



Inhaber: Giovanni Murgi
www.pizzeria-rustica-breisach.de - info@pizzeria-rustica-breisach.de

Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant.
Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung unserer Speisen ein wenig Zeit in Anspruch nehmen wird, da wir frische und regionale Zutaten verwenden. Sollte wider Erwarten etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, bitten wir Sie uns umgehend darüber zu informieren.

Wir Danken für Ihr Verständnis, wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Giovanni Murgi und sein Team

Chers clients,


nous vous souhaitons la bienvenue dans notre restaurant. Inspirés par les produits régionaux, nous créons des plats inspirés de la cuisine et culture italienne. Détendez-vous et passez un moment savoureux.

Giovanni Murgi et son équipe

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen erhältlich
Kartenzahlung möglich mit EC-Karte, Mastercard, Visa, Maestro und American Express
Alle Preise in Euro - Extrawünsche werden zusätzlich berechnet.
Tout les prix en Euro - Les demandes spéciales sont facturés en plus.

Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gern die Allergikerkarte.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Antipasti - Vorspeisen - Hors-d'œuvre

	normal	klein
1. Crostini Misti 	8,50	
geröstetes Brot mit verschiedenen Belägen <i>Pain grillé avec différentes garnitures</i>		
2. Vitello Tonnato	12,70	
Kalbfleisch mit Thunfisch, Sardellen und Kapernsoße <i>Viande de veau avec la sauce à la crème de thon, anchois et câpres</i>		
3. Carpaccio di Salmone	12,70	
Lachscarpaccio, Rucola und Zitrone <i>Carpaccio de saumon, roquette et citrons</i>		
4. Antipasto Misto ^{*2,5,7}	12,80	
gemischte Vorspeise nach Art des Hauses <i>Hors-d'œuvre composé</i>		
5. Antipasto Vegetariano 	10,20	
Vegetarische Vorspeise <i>Hors-d'œuvre végétarien</i>		
6. Insalata di Mare	13,50	
Meeresfrüchtesalat <i>Salade de fruits de mer</i>		
7. Bruschetta 	5,30	
geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Knoblauch <i>Pain grillé avec tomates fraîches et ail</i>		
8. Carpaccio di Manzo	12,50	
Rohes Rinderfilet mit Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Rucola <i>Filet de bœuf cru à l'ail, parmesan, huile d'olive et roquette</i>		


Insalata - Salate - Salades

mit Hausdressing oder Balsamicoessig und Olivenöl - *avec vinaigrette maison ou vinaigre balsamique et l'huile d'olive*


	normal	klein
9. Caprese 	8,00	
Tomatensalat mit Mozzarella <i>Salade de tomates avec mozzarella</i>		
10. Insalata di Rucola con Bresaola	11,20	
Rucolasalat mit getrocknetem Rinderschinken, Parmesan und Pinienkernen <i>Salade de roquette avec jambon sec de bœuf, parmesan et pignons de pin</i>		
11. Beilagensalat ^{*6} 	3,80	
gemischt <i>petite salade composée</i>		
12. Insalata Mista ^{*6} 	5,00	
gemischter Salat <i>Salade composée</i>		
13. Insalata Verde ^{*6} 	3,60	
grüner Salat <i>Salade verte</i>		
14. Insalata Rustica ^{*2,5,6}	9,40	7,70
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Schinken und Käse <i>Salade composée avec thon, œuf, jambon et fromage</i>		

Sämtliche mit diesem Symbol  gekennzeichneten Gerichte werden vegetarisch zubereitet.


Tous les plats signalés avec ce symbole  sont préparés à la végétarienne.

15. Insalata Contadina ^{1/6} 	normal 9,40	klein 7,70
gemischter Salat mit Schafskäse, grünen Oliven und Zwiebeln <i>Salade composée avec fromage de chèvre, olives vertes et oignons</i>		
16. Insalata Mista con Tonno ^{1/6}	6,10	
gemischter Salat mit Thunfisch <i>Salade composée au thon</i>		
17. Insalata con Tacchino ^{1/6}	10,30	
gemischter Salat mit Putenstreifen <i>Salade composée avec</i>		
18. Insalata Salmone e Gambas ^{1/6}	15,00	
gemischter Salat mit Lachs und Gambas <i>Salade composée avec saumon et crevettes</i>		

Zuppa - Hausgemachte Suppen - Soupes






19. Zuppa di Pomodoro 	normal 4,80	klein
Tomatensuppe mit Sahne <i>Soupe de tomates à la crème</i>		
20. Zuppa di Minestrone	5,20	
Gemüsesuppe <i>Soupe de légumes</i>		
21. Zuppa di Pesce	12,50	
Fischsuppe <i>Soupe de poissons</i>		

Piatto piccolo - Kinderteller - Menu enfant



22. Spaghetti Napoli 	normal 4,80	klein
mit Tomatensoße und Basilikum <i>à la sauce tomate et au basilic</i>		
23. Spaghetti Bolognese	5,90	
mit Rinderhackfleisch <i>à la sauce de viande de bœuf hachée</i>		
24. Spaghetti Carbonara ^{1,2,5}	6,00	
mit Speck, Ei u. Sahnesoße <i>à la crème fraîche, lardons et œufs</i>		
25. Penne quattro formaggi	6,10	
4-Käsesoße <i>à la sauce aux quatre fromages</i>		
26. Tortelloni alla Panna e Prosciutto ^{2,5}	5,80	
mit Schinken und Sahnesoße <i>à la crème fraîche et au jambon</i>		
27. Lasagne alla bolognese	6,10	
mit Rinderhackfleisch <i>avec viande de bœuf hachée</i>		
28. Scaloppina alla milanese*	8,00	
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes <i>Escalope de porc panée accompagnée de frites</i>		
29. Paniertes Putenschnitzel*	8,00	
mit Pommes. <i>Escalope de dinde panée accompagnée de frites</i>		

Sämtliche mit diesem Symbol  gekennzeichneten Gerichte werden vegetarisch zubereitet.
Tous les plats signalés avec ce symbole  sont préparés à la végétarienne.

Pasta - Nudeln - Pâtes

	normal
39. Spaghetti Napoli 	7,20
mit Tomatensoße und Basilikum <i>à la sauce tomate et au basilic</i>	
40. Spaghetti Bolognese	8,30
mit Rinderhackfleisch <i>à la sauce de viande de bœuf hachée</i>	
41. Spaghetti Carbonara ²	8,80
mit Speck, Ei und Sahnesoße <i>à la crème fraîche, lardons et œuf</i>	
42. Spaghetti aglio e olio 	7,20
mit Olivenöl, Knoblauch und Tomatenstücken <i>à l'huile d'olive, ail et morceaux de tomates</i>	
43. Spaghetti al pesto genovese	8,80
mit Basilikum-Kräuter-Sahnesoße <i>à la sauce au basilic et aux fines herbes</i>	
44. Penne arrabbiata con Olive nere 	8,70
scharf, mit schwarzen Oliven <i>épicées, aux olives noir</i>	
45. Penne quattro formaggi	9,50
4-Käsesoße <i>à la sauce aux quatre fromages</i>	
46. Tortelloni alla Panna e Prosciutto ^{2,5}	8,90
mit Schinken und Sahnesoße <i>à la crème fraîche et au jambon</i>	
47. Lasagne alla bolognese	9,50
mit Rinderhackfleisch <i>avec viande de bœuf hachée</i>	
48. Lasagne alle verdure 	9,50
Gemüselasagne <i>Lasagne aux légumes</i>	
49. Penne al Forno	9,50
mit Rinderhackfleischsoße und Käse <i>à la sauce de viande de bœuf hachée et fromage</i>	
50. Tagliatelle Pirata con Gambas	17,00
mit Gambas, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch u. Weißweinsauce, pikant <i>épicées, à la sauce au vin blanc, crevettes, tomates, fraîches, oignons et ail</i>	
51. Tagliatelle Chef	16,90
mit Steinpilzen und Rinderfiletstücken <i>aux cèpes et au morceaux de filet de bœuf</i>	
52. Tagliatelle al Salmone	13,50
mit frischem Lachs, Zwiebeln und Sahnesauce <i>au saumon frais, oignons et crème fraîche</i>	
53. Gnocchi Gorgonzola	11,70
mit Gorgonzola <i>au gorgonzola</i>	
54. Risotto Gamberi	15,50
mit Gambas u. Zucchini-Safransauce <i>aux crevettes et sauce de courgette et safran</i>	
55. Risotto verdure 	12,80
mit frischem Gemüse <i>avec légumes frais</i>	

Sämtliche mit diesem Symbol  gekennzeichneten Gerichte werden vegetarisch zubereitet.
Tous les plats signalés avec ce symbole  sont préparés à la végétarienne.

56. Risotto Funghi Porcini con Olio di Tartufo 	normal 15,70
Steinpilzrisotto mit Trüffelöl <i>aux cèpes et huile de truffe</i>	
57. Spaghetti Frutti di Mare	12,80
mit Meeresfrüchten <i>aux fruits de mer</i>	
58. Linguine allo Scoglio	16,80
mit diversem frischem Fisch u. Meeresfrüchten <i>aux différents poissons frais et fruits de mer</i>	
59. Penne Gorgonzola, Broccoli e Tacchino	13,90
mit Broccoli, Gorgonzola und Putenfleisch <i>au brocoli, gorgonzola et viande de dinde</i>	
60. Penne al Salmone e Spinaci	13,90
mit frischem Lachs und Spinat <i>au saumon frais et épinards</i>	
61. Penne alla Norma 	9,90
mit Aubergine, Tomaten, Basilikum <i>à l'aubergine, tomates et basilic</i>	
62. Penne Mare e Monti	13,50
mit Gambas, Zwiebeln, Champignon, Cognac, Weißwein- und Tomatensahnesoße <i>au crevettes, oignons, champignons, cognac, sauce tomate, crème fraîche et vin blanc</i>	

Pesce e Carne - Fisch und Fleisch - Poisson et viande




63. Salmone alla griglia ⁶	normal 20,50
frischer Lachs gegrillt mit Tagliatelle u. Beilagensalat* <i>Saumon grillé avec tagliatelles et salade*</i>	
64. Bistecca alla griglia ⁶	21,50
Rumpsteak gegrillt mit Pommes und Beilagensalat* <i>Steak de bœuf grillé accompagnée de frites et salade*</i>	
66. Scaloppina alla milanese ⁶	15,00
panierte Schweineschnitzel, Pommes und Beilagensalat* <i>Escalope de porc panée accompagnée de frites et salade*</i>	
67. Panierte Putenschnitzel ⁶	16,20
mit Pommes und Beilagensalat* <i>Escalope de dinde panée accompagnée de frites et salade*</i>	
68. Cordon bleu ⁶	19,00
mit Pommes und Beilagensalat* <i>Escalope Cordon Bleu accompagnée de frites et salade*</i>	

Aufpreis für Soße: 2,00
Supplément pour sauce: 2,00


*Andere Beilagen gegen Aufpreis möglich
*Autres accompagnements à un coût supplémentaire

Sämtliche mit diesem Symbol  gekennzeichneten Gerichte werden vegetarisch zubereitet.
Tous les plats signalés avec ce symbole  sont préparés à la végétarienne.

Pizze - Pizzen - Pizza

	normal	klein
73. Margherita 	5,50	4,00
mit Käse u. Tomatensoße <i>avec fromage et sauce tomate</i>		
74. Salami ^{*1,2,5}	7,10	5,60
mit Salami <i>avec salami</i>		
75. Prosciutto ^{*2,5}	7,10	5,60
mit Hinterschinken <i>avec jambon</i>		
76. Funghi 	7,10	5,60
mit frischen Champignons <i>avec champignons frais</i>		
77. O Sole Mio ^{*2,5}	8,20	6,70
mit Hinterschinken, Ei und Spargel <i>avec jambon, œuf au plat et asperges</i>		
78. Prosciutto e Funghi ^{*2,5}	8,00	6,50
mit Hinterschinken und frischen Champignons <i>avec jambon et champignons frais</i>		
79. Salami, Prosciutto e Funghi ^{*1,2,5}	8,50	7,00
mit Salami, Hinterschinken und frischen Champignons <i>avec salami, jambon et champignons frais</i>		
80. Hawaii ^{*2,5}	7,70	6,20
mit Ananas und Hinterschinken <i>avec ananas et jambon</i>		
81. Tonno e Cipolla	8,50	7,00
mit Thunfisch und Zwiebeln <i>avec thon et oignons</i>		
82. Calzone ^{*1,2,5}	9,20	7,70
gefüllt mit Hinterschinken, Salami, Paprika und frischen Champignons <i>farcié avec jambon, salami, poivrons et champignons frais</i>		
83. Quattro Formaggi	9,80	8,30
mit vier verschiedenen Käsesorten <i>aux quatre fromages</i>		
84. Gorgonzola, Broccoli e Spinaci	9,80	8,30
mit Gorgonzola, Broccoli und Spinat <i>avec gorgonzola, brocoli et épinards</i>		
85. Cirò ^{*2,5,7}	9,90	8,40
mit Hinterschinken, Oliven, frischen Champignons, Kapern und Artischocken <i>avec jambon, olives, champignons frais, câpres et artichauts</i>		
86. Chef ^{*1,2,5,7}	10,50	9,00
mit Hinterschinken, Salami, Champignons, Paprika, Artischocken, gekochtem Ei u. Oliven <i>avec jambon, salami, champignons frais, poivrons, artichauts, œuf dur et olives</i>		
87. Capricciosa ^{*1,2,5}	9,90	8,40
mit Hinterschinken, Salami, Zwiebeln, frischen Champignons, Paprika und Spargel <i>avec jambon, salami, oignons, champignons frais, poivrons et asperges</i>		
88. Frutti di Mare	9,90	8,40
mit Meeresfrüchten u. Knoblauch <i>avec fruits de mer et ail</i>		
89. Calzone vegetariano 	9,20	7,70
mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Oliven <i>avec champignons frais, poivrons, oignons et olives</i>		

Sämtliche mit diesem Symbol  gekennzeichneten Gerichte werden vegetarisch zubereitet.
Tous les plats signalés avec ce symbole  sont préparés à la végétarienne.

	normal	klein
90. Rustica ^{*2,5,7} mit Zwiebeln, Ei, frischen Champignons, Paprika, Oliven, Sardellen, Kapern u. Hinterschinken <i>avec oignons, œufs, champignons frais, poivrons, olives, anchois, câpres et jambon</i>	11,20	9,70
91. Vegetariana  mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Artischocken, Spinat und Broccoli <i>avec champignons frais, poivrons, oignons, artichauts, épinards et brocoli</i>	9,50	8,00
92. Diavola ^{*1,2,5} mit pikanter Salami <i>avec salami épicé</i>	8,50	7,00
93. Mozzarella, Salmone e Rucola mit Mozzarella, Lachs und Rucola <i>avec mozzarella, saumon et roquette</i>	11,20	9,70
94. Mozzarella, Prosciutto di Parma e Rucola mit Mozzarella, Parmaschinken und Rucola <i>avec mozzarella, jambon de Parme et roquette</i>	11,20	9,70
95. Merguez e Spiegelei ^{*1,2,5} mit Merguez und Spiegelei <i>avec merguez et œuf au plat</i>	9,50	8,00
96. Quattro Stagioni ^{*1,2,5} mit Hinterschinken, Salami, Paprika und frischen Champignons <i>avec jambon, salami, poivrons et champignons frais</i>	9,20	7,70
97. Napoli ^{*7} mit Oliven, Sardellen und Kapern <i>avec olives, anchois et câpres</i>	7,90	6,40
98. Mozzarella mit Mozzarella <i>avec mozzarella</i>	7,30	5,80
99. Calabrese mit Gorgonzola, gegrilltem Kalbfleisch, Rucola, Tomaten- und Parmesanstücken <i>avec gorgonzola, veau grillé, roquette, tomates fraîches et des morceaux de parmesan</i>	13,50	-
100. Familienpizza Überraschung ^{*1,2,5} Durchmesser 50 cm (=ca. 3 Pizzen) <i>diamètre 50cm (= la taille de 3 pizzas normales)</i>	24,00	-

Sämtliche mit diesem Symbol  gekennzeichneten Gerichte werden vegetarisch zubereitet.
Tous les plats signalés avec ce symbole  sont préparés à la végétarienne.

Aperitivi - Aperitifs - Apéros

104. Martini bianco 5cl Martini weiß - <i>Martini blanc</i>	4,80
105. Marsala-1 4cl Likörwein - <i>Vin de liqueur</i>	3,40
106. Ricard-1 4cl Anis-Schnaps - <i>boisson à base d'anis et de réglisse</i>	4,50
107. Aperol Spritz-1 0,25l Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe und Eis - <i>Crémant, Aperol, soda, tranche d'orange et de la glace</i>	5,90
108. Aperol Spritz alkoholfrei 0,25l mit alkoholfreiem Sekt und Crodino - <i>avec crémant non alcoolique et Crodino</i>	5,90
109. Campari Soda-1 4cl Campari und Soda - <i>4cl Campari et soda</i>	5,20
110. Campari Orange-1 4cl Campari und Orangensaft - <i>4cl Campari et jus d'orange</i>	5,40
111. Hugo 0,25l Sekt, Holunderblütensirup, Minze & Limette, Soda und Eis - <i>Crémant, sirop de sureau, la menthe et la chaux, soda et de la glace</i>	5,90
112. Hugo Alkoholfrei 0,25l mit Tonic Water und alkoholfreiem Sekt - <i>avec de l'eau tonique et crémant non alcoolique</i>	5,90
113. Ramazzotti Aperitivo Rosato 0,25l mit Sekt, Soda, Eis und Basilikum - <i>avec crémant, soda, de la glace et le basilic</i>	5,90
114. Bitterino Orange-1 Bitterino mit Orangensaft (alkoholfrei) - <i>Bitterino avec jus d'orange (sans alcool)</i>	3,60
115. Bitterino-1 0,1l *1 auf Eis (alkoholfrei) - <i>sur la glace (sans alcool)</i>	2,80
116. Kir 0,1l mit Cassis- oder Pfirsichlikör und Weißwein - <i>avec Crème de Cassis ou liqueur de pêche et vin blanc</i>	3,90
117. Kir Royal 0,1l mit Cassis- oder Pfirsichlikör und Sekt - <i>avec Crème de Cassis ou liqueur de pêche et crémant</i>	4,20
118. Glas Sekt 0,1l <i>Verre de mousseux</i>	3,80
418. Glas Prosecco 0,1l <i>Verre de Prosecco</i>	4,00
119. Flasche Tomatensaft 0,2l <i>Jus de tomate (en bouteille)</i>	3,40
790. Sommerschorle weiß (Weißwein, Tonic, Limette Minze)	3,90
791. Sommerschorle rosé (Roséwein, Tonic, Limette, Minze)	3,90

Vini - Weine - Vins

Vini tedeschi - Deutsche Weine - Vins allemands

	0,1l	0,25l	1,0l
120. Breisacher Müller Thurgau trocken - <i>sec</i>	2,50	3,90	14,00
121. Baden Grauer Burgunder trocken - <i>sec</i>	2,70	4,20	-
122. Opfinger Weißer Burgunder trocken - <i>sec</i>	2,70	4,20	14,50
123. Riegler Spätburgunder Rotwein trocken - <i>vin rouge sec</i>	2,80	4,60	17,00
124. Munzinger Spätburgunder Rotwein - <i>vin rouge</i>	2,80	4,60	17,00
125. Leiselheimer Ruländer lieblich weiß - <i>doux blanc</i>	2,70	4,20	14,50
126. Weinschorle weiß - <i>Vin blanc-soda</i>		2,70	-
127. Weinschorle rot - <i>Vin rouge-soda</i>		2,90	-

Vini italiani - Italienische Weine - Vins italiens

	0,1l	0,25l
131. Frascati weiß trocken - <i>blanc sec</i>	2,60	4,10
132. Feudo Arancio Grillo weiß trocken fruchtig - <i>blanc sec fruité</i>	3,10	5,30
133. Rosato rosé trocken - <i>rosé sec</i>	2,60	4,10
134. Feudo Arancio Rosato trocken - <i>rosé sec</i>	3,20	5,30
135. Lambruso rot süß - <i>rouge doux</i>	2,60	4,10
136. Nero d'Avola fruchtig trocken - <i>fruité sec</i>	2,80	4,60
137. Chianti rot trocken - <i>rouge sec</i>	2,80	4,60
138. Barbera rot halbtrocken - <i>rouge demi-sec</i>	2,90	4,70
139. Valpolicella rot trocken - <i>rouge sec</i>	2,90	4,70
140. Bardolino rot trocken - <i>rouge sec</i>	2,80	4,60

Birra - Bier - Bière

Birra alla spina - Fassbier - Bière à la pression

	0,3l	0,5l
158. Fürstenberg Pils - <i>Bière blonde</i>	2,80	3,80
159. Erdinger Hefeweizen - <i>Bière blanche</i>	2,80	3,80
160. Radler (Alpirsbacher Spezial gespritzt) - <i>Panaché</i>	2,80	3,80
161. Alpirsbacher Spezial (Export)	2,80	3,80
162. Cola Weizen - <i>Bière blonde avec cola</i> *1,11	3,00	4,00
163. Amer Bier (Alpi Spezial)	3,60	4,60
164. Picon Bier (Alpi Spezial)	3,90	4,90
165. Bananen Weizen - <i>Bière blanche avec jus de banane</i>	3,00	4,00
166. Monaco (Radler mit Grenadine)	2,90	3,90

Birra in bottiglia - Flaschenbier - Bières en bouteille

	0,33l	0,5l
169. Alpirsbacher Kloster Dunkel	-	3,80
170. Erdinger Kristallweizen	-	3,80
171. Erdinger Dunkles Weizen	-	3,80
167. Peroni Nastra Azzurro	3,00	-
172. Fürstenberg alkoholfrei Bier - <i>Bière blonde sans alcool</i>	2,80	-
173. Erdinger alkoholfrei Hefeweizen - <i>Bière blanche sans alcool</i>	-	3,80
474. Erdinger Urweizen	-	3,80
476. Erdinger Alkoholfrei Zitrone - <i>Bière blanche sans alcool citron</i>	2,80	-

Bibite analcoliche - Alkoholfreie Getränke - Boissons non alcoolisées

174. San Pellegrino 0,25l sprudelig - <i>eau minérale</i>	2,70	177. Acqua Panna 0,25l still - <i>eau plate</i>	2,70
175. San Pellegrino 0,5l sprudelig - <i>eau minérale</i>	3,80	178. Acqua Panna 0,5l still - <i>eau plate</i>	3,80
176. San Pellegrino 1,0l sprudelig - <i>eau minérale</i>	4,80	179. Acqua Panna 1,0l still - <i>eau plate</i>	4,80

Im Glas - En verre

	0,3l	0,5l
180. Karaffe Leitungswasser - <i>Caraffe d'eau</i>		*1,50
181. Tafelwasser- <i>Eau gazeuse</i>	2,00	3,00
182. Sprite *2	2,70	3,70
183. Coca Cola *1,11	2,70	3,70
185. Fanta *1,2,5	2,70	3,70
186. Spezi *1,2,11	2,70	3,70
187. Apfelsaft - <i>Jus de pomme</i>	2,70	3,70
188. Apfelschorle	2,70	3,70
189. Orangensaft pur - <i>Jus d'orange</i>	2,90	3,90
190. Orangensaftschorle	2,90	3,90
191. Johannisbeernektar - <i>Nectar de cassis</i>	2,90	3,90
192. Johannisbeerschorle	2,90	3,90
193. Eistee Pfirsich - <i>Thé glacé à la pêche</i>	2,80	3,80
194. Bananensaft pur - <i>Jus de banane</i> *5	3,00	4,00
195. Sirup *2	2,70	3,70
745. Traubensaftschorle	3,00	4,00
747. Kirschsftschorle	3,00	4,00

In der Flasche - En bouteille

196. Thomas Henry Bitter Lemon 0,2l	2,80
197. Thomas Henry Tonic Water 0,2l	2,80
198. Coca Cola 0,33l	2,90
199. Coca Cola Zero 0,33l	2,90
184. Coca Cola Light 0,33l	2,90
200. Red Bull 0,25l	4,20
201. Traubensaft Ditz 0,2l	2,90
202. Kirschsft Ditz 0,2l	2,90
203. ViO BiO LiMO Orange 0,33l	2,90
204. ViO BiO LiMO Zitrone-Limette 0,33l	2,90
119. Tomatensaft Ditz 0,2l	3,40

*Servicepauschale (inkl. zwei Gläser)

*Frais de service (incl. deux verres)

Vini spumanti - Schaumweine - Vins effervescent

		0,2l	0,75l
209. Asti Spumante		5,80	17,00
210. Prosecco		6,00	18,00
211. Pinot Blanc de Noirs Brût		-	17,50

Acquavite - Kaiserstühler Schnäpse - Rincette

Weingut Uwe Baumgartner

			4cl
214. Mirabellenwasser			4,40
215. Williamsbirne			4,40
216. Himbeergeist			4,70
217. Kirschwasser			4,50

Digestivi - Digestife - Digestifs

	4cl		4cl
221. Amaro Averna	4,30	228. Limoncello	4,30
222. Jägermeister	4,30	229. Grappa weiß - <i>blanc</i>	3,90
223. Fernet Branca	4,30	230. Grappa Luigi Francoli 5 Jahre mild - <i>doux</i>	4,70
224. Ramazzotti	4,30	231. Grappa Luigi Francoli 7 Jahre	6,90
225. Cynar	4,30	232. Grappa Romano Levi	18,00
226. Amaro del Capo	4,30	233. Baileys ^{*1,11}	5,20
227. Sambuca	4,30	234. Amaretto	4,00

Bevande internazionali - Internationale Getränke - Boissons internationales

	4cl		4cl
236. Cognac Remy Martin VSOP	6,20	244. Bacardi Cola ^{*1,11}	6,20
237. Absolut Vodka	5,20	245. Hausmarke Whisky	6,40
238. Vodka Lemon ^{*12}	6,70	246. Hausmarke Whisky Cola ^{*1,11}	7,00
239. Vodka Red Bull ^{*1,11,13}	6,70	247. Bombay Sapphire London Dry Gin	6,20
240. Jack Daniels	5,20	248. Bombay Sapphire London Dry Gin Tonic ^{*12}	7,40
241. Jack Daniels Cola ^{*1,11}	6,20	249. Monkey 47 Gin	7,20
242. Malteser (Malteserkreuz Aquavit)	4,20	250. Monkey 47 Gin Tonic ^{*12}	8,40
243. Bacardi	5,20	251. Bushmills Whisky 10 Jahre	7,40

Bevande calde - Warme Getränke - Boissons chaudes

284. Kaffee	2,20	291. Espresso koffeinfrei	2,20
285. Espresso	2,10	292. Heiße Schokolade mit Milch (große Tasse)	3,20
286. Ristretto	2,10	293. Espresso doppio	3,30
287. Cappuccino	2,90	294. Latte macchiato	3,20
288. Milchkaffee	3,20	295. Espresso macchiato	2,30
289. Tee (verschiedene Sorten / <i>different variétés</i>)	2,10	296. Espresso Coretto	3,80
290. Kaffee koffeinfrei	2,30	298. Irish Coffee	7,00

Extrawünsche werden wie folgt zusätzlich berechnet

Aufpreis 1,00 Euro:	Zwiebeln, Hinterschinken ^{2,5} , Salami ^{1,2,5} , Paprika, Oliven, Spargel, Kapern, Ei, Sardellen, Knoblauch, Erbsen, Speck ^{1,2,5} , Mais, Artischocken, Spiegelei, frische Champignons, Peperoni, Zucchini
Aufpreis 1,40 Euro:	Käse, Grana Padano, Spinat, Broccoli, Thunfisch, frische Tomaten, Salami piccante ^{1,2,5} , Aubergine
Aufpreis 1,50 Euro:	Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Rucola, Bolognesesoße
Aufpreis 2,50 Euro:	frische Pfifferlinge (nur in der Saison)
Aufpreis 3,00 Euro:	Steinpilze, Parmaschinken, Meeresfrüchte
Aufpreis 3,40 Euro:	Gemüse, Reis, Pommes, Krokette, Gambas, Lachs, Putenfleisch

Sämtliche hier nicht aufgeführten Extrawünsche berechnen wir nach Absprache mit Ihnen.

Erläuterungen zu Speisen und Getränken:

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Süßungsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker(n), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefeldioxid, 9 gewachst, 10 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 13 mit Taurin

Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gern die Allergikerkarte.

Les souhaits supplémentaires sont facturées en plus comme suit

Supplément 1,00 Euro:	oignons, jambon ^{2,5} , salami ^{1,2,5} , poivrons olives, asperges, câpres, anchois, ail, petits pois, artichauts, mais, champignon, peperoni, œuf, lardons ^{1,2,5} , œuf sur le plat, courgette
Supplément 1,40 Euro:	fromage, parmesan, épinards, brocolis, thon, tomate fraîches, salami épicé ^{1,2,5} , aubergine
Supplément 1,50 Euro:	mozzarella, gorgonzola, fromage de brebis, rucola, sauce bolognese
Supplément 2,50 Euro:	chanterelles fraîches (seulement en saison)
Supplément 3,00 Euro:	cèpes, jambon de parme, fruits de mer
Supplément 3,40 Euro:	légumes, riz, pommes frites, croquettes, crevettes, saumon, tranches de dinde

Nous allons calculer tous les souhaits supplémentaires non répertoriés ici après consultation avec vous.

Explications sur la nourriture et les boissons:

1 avec colorant, 2 avec conservateur, 3 avec édulcorant, 4 avec phosphate, 5 avec antioxydant, 6 avec exhausteur de goût, 7 noirci, 8 avec dioxyde de soufre, 9 avec laque, 10 contient de l'aspartam, 11 contient de la cafeine, 12 contient de la quinine, 13 avec taurine

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes