

Frühstück täglich bis 11:30 Uhr

Kleines Bayern

[Butterbreze / Kaffee oder Cappuccino] € 5,10

Bavaria

[1 Paar Weisswurst / Breze / Senf_{1,8}] € 5,60

Vorspeisen und Suppen / Antipasti e Zuppa

serviert mit frischen Ciabattabrot

Zuppa de pomodori

[Tomatensuppe / Kräuter] € 5,70

Zuppa de basilico

[Basilikumcremesuppe / Riesengarnele] € 7,50

Melone e prosciutto de Parma

[Honigmelone / Parmaschinken_{2,7} / Parmesan] € 9,90

Caprese

[Büffelmozzarella / aromatische Tomaten / frischer Basilikum / Rucola] € 10,50

Carpaccio

[Feines Rindfleisch / Parmesan / Rucola / Zitrone] € 11,50

Fleisch & Fisch / Carne e Pesce

Bistecca de pollo

[Hühnerbrust / Basilikum-Knoblauchdip / Kräuterbutter / mediterranes Grillgemüse / Kräuterkartoffeln] € 15,90

Bistecca de Porco

[ÖKO Schweinerückensteak / Pfefferrahmsoße / mediterranes Grillgemüse / Kräuterkartoffeln] € 16,90

Bistecca de Pepe

[Argentinisches Premium Rinderlendensteak / Pfefferrahmsoße / mediterranes Grillgemüse /
Kräuterkartoffeln] € 22,50

Salmona alla griglia

[Lachsfilet / Kräuter / Basilikum-Knoblauchdip / mediterranes Grillgemüse / Kräuterkartoffeln] € 20,90

Pesce alla griglia

[Lachsfilet / Scampi / Kräuter / Basilikum-Knoblauchdip /
mediterranes Grillgemüse / Kräuterkartoffeln] € 24,90

Veneziano Speciale

[Argentinisches Premium Rinderlendensteak / Riesengarnelen / Kräuter / Pfefferrahmsoße /
Basilikum-Knoblauchdip / mediterranes Grillgemüse / Kräuterkartoffeln] € 26,90

Pasta

*unsere Pasta beziehen wir ausschließlich von
der Traditionsmarke „De Cecco“ aus San Martino, Italien*

Linguine Aglio, Olio e Peperoncino

[Olivenöl / Knoblauch / Chili / Kräuter / Kirschtomaten] € 9,90

Rigatoni con Sugo de Pomodoro

[Cremiges Tomatensugo / Basilikum / Kirschtomaten] € 10,90

Rigatoni Bolognese

[Rinderhack-Tomaten-Gemüsesoße / Basilikum / Kirschtomaten] € 12,50

Rigatoni al Forno

[Hackfleischsahnesoße / Käse / Kirschtomaten / im Ofen überbacken] € 12,90

Rigatoni Formaggio

[Gorgonzolasoße / Rucola / Walnüsse / Parmesan] € 13,50

Linguine Salmone

[Lachsfilet / Basilikumpesto / Weißweinssoße / Gemüsestreifen] € 16,90

Linguine con Scampi

[Riesengarnelen / Cremiges Tomatensugo / Chili / Kräuter] € 18,90

Linguine de Mare

[Duett von Lachs & Scampi / Basilikumpesto / Weißweinssoße / Gemüsestreifen / Kräuter] € 18,90

zu allen Pastagerichten reichen wir „Grana Padano“ Parmesan

Pizza

Margherita

[Tomatensoße / Mozzarella-Käse / Basilikum₅] € 10,50

Funghi

[Frische Champignons / Tomatensoße / Mozzarella-Käse₅] € 11,50

Rucola

[Frischer Rucola / Parmesanscheiben / Tomatensoße / Mozzarella-Käse₅] € 11,90

Salame

[Feine italienische Salami / Tomatensoße / Mozzarella-Käse_{2,5,7}] € 12,20

Prosciutto

[Gekochter Vorderschinken / Tomatensoße / Mozzarella-Käse_{2,3,5,7,8}] € 12,20

Tonno

[Thunfisch / Zwiebeln / Oliven / Kapern / Tomatensoße / Mozzarella-Käse₅] € 12,20

Formaggio

[Gorgonzola / Rucola / Birne / Tomatensoße / Mozzarella-Käse₅] € 12,90

Regina

[Gekochter Vorderschinken / Champignons / Tomatensoße / Mozzarella-Käse_{2,3,5,7,8}] € 12,90

Diavola

[Pikante Salami / Peperoni / Tomatensoße / Mozzarella-Käse_{2,5,7}] € 12,90

Hawaï

[Gekochter Vorderschinken / Ananasstücke / Tomatensoße / Mozzarella-Käse_{2,3,5,7,8}] € 13,20

Bufala

[Tomatensoße / frischer Büffelmozzarella / Trüffelöl / Rucola / Mozzarella-Käse₅] € 14,50

Parma

[Parmaschinken / Rucola / Parmesanscheiben / Tomatensoße / Mozzarella-Käse_{2,5,7}] € 14,90

Speciale

[Italienische Salami / gekochter Vorderschinken / Oliven / Peperoni / Artischocken / Champignons_{2,3,5,7,8}]

€ 14,90

[Extras je 1,50 € : Champignons, Schinken, Salami, Peperoni, Thunfisch, Sardellen, Artischocken]

Salate / Insalata

serviert mit feinem hausgemachtem Dressing a la Veneziano & Ciabattabrot

Insalata Mista Piccolo

[kleiner Blattsalat / Tomate / Gurke / Kräuter] € 6,50

Insalata Tonno

[Blattsalate / Thunfisch / Zwiebeln / Oliven / Ei / Pepperoni₃] € 14,50

Insalata Pollo

[Blattsalate / Hühnerbrust / Parmesansplitter / Kräuter] € 14,90

Insalata Parma

[Blattsalate / Parmaschinken / Parmesansplitter / konfierte Tomaten / Kräuter_{2,7}] € 14,90

Insalata Salmone

[Blattsalate / Lachsfilet / Kräuter / Basilikum-Knoblauchdip] € 16,90

Insalata Vitello

[Blattsalate / Kalbfleischstreifen / gebratene Champignons / Kräuter / konfierte Tomaten] € 16,90

Insalata Scampí

[Blattsalate / Riesengarnelen / Kräuter / Basilikum-Knoblauchdip] € 17,90

Insalata Mare

[Blattsalate / Lachsfilet / Scampí / Kräuter / Basilikum-Knoblauchdip] € 18,50

Insalata Manzo

[Blattsalate / Rinderlendenmedaillons / Oliven / Parmesan / Artischocken / Zwiebeln] € 18,50

Dessert / Dolce

Tiramisu

[Tiramisu / frische Früchte] € 6,50

Torta

[eine vielfältige Auswahl an Kuchen finden Sie in unserer Vitrine] Stück € 3,90

Wählen Sie aus 12 Sorten unserer Antica Eisspezialitäten an der Eistheke...

Kaffee / Caffè

Dinzler Kaffeerösterei vom Irschenberg

Tasse Kaffee € 3,30

Cappuccino € 3,40

Espresso € 2,70

Espresso Macchiato € 3,00

Doppelter Espresso € 4,10

Latte Macchiato € 4,20

Haferl Kaffee € 4,20

Milchkaffee € 4,20

Tasse entkoffeinierter Kaffee € 3,30

Glas Tee € 3,50

[verschiedene Sorten]

Eiskaffee oder Eisschokolade € 5,90

[mit Vanilleeis und Sahne]

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. / Beilagenänderung 0,80 €

1. mit Geschmacksverstärker 2. mit Antioxidationsmittel 3. mit Konservierungsstoff

4. gefärbt 5. Süßungsmittel 6. geschwefelt 7. Nitritpökelsalz 8. Phosphat

Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alkoholfreies

<i>Tafelwasser</i>	0,3 ltr.	€ 2,50
<i>Coca Cola</i> ^{1,2,3}	0,3 ltr.	€ 3,40
<i>Coca Cola Light</i> ^{1,2,3}	0,3 ltr.	€ 3,40
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,2,3}	0,3 ltr.	€ 3,40
<i>Mezzo Mix Spezi</i> ^{1,2,3}	0,3 ltr.	€ 3,40
<i>Sprite Zitronenlimonade</i>	0,3 ltr.	€ 3,40
<i>Fanta Orangenlimonade</i> ^{1,2,3}	0,3 ltr.	€ 3,40
<i>Red Bull</i> ^{1,2,3}	0,25 ltr.	€ 3,90
<i>La Paloma</i> ^{1,2}	0,25 ltr.	€ 3,50
<i>Almdudler</i>	0,35 ltr.	€ 3,80
<i>Schweppes</i> ^{1,2,4,7}	0,2 ltr.	€ 3,10

[Bitter Lemon, Tonic Water, Russian Wildberry]

Specials: Zaubervasser

[Tafelwasser, Holunder, Ingwersirup, Zitrone,
Orange, Minze, Limette, Crusheis]

Hausgemachter Eistee

[Orange, Limette, Minze, Crusheis]

0,4 ltr. € 4,20

Wolfra Fruchtsäfte aus Bayern:

[Apfel Naturtrüb, Ananas, Banane ⁵, Johannisbeere,
Kirsche, Maracuja ⁵, Orange]

<i>Pur</i>	0,3 ltr.	€ 3,90
<i>Schorle</i>	0,3 ltr.	€ 3,50

Premiumwasser aus Italien:

San Pellegrino - [Medium]

Aqua Panna - [Still]

Flasche 0,50 ltr. € 4,60

Biere 0,5 ltr.

<i>Erdinger Weißbier</i>		€ 4,30
<i>Erdinger Dunkel</i>		€ 4,30
<i>Erdinger Urweisse</i>		€ 4,30
<i>Erdinger Alkoholfrei</i>		€ 4,30
<i>Erdinger Alkoholfrei Zitrone/Grapefruit</i> 0,33ltr.		€ 3,90
<i>Hacker Pschorr Helles</i>		€ 4,30
<i>Hacker Pschorr Radler</i>		€ 4,30
<i>Russn</i>		€ 4,30
<i>Becks Pils</i>	0,33 ltr.	€ 3,90

Prosecco Drinks

<i>Aperol Sprizz</i>	0,3 ltr.	€ 7,20
[Prosecco, Aperol, Orange, Soda]		
<i>Hugo</i>	0,3 ltr.	€ 7,20
[Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda]		
<i>Erdbeer Hugo</i>	0,3 ltr.	€ 7,20
[Prosecco, Erdbeersirup, Minze, Limette, Soda]		
<i>Paloma Sprizz</i>	0,3 ltr.	€ 7,20
[Prosecco, Paloma, Minze, Limette]		

Spirituosen 2 cl

<i>Premiümdestillerte Lantenschammer vom Schliersee</i>	€ 4,90
[Williams unfiltriert - Mirabelle - Schlehe - Haselnuss]	
<i>Slyrs</i> [Bavarian Single Malt Whisky 2010]	€ 5,50
<i>Grappa Nonino „Il Friulano“</i>	€ 4,90
<i>Ramazotti</i>	€ 3,40
<i>Brauner Rum</i> [Old Pascas]	€ 3,40
<i>Wodka</i> [Russian Standard]	€ 3,40
<i>Gin</i> [Bombay Sapphire]	€ 3,40
<i>Whisky</i> [Johnnie Walker Black Label]	€ 3,90

Weine

Weiß

Grüner Veltliner

0,2 ltr. € 4,90

[Qualitätswein - Weingut Überacker - Österreich - Wagram
Trocken, feinwürzig und frisch mit dem typischen Pfefferl]

Riesling

0,2 ltr. € 5,50

[QbA 2014 - Weingut Diehl - Deutschland - Pfalz
Trocken, animierend, filigran mit Aromen von frischen Früchten]

Gelber Muskateller

0,2 ltr. € 5,90 0,75 ltr. € 21,50

[Qualitätswein 2015 - Weingut Hugl & Wimmer - Österreich - Poysdorf
Aromen von hellen, reifen Trauben. Frisch und aromatisch]

Chardonnay

0,2 ltr. € 5,90 0,75 ltr. € 21,50

[Spätlese trocken 2014 - Weingut Julia Schittler - Deutschland - Rheinhessen
ein Gaumenhighlight! Komplex und fein balanciert am Gaumen]

Lugana „Limne“

0,2 ltr. € 6,20 0,75 ltr. € 22,50

[DOC 2014 - Tenuta Rovaglia - Italien - Gardasee
Wie eine erfrischende Brise vom Gardasee fließt dieser saftige, frisch
und trinkfreudige Lugana über den Gaumen! Viel Spaß im Glas]

„Risowe“

Riesling - Sauvignon Blanc - Weissburgunder

2015 - Weingut Überacker - Österreich - Wagram

-Fruchtbetontes Cuvee aus den 3 Weißweinsorten des Wagram mit saftiger, frischer Fülle.

Der perfekte Begleiter für einen perfekten Thermentag!-

0,2 ltr. € 5,50 0,75 ltr. € 19,50

Rot
Dornfelder

0,2 ltr. € 5,50 0,75 ltr. € 19,50

[QbA 2014 Weingut Bretz - Deutschland - Bechtolsheim

Feinwürziger Duft von Brombeere und Sauerkirsche, zarte Anklänge von Vanille,
würziger Charakter, saftige Frucht]

Zweigelt

0,2 ltr. € 5,90 0,75 ltr. € 21,50

[QbA 2014 Weingut Salzl - Österreich - Seewinkelhof

Typische Zweigelt Nase nach Mon Cherie Kirschen, Feigen, Zwetschgen
und Bitterschokolade. Am Gaumen sehr fruchtig und weich-vollmundig]

Chianti

0,2 ltr. € 6,20 0,75 ltr. € 22,50

[DOCG 2015 – Poggio alla Salla - Italien - Montepulciano

Ein feinwürziger Duft nach roten Früchten wie Kirschen, reife Pflaumen offenbart am Gaumen ein
weiches Tannin, saftige und beerige Aromen sowie eine leicht mineralisch erdig-würzige Mineralik]

Spätburgunder

0,2 ltr. € 6,70 0,75 ltr. € 24,50

[QbA 2014 Weingut Von der Mark - Deutschland - Baden

Satte beerige Aromen, durch seine Reifung im Holzfass hat er eine angenehme Tanninstruktur
und richtet sich im Gaumen nachhaltig ein. Ein willkommener Gast der viel zu erzählen weiß!]

Rosè

Portugieser Weißherbst

0,2 ltr. € 5,50 0,75 ltr. € 19,50

[QbA 2015 Winzergemeinschaft Unstein - Deutschland - Pfalz

feinherb, mild mit frischen Aromen von reifen roten Beeren]

Weinschorle Weiß/ Rot

0,4 ltr. € 5,50

Prosecco, Sekt, Champagner

Prosecco „Sigillo del Doge“

[Frische geradlinige Art, Eleganz und Finesse im Glas]

0,1 ltr.	€ 4,20	0,75 ltr.	€ 24,50
----------	--------	-----------	---------

Geldermann Sektkellerei

[Deutschland - Rhein]

<i>Carte Blanche</i>	0,20 ltr.	€ 9,90
	0,75 ltr.	€ 28,50
<i>Rose</i>	0,75 ltr.	€ 31,50

Laurent Perrier Champagner

[Frankreich - Reims]

<i>Brut</i>	0,75 ltr.	€ 85,00
<i>Rosè</i>	0,75 ltr.	€ 119,00