



Grüner Reiter *Gino*

Vorspeisen und Salate

Bruschette mit Tomate und Basilikum € 9,50

Italienische Antipasti € 16,50

Vitello Tonnato € 16,50

Kalbfleischscheiben kalt, nappiert mit Thunfischsauce

Rindercarpaccio mit Limone, Olivenöl Rucola, gehobelter Parmesan € 16,50

Rote Beete Carpaccio, geflammter Ziegenkäse, Walnuss, Apfel € 16,50

Wintersalat mit mariniertem Hokkaidokürbis und Ziegenkäsecrostini € 18,50

Suppen: *Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis* € 8,50
 Tomatencremesuppe € 7,50

Cavatelli „Nussknacker“ € 21,00

*in sardischer Sauce (frische Tomate, Fenchel, Zitrone, Olivenöl, Kräuter)
mit frischem Doradenfilet*

Ravioli, Sterntaler“ € 18,50

gefüllt mit Hokkaidokürbis und Amarettini, in Butter und Salbei

Ravioli „Natale“ € 18,50

Trüffelravioli in Cognac-Sahnesauce, mit frischen Steinchampignons

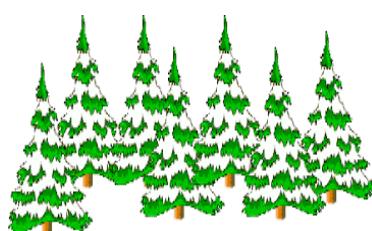
Ravioli „Winterwald“ € 18,50

Ravioli mit Steinpilz- Salsiccafüllung, in feiner Parmesansauce

Tagliatelle „Tannenzapfen“ € 20,50

*Bandnudeln in einer geträufelten Sauce von Steinchampignons, Kräutern,
rosa Rumpsteakstreifen und Tomatenwürfeln*

<u>Hausgemachte Steinpilzgnocchi</u>	€ 20,50	<u>Scaloppine „Eiskristall“</u>	€ 23,50
in einer geträufelten Rahmsauce von Steinchampignons, Tomaten, und Kräuter mit Mozzarella überbacken		Schweinefilet-Scheiben gebraten mit Birne in Honig-Balsamico Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
<u>Lasagne mit Rinderbolognese</u>	€ 15,00	<u>„Schneeflocke“</u>	€ 29,50
im Ofen überbacken		<u>Gebratene Entenbrust</u>	
<u>Tagliolini „Stella cadente“</u>	€ 19,50	an Orangensauce, mit Wirsing-Kartoffelstampf	
feine Nudeln in geträufelter Sauce von Entenbrust mit Mandelstiften, Rosinen		<u>„Wintermärchen“</u>	€ 29,90
<u>„Klusperhaus“</u>	€ 18,00	Südtiroler Hirschragout, Speckknödel	
Linguine mit frischen Garnelen, Pilzen, Tomaten und Rucolapesto		<u>Hirschsteak</u>	
<u>Frischer Lachs „Sternenhimmel“</u>	€ 26,00	an Chianti-Hagebuttensoße, mit Wirsing-Kartoffelstampf	
Lachsfilet vom Grill an Bandnudeln in Hummersauce			€ 32,50
<u>Kaminfeuer</u>	€ 28,50	<u>Argentinisches Rumpsteak vom Grill</u>	
Frische Garnelen vom Grill auf einem Salatbett angerichtet		mit Kräuterbutter und Tagesbeilage	
<u>Christkindels Teller</u>	€ 26,00		€ 29,50
frische Dorade vom Grill mit Kräutern -filetiert- Salat und Rosmarinkartoffeln		- in Pfeffersauce	€ 32,50
<u>Babbo Natale</u>	€ 29,50	<u>Zum Dessert:</u>	
Saltimbocca alla Romana vom Kalbsrücken, dazu unsere Tagesbeilage		Panna Cotta	€ 8,50
<u>Schlittenfahrt</u>	€ 32,50	an Punschäpfchen	
Grigliata Mista vom Fisch mit Salat und Rosmarinkartoffeln		Cremebrûlée,	€ 12,00





Pizze

Gereifter Teig mit Olivenöl, original italienisches Rezept

Pizza Margherita mit Tomate* und Mozzarella	401) € 11,00
Pizza Napoli mit Tomate*, Sardelle, Knoblauch, Mozzarella, Basilikum	402) € 13,00
Pizza Mare Tomate*, Meeresfrüchte, Garnele, Mozzarella	403) € 19,00
Pizza Tonno Tomate*, Thunfisch*, Zwiebeln, Mozzarella	404) € 16,00
Pizza Quattro Stagioni Tomate*, Mozzarella, Schinken*, Champignons, Artischocken,* Paprika	405) € 16,50
Pizza alla Diavola Tomate*, Mozzarella, pikante Salami	406) € 13,00
Pizza Prosciutto Tomate*, Mozzarella, Schinken*	407) € 13,00
Pizza Salame Tomate*, Mozzarella, Salami	408) € 12,50

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, Parmesan hobel

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

Becks'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

0.21

€ 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

Rosswurm im Ausschank

Chiaretto

0,2 1

€ 0,50

Cinarcto		
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
Ramazzotti	2 cl	€ 3,00	Baileys	4 cl		€ 6,00
Tanqueray Gin	4 cl	€ 6,50	Tanqueray alkfrei	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 (Holunderblütsirup, 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