

GLUTENFREIES FRÜHSTÜCK QUICK BREAKFAST €14,00

GEMISCHTER FRÜHSTÜCKSTELLER:

Auswahl an Marmeladen (Monoportion), Haselnusscreme, Schokoladentörtchen, Cornflakes, Zwieback und Muffins.



CAFETERIA - 1 Getränk nach Wahl aus:

Espresso - entkoffeinierter Kaffee - doppelter Espresso - Kaffee-Shake - doppelter Macchiato - Cappuccino - entkoffeinierter Cappuccino - Cappuccino mit Sojamilch - Glas Milch - Latte Macchiato - heiße Schokolade - heißer Tee.

FRUCHTSÄFTE:

Gemischte Fruchtsäfte - frisch gepresster Orangensaft.

CAFETERIA

Caffè espresso	€ 2.20
Espresso mit Schuss	€ 3.00
Entkoffeinierter Espresso	€ 2.20
Gerstenkaffee	€ 2.20
Amerikanischer Kaffee	€ 2.50
Kaffee-Shake	€ 3.50
Doppelter Espresso	€ 4.00
Cappuccino	€ 3.20
Gersten-Cappuccino	€ 3.20
Entkoffeinierter Cappuccino	€ 3.20
Cappuccino mit Sojamilch	€ 3.20
Glas Milch	€ 3.00
Latte macchiato	€ 3.50
Heiße Schokolade	€ 5.00
Schwarz-, Kräuter-, Früchte-, Kamillentee	€ 4.50
Ginseng-Kaffee	€ 3.00

KLEINE KONDITOREIWAREN

°Croissant-Auswahl	€ 3.00
°Gemischte Donuts	€ 4.50
Marmeladenkuchen / Schokoladenkuchen	€ 6.50

GETRÄNKE

Getränke vom Fass	€ 4.00
Getränke in der Flasche - cl. 33 (Sprite - Coca Cola und Coca Cola Zero)	€ 4.50
Redbull - cl. 33	€ 5.00
Fruchtsäfte	€ 4.00
Frisch gepresster Orangensaft	€ 5.00
Mineralwasser - cl. 50	€ 2.50
Mineralwasser - cl. 100	€ 4.00

BIERVOM FASS

Beck's - cl. 40 (5% vol)	€ 6.50
Leffe Rouge - cl. 50 (6,6% vol)	€ 7.50
Franziskaner Hell - cl. 50 (5% vol)	€ 7.50

FLASCHENBIERE

Beck's - cl. 33 (5% vol.)	€ 6.00
Corona - cl. 33 (4,5% vol.)	€ 6.00
Corona "0,0" - cl. 33 (0,0% vol.)	€ 6.50
Super Tenent's - cl. 33 (9% vol.)	€ 7.50
Glutenfreies Bier - cl. 33 (4,7% vol.)	€ 6.50

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Virgin Mojito (Rohrzucker, Limette, frische Minze und Sodawasser)	€ 7.50
---	--------

ALKOHOLFREIER APERITIF FÜR UNSERE KLEINSTEN € 7.50

Prezzemolo: Birnensaft, Kiwi-Sirup, Kokosfruchtflisch, grüner Tee

Aurora: Ananassaft, Erdbeer-Sirup, Zitrone und grüner Tee

SPRITZ UND MEHR

Crodino, Gingerino, Cedrata, Ginger Beer	€ 5.50
Campari Spritz (Campari Bitter, Prosecco D.O.C. und Sodawasser)	€ 7.50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco D.O.C. und Sodawasser)	€ 7.50
Hugo spritz (Prosecco D.O.C., frische Minze und Holunderblütensirup mit Limette)	€ 7.50
Spritz Bianco (Prosecco D.O.C., Sodawasser und Zitrone)	€ 6.50

DRINKS und LONGDRINKS

Campari Soda	€ 7.00
Martini Bianco	€ 7.00
Martini Rosso	€ 7.00
Bellini (Prosecco D.O.C. und Pfirsichsaft)	€ 9.00
Mimosa (Prosecco D.O.C. und frischer Orangensaft)	€ 9.00
Rossini (Prosecco D.O.C. und frische Erdbeeren)	€ 9.00
Americano (Roter Wermut, Campari Bitter und Sodawasser)	€ 9.00
Negroni (Campari Bitter, Roter Wermut und Gin Bombay)	€ 9.00
Negroni Sbagliato (Prosecco D.O.C., Campari Bitter und Roter Wermut)	€ 9.00
Martini Cocktail (Gin Bombay und Wermut Dry)	€ 10.00
Moscow Mule (Absolut Wodka, Ginger Beer und Limettensaft)	€ 10.00
Vodka Redbul (Absolut Wodka und Red Bull)	€ 10.00
Gin Tonic (Gin Tanqueray und Tonic Water)	€ 10.00
Gin Tonic (Gin Monkey /Roby Marton und Tonic Water)	€ 14.00
Gin Lemon (Gin Tanqueray e Lemon soda)	€ 10.00
Gin Lemon (Gin Monkey /Roby Marton und Lemon Soda)	€ 14.00
Vodka Tonic (Absolut Wodka und Tonic Water)	€ 10.00
Vodka Lemon (Absolut Wodka und Lemon Soda)	€ 10.00
Campari Orange (Campari Bitter und frischer Orangensaft)	€ 10.00
Cuba Libre (Weißer Rum und Coca Cola)	€ 10.00
Whisky Cola (Jack Daniel Whisky, Coca Cola und Limette)	€ 10.00
Long Island (Tequila Sauza Bianca, Gin Bombay, Triple Sec Stock und Wodka Absolut)	€ 10.00
Erdbeer-Cairoska (Absolut Wodka und frische Erdbeeren)	€ 10.00
Caipiroska (Absolut Wodka, Limette und Rohrzucker)	€ 10.00
Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker und Limette)	€ 10.00
Bloody Mary (Tequila Sauza, Orangensaft und Grenadinsirup)	€ 10.00
Mojito (Legendärer weißer Rum, brauner Zucker, Limette, frische Minze und Sodawasser)	€ 10.00

MAGENBITTER UND LIKÖRE - CL.4

Unsere Auswahl an Bitterlikören: € 7.50
Montenegro, Amaro del capo, Ramazzotti, Jägermeister, Amaretto di Saronno, Averna, Cynar, Lucano, Braulio, Unicum, Fernet branca, Branca menta, Limoncino, Mirto, Anima nera, Sambuca, Cointrau, Baileys, Gran Marnier.

GRAPPE - cl.4

Sarpa - Poli	€ 7.50
Grappe 18 Lune	€ 8.50
Grappe 18 Lune Riserva Porto	€ 10.50

Grappa Amarone Giare	€ 11.50
Grappa di Sassocia	€ 18.00

WHISKY & WHISKEY - cl. 4

Jack Daniel's	€ 8.50
Glen Grant 5 Jahre	€ 8.50
Laphroaig 10 Jahre	€ 12.00
Macallan 15 Jahre	€ 20.00
Oban 14 Jahre	€ 12.00
Lagavulin 16 Jahre	€ 14.00

BRANDY - COGNAC - CL. 4

Vecchia Romagna	€ 7.50
Hennessy	€ 12.00
Courvoisier	€ 11.50
Martell	€ 12.00
Armagnac	€ 12.00

RUM - CL.4

Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos	€ 9.00
Ron Legendario Añejo 9 anos	€ 12.00
Ron Legendario Gran Reserva 15 anos	€ 35.00
Ron Zacapa 23 anos	€ 12.00
Ron Pampero aniversario	€ 10.00

ACHTUNG Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.

ITALIENISCHE PERLWEINE

Prosecco D.O.C. "Perlage"	Treviso/Venetien	€ 6.50	€ 26.00
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut "Revi"	Trentino Südtirol	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"	Franciacorta/ Lombardei	€ 10.00	€ 65.00

FRANZÖSISCHE SCHAUMWEINE

Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/Frankreich	€ 15.00	€ 75.00
Brut 'La Cuvée' Laurent-Perrier	Champagne/Frankreich		€ 95.00

ITALIENISCHE WEISSWEINE

Custoza D.O.C. Cavalchina	Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini	Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani	Venetien	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani	Venetien	€ 7.50	€ 33.00
Ribolla Gialla D.O.C. Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia		€ 38.00
Vermentino D.O.C. 2023 Tenuta Guado al Tasso Marchese Antinori	Bolgheri/Toscana		€ 45.00

ROSÉWEINE

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Venetien	€ 6.50	€ 24.00
--	----------	--------	---------

ITALIENISCHE ROTWEINE

Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara Allegrini	Venetien	€ 7.00	€ 24.00
Valpolicella Classico D.O.C. Bio Cà La Bionda	Venetien	€ 8.00	€ 32.00
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. Bio Cà La Bionda	Venetien	€ 9.50	€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2018 Bio Cà La Bionda	Venetien	€ 14.00	€ 72.00

DESSERTWEINE

I Capitelli I.G.T. 2022 cl.375 Anselmi	Soave/Venetien		€ 55.00
--	----------------	--	---------



SCHNELLE SNACKS

Gemischter Salat € 12.00
(Blattsalat, Karotten, Cherrytomaten, Gurke, Oliven und Mais)

°Caesar Salad  € 16.00
(Salat, gegrillte Hähnchenbrust, gehackte Grana Padano DOP, Caesar Sauce und Croutons)

°Hot Dog  € 8.00
(Würstel – Ketchup und Mayonnaise separat)

Klassischer Toast  € 8.00
(Gekochter Schinken und Käse)

°Sfilatino Caprese  € 9.00
(Brötchen mit frischen Tomaten, Mozzarellaknötchen, Oregano und Basilikum)

°Focaccina mit Rohschinken  € 9.50
(Rohschinken, Ricotta und Rucola)

°Pinsa Regina Margherita  € 9.00
(Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Basilikum und Oregano)

°Pinsa Romana  € 10.00
(Tomaten, Oliven, Sardellen und Oregano)

Zimmerservice € 15.00

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.



ACHTUNG Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.

Die Speisekarte kann unter Berücksichtigung der Saisonalität der Produkte und in Abhängigkeit davon Änderungen unterliegen Marktverfügbarkeit.

°Tiefgekühlt und schockgefrostet am Ursprung.
°Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

