

## Grüner Reiter *Gino*

### Vorspeisen und Salate

<i>Bruschette mit Tomate und Basilikum</i>	€ 9,50
<i>Italienische Antipasti</i>	€ 16,00
<i>Vitello Tonnato</i> <i>Kalbfleischscheiben kalt, nappiert mit Thunfischsauce</i>	€ 16,50
<i>Rindercarpaccio mit Limone, Olivenöl Rucola, gehobelter Parmesan</i>	€ 16,50
<i>Ziegenkäsecremebrulée, Salat, Walnuß, Apfel</i>	€ 16,50
<i>Wintersalat mit mariniertem Hokkaidokürbis und Ziegenkäsecrostini</i>	€ 18,50

<u>Suppen:</u> <i>Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis</i>	€ 7,50
<i>Tomatencremesuppe</i>	€ 7,50

<u><i>Cavatelli „Nussknacker“</i></u> <i>in sardischer Sauce (frische Tomate, Fenchel, Zitrone, Olivenöl, Kräuter) mit frischem Wolfsbarschfilet</i>	€ 19,50
---	---------

<u><i>Ravioli „Sterntaler“</i></u> <i>gefüllt mit Hokkaidokürbis und Amarettini, in Butter und Salbei</i>	€ 17,50
--	---------

<u><i>Ravioli „Natale“</i></u> <i>Trüffelravioli in Cognac-Sahnesauce, mit frischen Steinchampignons</i>	€ 17,50
---	---------

<u><i>Ravioli „Winterwald“</i></u> <i>Ravioli mit Steinpilz- Salsiccafüllung, in feiner Parmesansauce</i>	€ 17,50
--	---------

<u><i>Tagliatelle „Tannenzapfen“</i></u> <i>Bandnudeln in einer getrüffelten Sauce von Steinchampignons, Kräutern, rosa Rumpsteakstreifen und Tomatenwürfeln</i>	€ 19,50
---	---------

**Hausgemachte Steinpilzgnocchi** € 19,50  
in einer getrüffelten Rahmsauce von  
Steinchampignons, Tomaten, und Kräuter  
mit Mozzarella überbacken

**Lasagne mit Rinderbolognese** € 15,00  
im Ofen überbacken

**Tagliolini „Stella cadente“** € 19,50  
feine Nudeln in getrüffelter Sauce von  
Entenbrust mit Mandelstiften, Rosinen

**„Knusperhaus“** € 18,00  
Linguine mit frischen Garnelen, Pilzen,  
Tomaten und Rucolapesto

**Frischer Lachs „Sternenhimmel“** € 26,00  
Lachsfilet vom Grill  
an Bandnudeln  
in Hummersauce

**„Kaminfeuer“** € 28,50  
Frische Garnelen vom Grill  
auf einem Salatbett angerichtet

**„Christkindels Teller“** € 26,00  
frische Dorade vom Grill  
mit Kräutern -filetiert-  
Salat und Rosmarinkartoffeln

**„Babbo Natale“** € 29,50  
Saltimbocca alla Romana  
vom Kalbsrücken,  
dazu unsere Tagesbeilage

**„Schlittenfahrt“** € 32,50  
Grigliata Mista vom Fisch mit  
Salat und Rosmarinkartoffeln

**Scaloppine „Eiskristall“** € 23,00  
Schweinefilet-Scheiben gebraten  
mit Birne in Honig-Balsamico  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

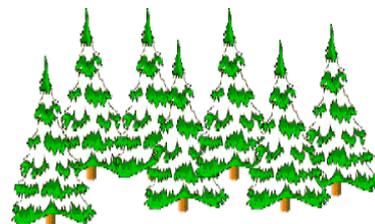
**„Schneeflocke“** € 29,50  
**Gebratene Entenbrust**  
an Orangensauce,  
mit Wirsing-Kartoffelstampf

**„Wintermärchen“** € 29,50  
Südtiroler Hirschragout,  
Speckknödel

**Hirschsteak**  
an Chianti-Hagebuttensauce,  
mit Wirsing-Kartoffelstampf  
€ 31,50

**Argentinisches Rumpsteak vom Grill**  
mit Kräuterbutter und Tagesbeilage  
€ 29,50  
- in Pfeffersauce € 32,50

**Zum Dessert:**  
Panna Cotta € 8,50  
an Punschkirschen  
Cremebrulée, € 11,50  
Apfelkompott mit Zimt  
Tirami sù € 8,50  
Cassata Eistorte € 8,50  
Tartufo Eistorte € 8,50  
Kardamom-Parfait € 9,50  
mit Tonkabohne und Sesam,  
Orangensauce  
Schokoladensoufflé € 10,50





## Pizze

Gereifter Teig mit Olivenöl, original italienisches Rezept

**Pizza Margherita** 401) € 10,50  
mit Tomate\* und Mozzarella

**Pizza Napoli** 402) € 12,50  
mit Tomate\*, Sardelle, Knoblauch,  
Mozzarella, Basilikum

**Pizza Mare** 403) € 18,50  
Tomate\*, Meeresfrüchte, Garnele,  
Mozzarella

**Pizza Tonno** 404) € 15,00  
Tomate\*, Thunfisch\*, Zwiebeln,  
Mozzarella

**Pizza Quattro Stagioni** 405) € 15,50  
Tomate\*, Mozzarella, Schinken\*,  
Champignons, Artischocken,\* Paprika

**Pizza alla Diavola** 406) € 12,00  
Tomate\*, Mozzarella, pikante Salami

**Pizza Prosciutto** 407) € 12,00  
Tomate\*, Mozzarella, Schinken\*

**Pizza Salame** 408) € 11,50  
Tomate\*, Mozzarella, Salami

<b>Pizza Hawaii</b> Tomate*, Mozzarella, Schinken*, Ananas*	409) € 13,50
<b>Pizza Siciliana</b> Tomate*, Mozzarella, Sardelle, getrocknete Tomaten, Kapern, Parmesanscheiben, Basilikum	411) € 14,50
<b>Pizza Gorgonzola Spinaci</b> Tomate*, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat	412) € 14,00
<b>Pizza Vegetariana</b> Tomate*, Mozzarella, frische Gemüse	413) € 15,00
<b>Pizza Caprese</b> frische Tomate, Mozzarella, Basilikum	414) € 12,50
<b>Pizza Parmigiana</b> Tomate*, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanhobel	415) € 16,50
<b>Pizza Salmone e Spinaci</b> Tomate*, Mozzarella, Spinat, frischer Lachs etwas Knoblauch	416) € 18,50
<b>Pizza Burrata</b> Tomate*, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Burrata, Olivenöl extravergine, Basilikum	417) € 18,50

- auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihre ganz individuelle Pizza -

( mit \* gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Konservierungsstoffe)

# Getränkekarte

Beck's Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 6,00
Alster	0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 6,00
Beck's blue alkoholfrei	0,33 l	Flasche		€ 3,80
Cola-Bier	0,3 l			€ 4,00
Weizenbier Franziskaner (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,5 l	Flasche		€ 5,50

## alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Bad Pyrmont Gourmet	0,25 l	€ 2,70	0,75 l	€ 6,80
Medium und Naturell				
Coca Cola, Coca Cola zero, Mezzomix (koffeinhaltig),				
Fanta, Sprite	0,33 l	Flasche		€ 4,00
Almdudler	0,35 l	Flasche		€ 4,00
Apfelschorle	0,3 l			€ 4,00
Apfelsaft, naturtrüb, Orangensaft	0,2 l			€ 3,70
Schwepes Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 3,70
Schwepes Tonic (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 3,70
Schwepes Ginger Ale (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 3,70
Malzbier	0,33 l	Flasche		€ 3,50
Bionade Holunder	0,33 l	Flasche		€ 4,20
Vio Rhababerschorle (aus Direktsaft)	0,33 l	Flasche		€ 4,50
Vio Johannisbeerschorle (aus Direktsaft)	0,33 l	Flasche		€ 4,50

## Weissweine im Ausschank **0,2 l € 6,50**

Pinot Grigio, Friaul				
Frascati, Latium				
Chardonnay, Trentino				
Vermentino, Sardinien				
Frizzantino, Emilia Romagna, lieblich				
Scaia, Gardasee	0,2 l			€ 8,50

## Roséwein im Ausschank **0,2 l € 6,50**

Chiaretto				
<b>Rotweine im Ausschank</b>	<b>0,2 l</b>			<b>€ 6,50</b>
Merlot, Friaul				
Montepulciano, Marche				
Nero D'Avola, Sizilien				
Lambrusco, lieblich				
Primitivo di Manduria	0,2 l			€ 7,50

## Spirituosen

Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,50	Whiskey	4 cl	ab	€ 6,00
Williamsbirne	2 cl	€ 4,00	Vecchia Romagna	2 cl		€ 4,00
Himbeergeist	2 cl	€ 4,00	Limoncello	2 cl		€ 3,50
Grappa	2 cl	ab € 3,00	Sambuca	2 cl		€ 3,00
Amaro Averna	2 cl	€ 3,00	Amaretto	2 cl		€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,00	Baileys	4 cl		€ 6,00
Tanqueray Gin	4 cl	€ 6,50	Tanqueray alkoholfrei	4 cl		€ 6,50
Roku Gin	4 cl	€ 8,00	Mare Gin	4 cl		€ 8,00
Mirto	2 cl	€ 3,50				

- weitere Spirituosen auf Anfrage -

## Aperitifs

Prosecco frizzante	0,1l	€ 4,50
Ribolla Gialla spumante	0,1l	€ 5,50
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)		€ 7,50
Wildberry Lillet		€ 8,00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)		€ 7,50
Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	€ 5,50
Sherry secco, medium, sweet	5cl	€ 5,50
Campari Soda oder Orange	4cl	€ 7,50
San Bitter alkoholfrei	0,1l	€ 4,00
San Bitter mit Orange oder Soda		€ 6,00

## Heißgetränke

Espresso		€ 2,80
Cappuccino		€ 3,20
Latte Macchiato		€ 3,80
Milchkaffee		€ 4,00
Kaffee Crema		€ 2,80
Glas Tee		€ 2,50