focaccia

€ 14

Beef Tatar

fein gehacktes Rindfleisch
Knusprige Pilze | gegrillte Zwiebelcreme | Basilikum | Sauerrahm
serviert mit hausgemachter Focaccia

Finely chopped beef
crispy mushrooms | grilled onion cream | basil | sour-cream
served with homemade focaccia

Klein 100g € 17

Groß 200g € 23

Crayfish Toast

Flusskrebse | Mayo | Dill | Kren
serviert mit hausgemachter Focaccia

crayfish | mayo | dill | horseradish
served with homemade focaccia

€ 14

Hauptspeisen | mains

Ribeye ±300g

Entrecôte vom vorderen Rinderrücken
Grillgemüse | Kartoffeln | Jus

Entrecôte steak
grilled vegetables | potatoes | jus

€ 38

Tagliata ±220g

Entrecôte vom vorderen Rinderrücken
Rucola | Tomaten | rote Zwiebel | Jus | Kartoffeln

sliced entrecôte steak
arugula | tomatoes | red onions | jus | potatoes

€ 29

Zanderfilet

gegrilltes Zanderfilet | Wildreis | Mais-Salsa
leicht scharfe Kokosnusssauce

grilled pike-perch | wild rice | corn salsa
mildly spiced coconut sauce

€ 26

Cauliflower Trio

Blumenkohl-Dreierlei
Püree | ausgebacken | eingelegt
Nussbutter | Pinienkerne

cauliflower
purée | fried | pickled
brown butter | pine nuts

€ 19

— — *ask for vegan* — —

Pasta & Risotto

“Chef’s” Pasta

Spaghetti | Butter-Parmesan-Sauce
Chili | Knoblauch | Tomaten | Jungzwiebel

spaghetti | butter Parmesan sauce | chili | garlic | tomatoes | spring onions

€ 19

mit Huhn | with chicken € 24

mit Black Tiger Garnelen | with black tiger prawns € 26

Limonen Pasta

Pappardelle | Butter-Zitronen-Sauce | Knoblauch | Basilikum

pappardelle | lemon butter sauce | garlic | basil

€ 19

Carbonara

Spaghetti | Ei | Guanciale | Pecorino Romano

spaghetti | egg | guanciale | pecorino romano

€ 19

Seafood-Delight Risotto

Safran | Fisch | Garnelen | Pulpo | Muscheln
Tomaten | Jungzwiebel

saffron | fish | shrimp | pulpo | mussels
tomatoes | spring onions

€ 29

Rustic Mushroom Risotto

Pilzvariation | knusprige Pilzgarnitur | Trüffel

mushroom variation | crispy mushrooms | truffle

€ 22

Salat

Grilled Romaine “Caesar”

gegrillter Romana Salat | Stunden-Ei | Chorizo Mayo | Croutons
Parmesan | Radieschen | Caesar Dressing

grilled romaine lettuce | slow cooked egg | chorizo mayo | croutons | parmesan
radish | caesar dressing

€ 18

mit Huhn | with chicken € 23

mit Black Tiger Garnelen | with black tiger prawns € 25

Chèvre Chaud

gratinierter Ziegenkäse | Honig | geröstete Walnüsse | Birnen Chutney
Gurken | Radieschen | Paprika | Tomaten

baked goat cheese | honey | roasted walnuts | pear chutney
cucumber | radish | bell pepper | tomatoes

€ 19

Avocado & Mozzarella

Avocado | Mozzarella | Mango Chutney | Pinienkerne | Gurken | Paprika
Radieschen | Salat

avocado | mozzarella | mango chutney | pine nuts | cucumber | bell pepper
radish | salad

€ 19

Beilagen | sides

gemischter Beilagensalat | mixed side salad | € 7

grüner Beilagensalat | green side salad | € 6

homemade focaccia | € 6

Pommes | French fries | € 7

Pizza Naples Style

Vesuvio

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella
Chorizo | Jalapeños | Satan's Saliva

tomato sauce | Fior di latte Mozzarella | chorizo | jalapeños | satan's saliva

€ 16

Appetit Special

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Burrata | Bresaola | Pesto
Schinken | Portobello

tomato sauce | Fior di latte Mozzarella | burrata | bresaola | pesto
ham | portobello

€ 21

Portobello

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Buchenpilze | Portobello | Pesto

tomato sauce | Fior di latte Mozzarella | beech mushrooms | portobello | pesto

€ 16

Prosciutto di San Daniele

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Prosciutto | Rucola | Pesto
Parmesan | Balsamico

tomato sauce | Fior di latte Mozzarella | prosciutto | arugula | pesto
parmesan | balsamico

€ 19

La Chèvre

Bianco Sauce | Fior di Latte Mozzarella | Ziegenkäse | Birnen Chutney
Feige | geröstete Walnüsse | Honig

bianco sauce | Fior di latte Mozzarella | goat cheese | pear chutney | figs
roasted walnuts | honey

€ 19

Pizza Naples Style

La Dolce Vita

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella
frischer Büffelmozzarella | Chorizo | Pesto | Scamorza | Balsamico

tomato sauce | Fior di Latte Mozzarella | fresh buffalo mozzarella | chorizo
pesto | scamorza | balsamico

€ 21

Vegetariana

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella
Ratatouille | Pesto | Kalamata Oliven

tomato sauce | Fior di latte Mozzarella | ratatouille | pesto | kalamata olives

€ 16

Athena

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella
Feta | sonnengetrocknete Tomaten | Spinat | Cherry Tomaten

tomato sauce | Fior di latte Mozzarella
Feta | sun dried tomatoes | spinach | cherry tomatoes

€ 18

Gamberetti

Bianco Sauce | Fior di Latte Mozzarella
Garnelen | Kirschtomaten | Champignons | Basilikum

bianco sauce | Fior di Latte Mozzarella | shrimps | cherry tomatoes | mushrooms | basil

€ 18

Milano

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Salami Milano

tomato sauce | Fior di latte Mozzarella | salami Milano

€ 15

Dessert

Ein süßer Löffel zum Schluss...

Sunshine Mousse

Passionsfrucht-Mousse | Minzspiegel | Beeren

passion fruit mousse | mint coulis | berries

€ 9

Panna Cotta

Milchschokolade | Beerenkompott

milk chocolate | berry compote

€ 9

Sorbets

Sorten: Limette | Mango | Zitrone | Passionsfrucht

Flavours: lime | mango | lemon | passion fruit

€ 4 pro Sorte

... oder ein Absacker

Digestive

Mango con Tequila "Scheyerer Likör 20% 2cl" | 4,90€

Pfirsich Likör "Scheyerer 18% 2cl" | 4,90€

Alte Williams Birne Scheyerer "Edelbrand 41% 2cl" | 6,90€

Marille Scheyerer "Edelbrand 42% 2cl" | 6,90€

Preise inkl. MwSt