



### Lehner Biere aus Rosenfeld

201	Edel Pils vom Fass	0,3	3,00 €	0,4	3,30 €
203	Export-Spezial			0,5	3,50 €
204	Radler	0,3	3,00 €	0,5	3,50 €
205	Kristall Weizen			0,5	3,50 €
206	Hefe Weizen hell vom Fass	0,3	3,00 €	0,5	3,50 €
207	Hefe Weizen dunkel			0,5	3,50 €
208	Cola Weizen *8,10			0,5	3,50 €
210	Alkoholfreies Bier (Clausthaler)			0,33	3,00 €
231	alkoholfreies Hefe-Weizen (Erdinger)			0,5	3,50 €

### Alkoholfreie Getränke

211 / 221	Coca Cola *8,10	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
212 / 222	Fanta *3,7	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
213 / 223	Spezi *3,7,8,10	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
214 / 224	Apfelsaft	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
215 / 225	Orangensaft	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
216 / 226	Bitter Lemon *10	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
217 / 227	Apfelsaft-Schorle	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
218 / 228	Glas Tafelwasser	0,2	2,00 €	0,4	2,50 €
219 / 229	Glas Stilles Tafelwasser	0,2	2,00 €	0,4	2,50 €
220 / 230	Sprite	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
232 / 233	San Pellegrino oder Acqua Panna	0,5	3,50 €	0,75	4,80 €
235 / 236	Orangensaft-Schorle	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
234	Mineralwasser (Burgenperle) spritzig			0,7	4,20 €
237	Johannisbeer-Schorle	0,2	2,50 €	0,4	3,50 €



### Italienische Rotweine (Qualitätsweine 0,25)

301	<b>Lambrusco DOC</b> perlend, lieblich süffig	4,80 €
303	<b>Chianti DOC Toscana</b> trocken, fruchtig, elegant	5,00 €
306	<b>Bardolino DOC Venetien</b> trocken, leicht, angenehm	4,80 €
309	<b>Monica di Sardegna DOC Sardinien</b> trocken, feinherb, fruchtig, samtig, schöne Struktur	5,20 €
315	<b>Cannonau di Sargegna DOC Sardinien</b> trocken, herzhaft, würzig, vollmundig	5,20 €
328	<b>Schorle vom Monica di Sardegna</b>	3,50 €

### Italienische Weißweine (Qualitätsweine 0,25)

310	<b>Frizzantino IGT</b> perlend, lieblich süffig	4,50 €
311	<b>Pinot Grigiot DOC Friaul</b> trocken, duftig, elegant, fruchtig	5,20 €
312	<b>Vermentino die Sardegna DOC Sardinien</b> trocken, zart und fruchtig, aromatisch	5,20 €
314	<b>Nuragus secco die Cagliari DOC Sardinien</b> trocken, feine Frucht, angenehm herb im Geschmack	4,80 €
329	<b>Schorle vom Nuragus secco die Cagliari</b>	3,50 €

### Italienische Weißweine (Qualitätsweine 0,25)

305	<b>Rosé „Bardolino“ DOC Venetien</b> leichte Art, würzig	4,50 €
-----	---	--------



### Italienische Weißweine in 0,75-Flaschen

<b>341</b>	<b>Pinot Grigio DOC Friaul</b> trocken, goldgelb, fruchtige Harmonie mit frischem Duft	<b>18,50 €</b>
<b>342</b>	<b>Vermentino di Sardegna DOC Sardinien</b> trocken, hellgelb, feines, delikates Bukett, charaktervoll mit lebendiger Struktur	<b>17,50 €</b>
<b>344</b>	<b>Nuragus die Cagliari DOC Sardinien</b> trocken, frisch, harmonisch, mit feinen Aromen	<b>17,00 €</b>
<b>345</b>	<b>Prosecco</b> Frisch, fruchtig, belebend	<b>19,00 €</b>

### Italienische Rotweine in 0,75-Flaschen

<b>332</b>	<b>Cannonau di Sardegna (Anzenas) DOC Sardinien</b> trocken, hellgranatrot, würzig-warmes Bukett weinig mit herber, kräftiger Struktur	<b>19,00 €</b>
<b>333</b>	<b>Chianti DOC Toskana</b> trocken, granatrot, unverkennbares Bukett, samtig-elegant im Geschmack	<b>19,00 €</b>
<b>334</b>	<b>Monica di Sardegna DOC Sardinien</b> trocken, feinherb, fruchtig, samtig, schöne Struktur	<b>19,00 €</b>
<b>337</b>	<b>„Blasio“ Cannonau di Sardegna Riserva DOCG Sardinien</b> trocken, mit rubinroten Reflexen, intensiver Duft, mit dezent-elegantem Tannin. <b>Ideal zu Braten und Wildgerichten</b>	<b>23,00 €</b>


### Italienische Roséweine in 0,75-Flaschen

<b>335</b>	<b>Rosé di Sardegna DOC Sardinien</b> trocken, kirschrot, duftig, mit ganz dezenter, feinherber Würze Leichter Sommerwein	<b>17,00 €</b>
------------	---	----------------

**DOC = Denominazione di origine controllata**, das heißt:  
**Qualitätswein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung und Mengenbegrenzung**  
**Sämtliche Weine enthalten Sulfit**



## Zuppa – Suppe

1	<b>Minestrina in brodo</b> *2,3 Nudelsuppe	4,80 €
2	<b>Tortellini in brodo</b> *2,3 Tortellini in Fleischbrühe	4,80 €
3	<b>Minestrone</b> *2,3  Feine italienische Gemüsesuppe	6,50 €
4	<b>Zuppa du Pomodoro</b> *2,3 Tomatensuppe	6,00 €

## Insalate - Salate

6	<b>Insalata mista piccola</b> *3 Kleiner gemischter Salat	5,50 €
7	<b>Insalata mista grande</b> *3 Großer gemischter Salat mit Ei	7,50 €
8	<b>Insalata appetitosa</b> *3 Salat nach Art des Hauses	9,50 €
9	<b>Insalata mista con mozzarella</b> *3 Gemischter Salat mit Mozzarella	6,50 €
10	<b>Insalata mista con tonno</b> *3 Gemischter Salat mit Thunfisch	6,50 €
16	<b>Insalata caprese</b> *3 Mozzarella und Tomatenscheiben in Olivenöl	7,50 €
21	<b>Insalata rucola</b> *3 Salat mit Rucola, Tomaten und geraspeltem Parmesan	7,50 €
22	<b>Insalata con tachino</b> Salatplatte mit gebratener Pute und Gemüse	12,50 €
23	<b>Insalata con salmone a gamberi</b> Salatplatte mit Lachs und Garnelen	13,50 €



## Antipasti – Vorspeisen

11	<b>Antipasto piccolo del giorno</b> * <sub>5</sub> Kleine gemischte Vorspeisen des Tages	8,80 €
12	<b>Antipasto vegetariano del giorno</b> * <sub>5</sub> Vegetarische Vorspeisen des Tages	10,50 €
13	<b>Antipasto all'italiano</b> * <sub>2,3,5</sub> gemischte italienische Vorspeisenplatte	12,50 €
14	<b>Insalata mare e monti</b> * <sub>3</sub> mit Surimi, Shrimps, Champignons, Tomaten, Rucola und Parmesan	9,50 €
17	<b>Insalata di mare</b> Hausgemachter Salat aus verschiedenen Meeresfrüchten	12,50 €
18	<b>Bruschetta</b>  Brotzscheibe mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch	5,50 €
19	<b>Cocktail di gamberetti</b> * <sub>8</sub> Krabbencocktail	8,50 €
20	<b>Carpaccio alla Rotuvilla</b> * <sub>5</sub> mit rohe Rinderfilet-Scheiben, mit Zitronen, Olivenöl, Rucola, Champignons und Parmesan	10,50 €
24	<b>Crostini al funghi (eine Art Bruschetta)</b>  mit geschwenkten Champignons, 4 Stück	6,50 €
25	<b>Crostini gorgonzola e pomodoro (eine Art Bruschetta)</b> mit Gorgonzola und Tomaten	6,50 €
26	<b>Carpaccio di tonno</b> rohe Thunfischscheibe in Zitrone und Olivenöl	10,50 €

**Für mehr Informationen zu den Allergenen in den Gerichten, fragen Sie unsere Servicekraft  
Alle Preis incl. Mehrwertsteuer und Bedienung**

Wir verwenden folgende zugelassenen Zusatzstoffe:

\*1 Phosphat, \*2 Geschmacksverstärker, \*3 Antioxidationsmittel, \*4 Farbstoff,  
\*5 Konservierungsstoff, \*6 geschwärzt, \*7 Beta-Karotin, \*8 Süßungsmittel,  
\*9 koffeinhaltig, \*10 chininhaltig




## Pasta – Nudelgerichte

*Jetzt sind Sie schon mitten in Italien, nämlich bei unserer großen Auswahl schmackhafter Nudelgerichte. Probieren Sie, was Sie vielleicht nicht kennen, Sie werden angenehm überrascht sein.*

30	<b>Spaghetti, penne oder rigatoni alla napoletana</b> *8 	7,00 €
	in Tomatensoße	
31	<b>Spaghetti, penne oder rigatoni alla bolognese</b> *8	7,50 €
	mit Tomatensoße und Hackfleisch	
32	<b>Spaghetti aglio e peperoni</b> 	8,50 €
	mit Knoblauch, Pepperoni und Petersilie	
33	<b>Spaghetti alla carbonara</b> *3,5	8,50 €
	mit Speck, Eiern, Sahne und Parmesan	
35	<b>Spaghetti a broccoli</b> 	8,50 €
	mit Brokkoli, frischen Tomaten und Knoblauch	
36	<b>Spaghetti pescatore</b> *8	11,50 €
	mit Meeresfrüchten und Tomatensoße	
37	<b>Spaghetti marinara piccanti</b>	11,50 €
	mit Meeresfrüchten in Weißweinsoße, scharf	
39	<b>Penne all'arrabiata</b> *6,8	8,50 €
	mit Knoblauch, Oliven, Sardellen, Kapern in Tomatensoße, scharf	
40	<b>Spaghetti gamberetti</b> *5,8	10,50 €
	mit Shrimps in Cognac flambiert, Sahne und Tomatensoße	
41	<b>Gnocchetti alla Carlofortina</b>	8,80 €
	mit Thunfisch, Sardellen, Kapern, Rucola, Pesto und frischen Tomaten	
42	<b>Gnocchetti Sardegn</b> *1,2,3,5,8	8,50 €
	mit Erbsen, Schinken, Salami, Mozzarella, Sahne-Tomatensoße	
44	<b>Rigatoni rosé</b> *5	8,50 €
	mit Hackfleischsoße (Bolognese), Erbsen, Sahne und Parmesan	
45	<b>Penne italiane</b> *5,6,8	8,50 €
	mit Tomatensoße, Oliven, Pesto aus Basilikum und Mozzarella	
50	<b>Rigatoni al forno</b> *3,5,8	8,80 €
	mit Hackfleischsoße, Schinken und Erbsen, mit Käse überbacken	



### Pasta – Nudelgerichte (Fortsetzung)

<b>51</b>	<b>Pagliaefieno porcini e gamberetti</b> Bandnudeln mit Steinpilzen, Shrimps, frischen Tomaten, Rucola	<b>11,50 €</b>
<b>52</b>	<b>Pagliaefieno con zucchini e gamberetti</b> Bandnudeln mit Zucchini, Shrimps, frischen Tomaten, Rucola	<b>11,50 €</b>
<b>53</b>	<b>Tagliatelle al salmone e spinaci</b> Bandnudeln mit frischem Lachs und Spinat	<b>10,50 €</b>
<b>54</b>	<b>Risotto alla pescatora *2</b> Risottoreis mit verschiedenen Meeresfrüchten	<b>12,50 €</b>
<b>55</b>	<b>Risotto ai porcini e crema tartufata *2</b>  Risottoreis mit Steinpilzen in Trüffelcremesoße	<b>12,50 €</b>
<b>56</b>	<b>Tortellini prosciutto e piselli *1,2,3,5,8</b> mit Schinken, Erbsen und Sahnesoße	<b>8,80 €</b>
<b>59</b>	<b>Lasagne al forno *1,2,3,5,8</b> mit Hackfleischsoße und Beschamel-Sauce, überbacken mit Käse	<b>9,50 €</b>
<b>60</b>	<b>Cannelloni alla forno *2,5,8</b> breite Nudeln mit Fleischfüllung, mit Käse im Ofen überbacken	<b>9,80 €</b>
<b>61</b>	<b>Cannelloni alla marinara *2</b> breite Nudeln gefüllt mit Meeresfrüchten, Knoblauch, im Ofen überbacken	<b>10,80 €</b>

### Pasta della Casa – Hausgemachte Teigwaren

<b>167</b>	<b>Ravioli sardi *1,2,3,5,8</b> Ravioli mit Kartoffeln, Schafskäse in Tomatensoße	<b>11,50 €</b>
<b>169</b>	<b>Ravioli alla ricotta e spinaci *5,6</b> Ravioli in einer Ricotta- und Spinatfüllung in Tomatensoße	<b>10,50 €</b>
<b>170</b>	<b>RavioliTortelloni ai porcini e cream tarufata</b> Steinpilz-Tortelloni in einer Rahm-Trüffelcremesoße	<b>14,50 €</b>
	<b>Neu !!! Gluteenfreie Nudeln nach Wunsch</b>	<b>Aufpreis 2,00 €</b>



## Pizza aus dem Holzofen

Jede Pizza wird mit Tomatensoße, Mozzarella und Edamer-Käse zubereitet.

Jedes Extra 0,80 € bis 2,50 € Aufpreis – Auch vegan ohne Käse 🌿

<b>70</b>	<b>Pizza Biancaneve</b> Pizzafladen mit Gewürzen	<b>4,80 €</b>
<b>71</b>	<b>Pizza Margherita</b> *5,8 mit Tomaten und Mozzarella-Käse	<b>7,50 €</b>
<b>72</b>	<b>Pizza Napoli</b> *5,8 mit Sardellen und Kapern	<b>7,80 €</b>
<b>77</b>	<b>Pizza Funghi</b> *5 mit frischen Champignons	<b>7,80 €</b>
<b>78</b>	<b>Pizza Salame</b> *1,2,3,5 mit Salami	<b>7,80 €</b>
<b>79</b>	<b>Pizza Prosciutto</b> *1,2,3,5 mit Schinken	<b>7,80 €</b>
<b>81</b>	<b>Pizza Spinaci</b> *5 mit Spinat und Knoblauch	<b>8,00 €</b>
<b>82</b>	<b>Pizza Apollo</b> *5 mit Salami, Sardellen und Zwiebeln	<b>8,50 €</b>
<b>83</b>	<b>Pizza Caprese</b> *5 mit Mozzarella, Olivenöl, Origano, Rucola und frischen Tomaten	<b>9,50 €</b>
<b>85</b>	<b>Pizza Christina</b> *1,2,3,5 mit Salami und Champignons	<b>8,50 €</b>
<b>86</b>	<b>Pizza Zingara</b> *5,8 mit Salami, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Champignons	<b>9,50 €</b>
<b>87</b>	<b>Pizza Ananas</b> *1,3,5,8 mit Ananas und Schinken	<b>8,50 €</b>
<b>88</b>	<b>Pizza Capricciosa</b> *1,2,3,5 mit Schinken und Champignons	<b>8,50 €</b>
<b>89</b>	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> *1,3,5,8 mit Pilzen, Artischocken, Schinken, Sardellen, Kapern, Oliven	<b>9,50 €</b>
<b>91</b>	<b>Pizza Diavola</b> *1,2,3,5,8 mit Salami (scharf), Artischocken, Sardellen, Peperoni	<b>9,00 €</b>
<b>92</b>	<b>Pizza Morena</b> *5,8 mit Spinat, frischer Lachs, Riesengarnelen und Knoblauch	<b>14,50 €</b>
<b>95</b>	<b>Calzone (gedeckte Pizza)</b> *2,3,5,8 mit Salami, Champignons und einem Ei	<b>9,50 €</b>





### Pizza aus dem Holzofen (Fortsetzung)

<b>96</b>	<b>Pizza Terrone</b> *5,6,8 mit Auberginen, Paprika, Salami (scharf), Peperoni und Zwiebeln	<b>10,50 €</b>
<b>97</b>	<b>Pizza Sardegna</b> *1,2,3,5,6 mit Salami, Artischocken, Champignons, Oliven und Peperoni	<b>9,50 €</b>
<b>99</b>	<b>Pizza Matteo</b> *2,5 mit Spinat, Gorgonzola und frischen Tomaten	<b>9,50 €</b>
<b>100</b>	<b>Pizza Christian</b> *5,8 mit Spinat, Thunfisch, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch	<b>9,50 €</b>
<b>101</b>	<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> *5,8 mit Thunfisch und Zwiebeln	<b>8,80 €</b>
<b>102</b>	<b>Pizza Frutti di Mare</b> *5 mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Petersilie	<b>11,50 €</b>
<b>103</b>	<b>Pizza Speciale</b> *1,2,3,5 mit Salami, Schinken und Champignons	<b>9,50 €</b>
<b>104</b>	<b>Pizza Porcini</b> *5 mit Steinpilzen, Shrimps, Knoblauch und Petersilie	<b>11,50 €</b>
<b>105</b>	<b>Pizza „Italia“</b> *5 mit Mozzarella, Tomaten, Landschinken, Rucola und Parmesan	<b>11,50 €</b>
<b>106</b>	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> *2,3,5 mit vier verschiedenen Käsesorten	<b>9,00 €</b>
<b>107</b>	<b>Pizza Tirol</b> *1,2,3,5 mit Steinpilzen, Speck und Zwiebeln	<b>10,50 €</b>
<b>108</b>	<b>Pizza Salame e Prosciutto</b> *1,2,3,5 mit Salami und Schinken	<b>8,50 €</b>
<b>109</b>	<b>Pizza Vanessa</b> *5 mit Sahne, Spinat und frischem Lachs	<b>10,50 €</b>
<b>110</b>	<b>Pizza Primavera</b> *5 mit frischem Gemüse der Saison	<b>9,50 €</b>
<b>111</b>	<b>Pizza Costa Smeralda</b> *5 mit Scampis, Muscheln, Shrimps, Lachs, Meeresfrüchten und Knoblauch	<b>14,50 €</b>
<b>113</b>	<b>Pizza Minia</b> *5 mit Auberginen, Champignons und Gorgonzola	<b>9,50 €</b>
<b>114</b>	<b>Pizza Mare e Monti</b> *1,2,3,5 mit einer Hälfte belegt mit Käse, Schinken und Champignons, die andere Hälfte belegt mit Meeresfrüchten und Knoblauch	<b>10,50 €</b>
<b>115</b>	<b>Pizza Rotuvilla</b> *5 mit frischen Tomaten, Thunfisch, Rucola und Parmesan	<b>10,50 €</b>



## Carne – Fleischgerichte

<b>120</b>	<b>Bistecca di maiale ai ferri</b> Schweineschnitzel natur mit Salat	<b>13,50 €</b>
<b>121</b>	<b>Bistecca di maiale impanata *8</b> Schweineschnitzel paniert mit Salat	<b>12,50 €</b>
<b>122</b>	<b>Bistecca di maiale alla parmigiana *1,2,3,5</b> Schweineschnitzel paniert, mit Schinken, Tomatensoße überbacken mit Käse, dazu Salat	<b>14,50 €</b>
<b>123</b>	<b>Bistecca di manzo ai ferri</b> Rindersteak gegrillt mit Salat	<b>22,50 €</b>
<b>124</b>	<b>Bistecca all'amatriciana *2,8</b> Rostbraten mit Zwiebeln, Speck, Bratensoße und Salat	<b>23,50 €</b>
<b>125</b>	<b>Bistecca al pepe del Madagascar *2,3</b> Rindersteak mit grüner Pfeffersoße und Salat	<b>23,50 €</b>
<b>126</b>	<b>Scaloppine alla gorgonzola con spaghetti *5</b> Schweinelachse (ohne Fettrand) mit Spaghetti in Gorgonzolasoße, dazu Salat	<b>17,50 €</b>
<b>127</b>	<b>Scaloppine ai porcini *5,8</b> Schweinelachse (ohne Fettrand) mit Steinpilzen und Salat	<b>18,50 €</b>
<b>128</b>	<b>Scaloppine valdostane *5</b> Schweinelachse (ohne Fettrand) mit Landschinken und Käse überbacken dazu Salat	<b>18,50 €</b>
<b>129</b>	<b>Costolette (Carré) di agnello</b> Lammkotelette (Karree) gegrillt mit Salat	<b>21,50 €</b>
<b>130</b>	<b>Bistecca al Sarda</b> Rostbraten in Knoblauch, Petersilie und Gewürzen, dazu Salat	<b>23,50 €</b>

**Im Preis ist eine Beilage Ihrer Wahl inbegriffen.**

**Wählen Sie aus zwischen:**

**Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln oder Gemüse der Saison**



## Pesce – Fischspezialitäten

<b>131</b>	<b>Calamari fritti</b> Calamari gebacken, mit Salat	<b>16,50 €</b>
<b>132</b>	<b>Calamari ripieni</b> Gefüllte Calamari mit Meeresfrüchten überbacken, dazu Salat	<b>18,50 €</b>
<b>144</b>	<b>Calamari alla griglia</b> Tintenfisch vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Salat	<b>18,50 €</b>
<b>134</b>	<b>Fritto misto</b> Garnelen, Fischfilet und Calamari gebacken, mit Salat	<b>19,50 €</b>
<b>135</b>	<b>Gameroni alla griglia</b> Riesengarnelen gegrillt, mit Salatplatte	<b>20,50 €</b>
<b>136</b>	<b>Orata alla griglia</b> Goldbrasse vom Grill, mit Salat und Salzkartoffeln	<b>20,50 €</b>
<b>137</b>	<b>Pesce spada alla griglia</b> Schwertfisch vom Grill, mit Gemüse und Salat	<b>18,50 €</b>
<b>138</b>	<b>Fileti di pesce al vino bianco</b> Atlantik-Zungenfilet in Weißweinsauce, mit Salzkartoffeln und Salat	<b>18,00 €</b>
<b>140</b>	<b>Grigliata mista di pesce</b> Gemischte Fischplatte gegrillt, mit Salat	<b>24,00 €</b>
<b>141</b>	<b>Salmone alla griglia</b> Lachs gegrillt mit Salzkartoffeln und Salat	<b>18,00 €</b>
<b>146</b>	<b>Scampi e spaghetti</b> Riesengarnelen mit Spaghetti in Knoblauchsoße und Salat	<b>22,00 €</b>
<b>147</b>	<b>Grigliata mista per due persone</b> Gegrillte Fischplatte für 2 Personen mit Gemüse und Salat	<b>48,00 €</b>



### Bevande calde – Warme Getränke

241	Tasse Kaffee *9	2,20 €
242	Espresso *9	2,00 €
243	Cappucino *9	2,50 €
244	Schwarztee	2,00 €
245	Tee mit Rum	3,50 €
246	Pfefferminztee	2,00 €
247	Kamillentee	2,00 €
248	Glühwein	2,50 €

### Gelati – Eis

154	Gefüllte Zitrone *4	5,00 €
155	Tartufo al Caffè *4	4,50 €
156	Tartufo classico *4	4,50 €
157	Gefüllte Orangen *4	5,00 €
158	Torroncino *4 Haselnussmousse mit Karamelsoße	4,50 €

### Dolci – Nachtisch

160	Panna cotta al caramello *5	4,50 €
161	Tiramisu (hausgemacht) *5	5,00 €
162	Crema brulée	4,50 €
163	Panna cotta mit heißen Himbeeren	5,00 €