

# VORSPEISEN | ANTIPASTI

-  **Barbabetola arrostita con ricotta, rucola e pinoli** <sup>A7</sup> **11,50**  
Geröstete, rote Beete aus dem Ofen, Ricotta, Rucola, Pinienkerne
-  **Erbazzone dell'Emilia su insalate stagionale con noci** <sup>A1, A8</sup> **11,80**  
*Traditionelles vegan interpretiert*: Emilia-Romagna-Tarte gefüllt mit Mangold, Spinat und Zwiebeln, an Blattsalaten und Walnüssen
- Vitello tonnato** <sup>A3, A4, A10</sup> **15,00**  
Rosa Scheiben vom Tiroler Alpen-Kalb (*Nationalpark Hohe Tauern*)  
frische Crema aus Thunfisch , Ei und Sardellen , Kapernäpfel
- Carpaccio di manzo** <sup>A7</sup> **15,00**  
Dünne Scheiben von der oberbayerischen Rinderlende  
Rucola, frische gehobelte Steinchampignons, Parmesanspäne  
(*Fleisch vom Packlhof, Starnberger See*),
-  **Piatto Antipasti di verdure fatti in casa** <sup>A12</sup> **9,80**  
Hausgemachte Antipasti-Teller von dreierlei mariniertem Gemüse
-  **con mozzarella di bufala** | mit Büffelmozzarella <sup>A7</sup> + **4,00**  
**con prosciutto di Serrano** | mit Serranoschinken <sup>1</sup> + **5,80**
-  **Bruschette con zucca e formaggia di capra** <sup>A1, A7</sup> **8,80**  
Geröstetes Weißbrot \* mit Kürbis-Chutney und Ziegenfrischkäse
- Pane senza glutine** Glutenfreies Baguette ( 180g): ca. 15 Min. **3,00**
-  **Piadina originale fatta in casa** <sup>A1</sup> **3,00**  
Frisch gebackenes Fladenbrot nach Traditionsrezept.

# PASTA | PRIMI

- Papardelle al ragù di ossobuco** <sup>A1, A3, A9</sup> **17,00**  
Hausgemachte Bandnudeln mit Kalbshaxen-Ragout, Gremolata (*Kräuter-Zitronenzesten-Paste*) und Pinienkernen  
*Fleischherkunft: Nationalpark Hohe Tauern, Österreich*
-  **Tagliatelle pomodoro e basilico** <sup>A1, A3</sup> **14,80**  
Handgemachte Bandnudeln mit klassischer Tomatensauce und frischem Basilikum
-  **Tagliolini tartufati \* con salsa di formaggio** <sup>A1, A3, A7, 8</sup> **17,80**  
Hauchdünne Nudeln mit Pecorino-Sahnesauce , schwarzer Sommertrüffel \* aus Italien
-  **Ravioli ripieni di spinaci e formaggi, al burro e salvia** **16,50**  
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta , Spinat, Parmesan DOP, klassisch in Salbeibutter geschwenkt, Parmesanspäne <sup>A1, A3, A7</sup>
-  **Gnocchi di patate al pecorino** <sup>A1, A3, A7</sup> **15,80**  
Handgemachte Kartoffelgnocchi in Sahnesauce mit Pecorinokäse
-  **Tagliatelle ai porcini \*** <sup>A1, A3, A7</sup> **18,00**  
Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Steinpilzen\* in Butter gebraten, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan, Petersilie
- Tagliatelle ai scampi \*** <sup>A1, A2, A3</sup> **18,50**  
Hausgemachte Bandnudeln mit Wildfang-Rotgarnele \* im Sugo aus ausgelösten Riesengarnele, Kirschtomaten, Knoblauch, Peperoncino
-  **Spaghetti di farro con porcini** <sup>A1, A6</sup> **17,50**  
Dinkel-Spaghetti (*getrocknet, ohne Ei, von der Bioland-Manufaktur Moser*) mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum (ohne Parmesan)

*In Verbindung mit einem Hauptgericht, sind auch halbe Portionen unserer Pastagerichte möglich. Sprechen Sie bitte mit dem Service.*

# HAUPTSPEISEN | SECONDI

*Täglich frisch aus dem Ofen – nur so lange bis es aus ist :*

**Pollo al forno con olive e limoni, patate con rosmarino** 23,50

Hühnerstücke aus dem Ofen, mediterran mit Oliven, Zitronen und Kräutern geschmort, Beilage: Rosmarin-Röstkartoffeln  
(Fleisch-Herkunft: Geflügelhof Graf, regional und bio)

**Petto di pollo alla griglia con erbe** 180 gr. 19,80

Gegrilltes Premium-Hühnerbrustfilet mit frischen Kräutern 280 gr. 27,50

Beilage Rosmarin-Kartoffeln

(Fleisch-Herkunft: Geflügelhof Graf, regional und bio)

**als große Salatplatte** | come grande insalata

in Streifen geschnitten, auf großem Insalata Mista + 2,50

**Tagliata di manzo con rucola e parmigiano** <sup>A7</sup> 28,50

Rinder-Entrecôte (“Rib-Eye”) angeschnitten in Streifen, mit Rucola und Parmesanspänen. *Grill-Empfehlung: medium rare*  
Beilage Rosmarin-Kartoffeln (Fleisch vom Packl-Hof, Starnberger-See)

**Calamaretti \* alla griglia** <sup>A1, A13</sup> 20,80

Gegrillte Baby-Calamaretti \*, Zitronen-Olivenöl-Emulsion, Beilage

**Branzino \* alla griglia** <sup>A4</sup> 26,50

Wolfsbarsch\* mit Kräutern gegrillt (ganzer Fisch)

Beilage Rosmarinkartoffeln und Gemüse

**Scampi \* alla griglia** <sup>A2</sup> 28,00

Salzwasser-Riesengarnelen \* (fünf Stück, ca. 280 g) gegrillt mit frischen Kräutern, Zitronen-Olivenöl-Emulsion, Beilage nach Wahl

 **Cavolo cappuccio appuntito con limone dal forno** 16,80

Zitronen-Spitzkohl aus dem Ofen, Walnüsse, Rosmarin Kartoffeln

 **Lasagna con melanzane e zucchini** <sup>A7, A14</sup> 17,80



Auberginen-Zucchini-Lasagne mit Linsen-Bolognese, Parmesan und Basilikum, Beilage grüner Blattsalat

 **Grande insalata con formaggio di capra** <sup>A7, A8</sup> 17,80





Großer Insalata Mista, gegrillter Ziegenkäse, geröstete Walnüsse

# ZUM ABSCHLUSS | ALLA FINE

## Käse | formaggi<sup>A7</sup> *Serviert mit Fruchtsenf und Birne oder Traube*

-  **Pecorini di stagionati** (Schafskäse) **8,50**
-  **Bis di formaggi** (zweierlei Kuhmilchkäse) **9,50**

## Dessert | dolci

-  **Scroppino al limone** <sup>A6, A12</sup> **6,50**  
Mit Prosecco und Wodka\* schaumig gemixtes Zitronensorbet mit Minze  
**auch alkoholfrei | anche senza alcool**
-  **Crema Sangiovese con composta di prugne** <sup>A7, 8, A12</sup> **8,00**  
Rotwein-Pannacotta mit Zwetschgen-Kompott
-  **Tiramisù classico fatto in casa** \* (con alcole) <sup>A1, A3, A7, A12, 2</sup> **8,00**  
Hausgemachtes Tiramisù (*Brandy* \*- und *Espressogetränkte Biscotti* \*, *frische Eier, Mascarpone* \*, *Kakao*), Saisonfrucht
-  **Gelato misto:** Drei Kugeln Eis nach Wahl <sup>A3, A7, 8</sup> **7,60**  
Sorten von den Schrozberger Milchbauern, Demeter:  
*Vanille, Schokolade, Erdbeer-Sahne; Vegan: Zitronensorbet*

## Dessertwein<sup>A12</sup> | vino da dessert<sup>A12</sup> *Glas 5 cl*

- Vin Cotto**, Az. Ag. Fiorano, Marche **5,80**  
*(16% vol., rot aus 100 % biologischen Montepulciano-Trauben)*  
*Spezialität der Region Marken, gekochter Traubenmost, der für mindestens fünf Jahre im Barrique-Fass gereift ist.*  
*An Sherry erinnernd, perfekt zu Käse und Gebäck.*

# Wegweiser

Wir sind ein **zertifiziertes Bio-Restaurant** nach EG-Öko-Verordnung.  
Unsere Kontrollstelle ist DE-ÖKO-006.

\* STERNCHEN = “**Nicht Bio**” **Produkt**



BLATT grün = **Vegetarische** Gerichte



BLUME Aubergine = **Vegane** Gerichte und Getränke

*Credit: Icons are designed by Freepik and distributed by Flaticon*

## ZUSATZSTOFFE / kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

- |   |   |
|---|---|
| 1 = <b>gepökelt</b> / mit Nitritpökelsalz   | 7 = mit <b>Antioxidationsmittel</b>                           |
| 2 = <b>koffeinhaltig</b>                    | 8 = mit <b>Milcheiweiß</b>                                    |
| 3 = mit <b>Süßungsmitteln</b>               | 9 = geschwefelt / mit <b>Schwefeldioxid</b>                   |
| 4 = mit <b>Farbstoff</b>                    | 10 = enthält eine Phenylalaninquelle,<br>z.B. <b>Aspartam</b> |
| 5 = enthält <b>Phosphat</b> / Phosphorsäure |   |
| 6 = <b>chininhaltig</b>                     |   |

## ALLERGENE

*Zutaten, die allergische / andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*

- |  |   |
|--|---|
| <b>A1</b> = <b>glutenhaltiges Getreide</b>         | <b>A8</b> = <b>Schalenfrüchte</b> und Erzeugnisse |
| <b>A2</b> = <b>Krebstiere</b>                      | <b>A9</b> = <b>Sellerie</b> und Erzeugnisse       |
| <b>A3</b> = <b>Eier</b> und Erzeugnisse            | <b>A10</b> = <b>Senf</b> und Erzeugnisse          |
| <b>A4</b> = <b>Fisch</b>                           | <b>A11</b> = <b>Sesam</b> und Erzeugnisse         |
| <b>A5</b> = <b>Erdnüsse</b> und Erzeugnisse        | <b>A12</b> = <b>Sulfite</b> und Schwefeldioxid    |
| <b>A6</b> = <b>Sojabohnen</b> und Erzeugnisse      | <b>A13</b> = <b>Weichtiere</b>                    |
| <b>A7</b> = <b>Milch</b> und Erzeugnisse (Laktose) | <b>A14</b> = <b>Hülsenfrüchte</b>                 |

Alle unsere Preise sind inklusive **MwSt**, Gedeck, Servicepauschale.

Ab dem 1.07.20 beträgt die inkludierte MwSt. für Speisen 5%,  
für alle Getränke 16 %.

**Trinkgeld für das Servicepersonal ist in den Preisen nicht enthalten.**

**Vielen Dank, dass Sie sich für einen unabhängigen, familiengeführten  
Einzelbetrieb entschlossen haben.**

**Ihr Hostaria ro e buni Team, Betreiber Wolfram Dochtermann**