



Grüner Reiter *Gino*

Vorspeisen und Salate

<i>Bruschette mit Tomate und Basilikum</i>	€ 9,50
<i>Italienische Antipasti</i>	€ 16,50
<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>Rote Beete Carpaccio, gebläunter Ziegenkäse, Walnuß, Apfel</i>	€ 16,50
<i>Wintersalat mit mariniertem Hokkaidokürbis und Ziegenkäsecrostini</i>	€ 18,50

<u><i>Suppen:</i></u>	<i>Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis</i>	€ 8,50
	<i>Tomatencremesuppe</i>	€ 7,50

<u><i>Cavatelli „Nussknacker“</i></u>	€ 21,00
<i>in sardischer Sauce (frische Tomate, Fenchel, Zitrone, Olivenöl, Kräuter) mit frischem Doradenfilet</i>	

<u><i>Ravioli „Sterntaler“</i></u>	€ 18,50
<i>gefüllt mit Hokkaidokürbis und Amarettini, in Butter und Salbei</i>	

<u><i>Ravioli „Natale“</i></u>	€ 18,50
<i>Trüffelnravioli in Cognac-Sahnesauce, mit frischen Steinchampignons</i>	

<u><i>Ravioli „Winterwald“</i></u>	€ 18,50
<i>Ravioli mit Steinpilz- Salsiccafüllung, in feiner Parmesansauce</i>	

<u><i>Tagliatelle „Tannenzapfen“</i></u>	€ 20,50
<i>Bandnudeln in einer getrüffelten Sauce von Steinchampignons, Kräutern, rosa Rumpsteakstreifen und Tomatenwürfeln</i>	

Hausgemachte Steinpilzgnocchi € 20,50
in einer geträffelten 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 geträffelter Sauce von
Entenbrust mit Mandelstiften, Rosinen

„Krusperhaus“ € 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“ € 23,50
Schweinefilet-Scheiben gebraten
mit Birne in Honig-Balsamico
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

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

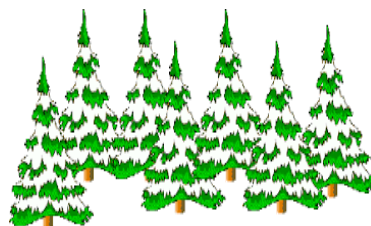
„Wintermärchen“ € 29,90
Südtiroler Hirschragout,
Speckknödel

Hirschsteak
an Chianti-Hagebuttensauce,
mit Wirsing-Kartoffelstampf
€ 32,50

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

Zum Dessert:

Panna Cotta € 8,50
an Punschkirschen
Cremebrulée, € 12,00
Apfelkompott mit Zimt
Tirami su € 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) € 11,00
mit Tomate* und Mozzarella

Pizza Napoli 402) € 13,00
mit Tomate*, Sardelle, Knoblauch,
Mozzarella, Basilikum

Pizza Mare 403) € 19,00
Tomate*, Meeresfrüchte, Garnele,
Mozzarella

Pizza Tonno 404) € 16,00
Tomate*, Thunfisch*, Zwiebeln,
Mozzarella

Pizza Quattro Stagioni 405) € 16,50
Tomate*, Mozzarella, Schinken*,
Champignons, Artischocken,* Paprika

Pizza alla Diavola 406) € 13,00
Tomate*, Mozzarella, pikante Salami

Pizza Prosciutto 407) € 13,00
Tomate*, Mozzarella, Schinken*

Pizza Salame 408) € 12,50
Tomate*, Mozzarella, Salami

Pizza Hawaii 409) € 14,50
Tomate*, Mozzarella, Schinken*,
Ananas*

Pizza Siciliana 411) € 15,50
Tomate*, Mozzarella, Sardelle,
getrocknete Tomaten, Kapern,
Parmesanscheiben, Basilikum

Pizza Gorgonzola Spinaci 412) € 14,50
Tomate*, Mozzarella,
Gorgonzola, Spinat

Pizza Vegetariana 413) € 16,00
Tomate*, Mozzarella, frische Gemüse

Pizza Caprese 414) € 13,00
frische Tomate, Mozzarella, Basilikum

Pizza Parmigiana 415) € 17,50
Tomate*, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola, Parmesanhobel

Pizza Salmone e Spinaci 416) € 19,50
Tomate*, Mozzarella, Spinat, frischer Lachs
etwas Knoblauch

Pizza Burrata 417) € 18,50
Tomate*, Mozzarella, getrocknete Tomaten,
Burrata, Olivenöl extravergine, Basilikum

- 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
Aktien Zwickel Kellerbier, Aktien Landbier	0,5 l	Flasche		€ 6,00

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Bad Pyrmonter Gourmet	0,25 l	€ 3,00	0,75 l	€ 7,10
Medium und Naturell				
Coca Cola, Coca Cola zero, Mezzomix (koffeinhaltig),				
Fanta, Sprite	0,33 l	Flasche		€ 4,00
Almdudler	0,35 l	Flasche		€ 4,20
Apfelschorle	0,3 l			€ 4,00
Apfelsaft, naturtrüb, Orangensaft	0,2 l			€ 4,00
Schweppes Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 3,80
Schweppes Tonic (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 3,80
Schweppes Ginger Ale (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 3,80
Malzbier	0,33 l	Flasche		€ 3,80
Bionade Holunder	0,33 l	Flasche		€ 4,20
Fritz Rhababerschorle (aus Direktsaft)	0,33 l	Flasche		€ 4,50
Vio Johannisbeerschorle (aus Direktsaft)	0,25 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		
-----------	--	--

Rotweine im Ausschank **0,2 l € 6,50**

Merlot, Friaul		
Montepulciano, Marche		
Nero D'Avola, Sizilien		
Lambrusco, lieblich		
Primitivo di Manduria	0,2l	€ 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
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	€ 3,00
Espresso macchiato	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,00
Milchkaffee	€ 4,20
Kaffee Crema	€ 3,00
Glas Tee	€ 3,00