

Carne - Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert
Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

COTOLETTA DI TACCHINO - paniertes Putenbrustschnitzel ^A	€ 20,80
PAILLARD ALLA GRIGLIA - dünnes Kalbsschnitzel natur vom Grill mit Kräuterbutter ^D	€ 29,80
PICCATA LOMBARDA - Kalbsmedaillons mit Zitrone und Butter ^D	€ 29,80
SCALOPPINA AL VINO BIANCO - Kalbsmedaillons mit Weißwein ^G	€ 29,80
SCALOPPINA AI FUNGHI - Kalbsmedaillons mit Champignons in Sahnesauce ^{D, G}	€ 29,80
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weißweinsauce ^{G, 17}	€ 29,80
SCALOPPINA AL GORGONZOLA - Kalbsmedaillon mit Gorgonzola Käse Sauce ^D	€ 29,80
COSTATA ALLA GRIGLIA - Rinderlende vom Grill 200 g € 36,50 300 g € 48,50	
COSTATA ALLA PIZZAIOLA - Rinderlende mit Kapern, Knoblauch, Oliven und gedünsteten Tomaten ^{6, L} 200 g € 36,50 300 g € 48,50	
TAGLIATA DI MANZO - tranchierte Rinderlende mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino (pikant) auf Rucola und Bratkartoffeln 200 g € 36,50 300 g € 48,50	
FILETTO DI MANZO - Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter oder in grüner Pfeffersauce ^D 200 g € 42,50 300 g € 58,00	

Getränkekarte

Vini - Offene Weine

Weißwein Trebbiano ^G	0,1 l € 4,80	0,2 l € 7,50	0,5 l € 17,00
Rosé ^G	0,1 l € 4,80	0,2 l € 7,50	0,5 l € 17,00
Weinschorle ^G		0,2 l € 6,00	0,5 l € 12,80
Rotwein Nero D'Avola ^G	0,1 l € 4,80	0,2 l € 7,50	0,5 l € 17,00

Birra - Bier

Herrnbräu Hell vom Fass ¹³	0,50 l € 5,60
Herrnbräu Dunkel ¹³	0,50 l € 5,60
Herrnbräu Pils vom Fass ¹³	0,33 l € 4,80
Bitburger Premium Pils ¹³	0,33 l € 4,80
Herrnbräu Helles alkoholfrei ¹³	0,50 l € 5,60
Herrnbräu leichtes Weizen ^{11, 13}	0,50 l € 5,60
Herrnbräu Hefe-Weißbier auch alkoholfrei ^{11, 13}	0,50 l € 5,80
Herrnbräu Hefe-Weißbier dunkel ^{11, 13}	0,50 l € 5,80
Radler ^{13, 1, 9}	0,50 l € 5,20
Weißbier mit Cola oder mit Zitronenlimonade ^{13, 1, 9}	0,50 l € 5,60

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / Cola Light / Cola Mix ^{1,3}	0,20 l € 3,80
	0,40 l € 5,00
Fanta / weiße Limonade ³	0,20 l € 3,80
	0,40 l € 5,00
San Pellegrino/Acqua Panna	0,25 l € 3,80
	0,75 l € 9,00
Bitter Lemon / Tonic Water ²	0,20 l € 4,80
Saft (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben, Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) ³	0,20 l € 3,80
	0,40 l € 5,00
Saftschorle (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben, Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) ³	0,20 l € 3,80
	0,40 l € 5,00
Iced Tea Tradewinds (Zitrone, Pfirsich und Mango)	0,33 l € 4,50

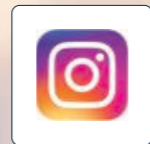
SOCIAL MEDIA



BESUCHEN SIE UNS
JETZT AUF FACEBOOK
/VILLAANTICAPULLACH
/SCHLOSSHOTELGRUENWALD
/TEATROSOLLN



BESUCHEN SIE UNS
AUCH IN SOLLN
WWW.TEATRO-SOLLN.DE



BESUCHEN SIE UNS
JETZT AUF INSTAGRAM
/VILLA_ANTICA_PULLACH
/SCHLOSSHOTEL_GRUENWALD
/TEATRO_SOLLN_TRATTORIA



BESUCHEN SIE UNS
AUCH IN GRÜNWALD
WWW.SCHLOSSHOTELGRUENWALD.DE

LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

⁽¹⁾ mit Farbstoff | ⁽²⁾ mit Konservierungsstoffen | ⁽³⁾ mit Antioxidationsmittel
⁽⁴⁾ mit Geschmacksverstärkern | ⁽⁵⁾ geschwefelt | ⁽⁶⁾ geschwärzt | ⁽⁷⁾ gewachst
⁽⁸⁾ mit Phosphat | ⁽⁹⁾ mit Süßungsmitteln | ⁽¹⁰⁾ enthält eine Phenylalaninquelle
⁽¹¹⁾ Milcheiweiß | ⁽¹²⁾ koffeinhaltig | ⁽¹³⁾ chininhaltig | ⁽¹⁴⁾ taurinhaltig
⁽¹⁵⁾ gentechnisch verändert | ⁽¹⁶⁾ mit Tartrazin | ⁽¹⁷⁾ Nitritpökelsalz, Nitrat
⁽¹⁸⁾ Säuerungsmittel

ALLERGEN-INFO

^(A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^(B) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
^(C) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^(D) Milch und Milcherzeugnisse
^(E) Sellerie und Sellerieerzeugnisse | ^(F) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
^(G) Schwefeldioxid und Sulfite | ^(H) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
^(I) Glutenhaltiges Getreide | ^(L) Lupinen und Lupinerzeugnisse
^(K) Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse | ^(J) Senf und Senferzeugnisse
^(M) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse | ^(N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, Gluten haltiges Getreide und Sulfite enthalten könnte.

SPEISEKARTE

FEINKOST - VINOTECA

ÖFFNUNGSZEITEN:

RISTORANTE: 11:30 - 23:00 UHR
FEINKOST: 9:00 - 23:00 UHR
VINOTECA: 11:30 - 23:00 UHR

DURCHGEHEND WARMER KÜCHE BIS 22:30 UHR
KEIN RUHETAG

Aperitivi - Aperitifs

Glas Prosecco	0,1 l	€ 7,80
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	€ 6,80
Campari Soda ³	5 cl	€ 7,80
Campari Orange ³	5 cl	€ 8,00
Aperol Spritz / Hugo / Lillet	0,2 l	€ 9,80

Antipasti - Vorspeisen Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

CARPACCIO CIPRIANI - Rindercarpaccio mit Zitronenölvinaigrette, Champignons, gehobeltem Parmesankäse und Rucola ^{G, D, L, 17}	€ 20,80
CAPRESE - Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum, Oregano und Olivenöl extra Vergine ^D	€ 17,80
VITELLO TONNATO - dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme, Kapern und Salatbouquet ^{B, A, D, L}	€ 21,80
ANTIPASTO MISTO - kalte gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchtesalat, Tomaten, Büffelmozarellakäse, Grill- und eingelegtem Gemüse ^{B, C, N, E, D, L}	€ 19,80
INSALATA DI MARE - Meeresfrüchtesalat mit Sellerie, Karottenjulienne, Olivenöl und Zitrone ^{E, C, B, N}	€ 21,80

Zuppe - Suppen

MINISTRONE - Gemüsesuppe ^E	€ 6,80
ZUPPA AL POMODORO - Tomatensuppe mit Brotcroûtons, Sahne und Basilikum ^{E, D, 11}	€ 6,80

Insalate - Salate

INSALATA VERDE - gemischte Blattsalate ^L	€ 7,80
INSALATA MISTA - gemischte Blattsalate mit Tomaten, Fenchel, Gurken, Karotten und Paprika ^L	€ 8,00
INSALATA DI POMODORI - Tomatensalat mit Zwiebeln, Oregano und Basilikum ^L	€ 7,80
INSALATA DI CETRIOLI - Gurkensalat ^L	€ 7,80
INSALATA DELLA CASA - Salatteller mit Blattsalate, Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten, Paprika, gekochtem Ei, Artischocken, Mozzarella, Thunfisch und Parmaschinken ^{L, A, D, B, G, 17}	€ 16,80
INSALATA MISTA CON TACCHINO - gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen ^L	€ 19,50

Pasta - Nudelgerichte Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20% Glutenfreie Nudeln zzgl. 2,00 Euro Aufschlag

SPAGHETTI POVERINA - mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino (pikant) Petersilie und gehobeltem Parmesankäse ^{11, D, 8}	€ 14,00
PENNE / SPAGHETTI ALL'ITALIANA - mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine ¹¹	€ 14,00
PENNE / SPAGHETTI BOLOGNESE - mit Kalbs- und Rindhackfleisch ^{11, E, G}	€ 16,00
SPAGHETTI CARBONARA - mit Speck, Ei und Sahnesauce ^{11, A, G, 17, D}	€ 16,80
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA - mit Speck, Tomatensauce und Zwiebeln ^{11, G, 17}	€ 16,80
SPAGHETTI GORGONZOLA - mit Gorgonzolakäsesauce ^{11, D}	€ 16,80
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE - mit Tomatensauce, Meeresfrüchten, Knoblauch, Kirschtomaten und Petersilie ^{11, B, C, N, G}	€ 19,00
SPAGHETTI SCAMPI - mit Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch und Weißwein ^{11, C, G}	€ 22,50

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA - mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Sardellen und Tomaten ^{11, L, B}	€ 16,80
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI VITELLO - Bandnudeln mit Kalbsragout ^{11, E, G}	€ 16,80
PENNE ALL'ARRABBIATA - kurze Röhrchennudeln mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino (pikant) ¹¹	€ 16,80
PENNE SPINACI E FORMAGGI - kurze Röhrchennudeln mit Spinat und verschiedenen Käsesorten ^{11, D, 8}	€ 17,80
LASAGNE AL FORNO - Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit Kalbs- und Rindhackfleisch, Käse und Bechamel gefüllt ^{11, D, G, 17}	€ 16,50
FETTUCCINE EMILIANA - schmale Bandnudeln mit Schinken, Erbsen, Champignons und Sahnesauce ^{11, D, G, 17, J}	€ 16,80
FETTUCCINE AL SALMONE - schmale Bandnudeln mit Lachs, Zucchini und leichter Sahnesauce ^{11, B, D}	€ 19,50

Pizze - Pizzen AUS DEM STEINOFFEN | Ø 33 cm Alle Pizzen werden mit Mozzarella und Tomaten zubereitet Kleine Pizzen berechnen wir abzüglich 20% Glutenfreie Pizzen zzgl. 2,00 Euro Aufschlag

PIZZA PANE - Pizzabrot mit Tomaten und Oregano (ohne Mozzarella) ¹¹	€ 7,00
MARINARA - mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella) ^{11, B, L}	€ 9,00
MARGHERITA - mit Mozzarella und Tomaten ^{11, D}	€ 12,80
FRUTTI DI MARE - mit Meeresfrüchten ^{11, D, C, B, N}	€ 18,00
PROSCIUTTO - mit Vorderschinken ^{11, D, G, 17}	€ 14,00
SALAME - mit Salami ^{11, D, G, 17}	€ 14,00
REGINA - mit Vorderschinken und Champignons ^{11, D, G, 17}	€ 16,50
ANTICA - mit Peperoni, Kapern, Sardellen, Artischocken und Oliven ^{11, D, B, 6, L}	€ 16,50
FUNGHI - mit Champignons ^{11, D, G}	€ 14,00
QUATTRO STAGIONI - mit Peperoni, Champignons, Oliven und Vorderschinken ^{11, D, G, L, 6, 17}	€ 16,80
CONTADINA - mit Thunfisch, gekochtem Ei und Zwiebeln ^{11, D, B, A}	€ 16,80
CALZONE - gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Champignons, Mozarellakäse und Tomaten ^{11, D, G, 17}	€ 17,50
PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA - mit Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan ^{11, D, G, 8, 17}	€ 21,00
HAWAII - mit Ananas und Vorderschinken ^{11, D, G, 17}	€ 16,50
QUATTRO FORMAGGI - mit vier Käsesorten ^{11, D, 8}	€ 16,80
VEGETARIANA - mit gemischtem Gemüse vom Grill ^{11, D}	€ 17,50
GORGONZOLA E SPINACI - mit Gorgonzola, Tomaten und Spinat ^{11, D}	€ 18,50
BUFALINA - mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten ^{11, D}	€ 17,80
TARTUFO - mit schwarzem Trüffel ^{11, D, G}	€ 22,00
PIZZA CON BORDO RIPIENO - mit gefülltem Rand aus Ricottaweichkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten ^{11, D}	€ 18,80
CALZONE NUTELLA - gefüllt mit Nutella ^{11, K2}	€ 16,50

Pinsa wird mit Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja hergestellt. Das Reismehl ist für die Leichtigkeit verantwortlich, und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und Bekömmlichkeit.

Pinsa Romana ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz

PINSA PANE - mit Oregano und Olivenöl ^{11, M}	€ 8,00
PINSA BRUSCHETTA - mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern ^{11, D, N, L, M, 6}	€ 16,80
PINSA BRESAOLA - mit Bündnerfleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ^{11, D, G, M, 17, 8}	€ 21,00
PINSA ALLE NOCI - mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig ^{11, D, G, K3, M, 17, 9}	€ 19,00
PINSA BURRATA - mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündnerfleisch ^{11, D, G, L, M, 17}	€ 21,00
PINSA VEGETARIANA - mit gemischtem Gemüse ^{11, D, M}	€ 17,80
PINSA SALMONE AFFUMICATO - mit geräuchertem Lachs und eingelegten Artischocken ^{11, D, B, L, M}	€ 21,00
PINSA NUTELLA ohne Salz ^{11, K2, M}	€ 17,00

Pinsa Romana mit Tomatensauce, Olivenöl und Salz

PINSA PARMA - mit Parmaschinken, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola ^{11, D, G, M, 17}	€ 21,00
PINSA DIAVOLA - mit scharfer Salami und Gorgonzola ^{11, D, G, M, 17}	€ 18,80
PINSA CAPRINO - mit Mozzarella, Ziegenkäse, Auberginen und Heidelbeeren ^{11, D, M}	€ 19,80
PINSA CALABRESE - mit Büffelmozzarella, Auberginen, und pikanter kalabrischer Salami ^{11, D, G, M, 17}	€ 19,80

Pesce - Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert
Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

SALMONE ALLA GRIGLIA - Lachs vom Grill ^B	€ 36,00
SCAMPI ALLA GRIGLIA - Scampi vom Grill ^C	€ 42,50
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA - gemischter Fisch vom Grill ^{B, C, N}	€ 36,00
ZUPPA DI PESCE - Fischsuppe mit geröstetem Knoblauchbrot ^{B, C, N, E, G, 11}	€ 36,00
CALAMARI ALLA GRIGLIA - Tintenfisch vom Grill ^N	€ 28,50
BRANZINO / ORATA ALLA GRIGLIA - Seewolf oder Goldbrasse vom Grill ^B	€ 36,00
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA - Seeszunge vom Grill ^B	€ 42,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.