

TRATTORIA



Italienische Trattoria

Bei uns ist jeder herzlich willkommen. Genießen Sie die bunte Vielfalt unserer Küche.

Mediterrane Spezialitäten von Südtirol bis Sizilien. Pasta, Pizza und von der Sonne verwöhnter Wein.

So unterschiedlich wie die Landschaften Italiens, so auch ihre Bewohner, die Rezepte und die Gepflogenheiten, nach denen gekocht und zubereitet wird.

Wir verwöhnen Sie in gemütlichem und gepflegtem Ambiente mit authentischer italienischer Küche von bester Qualität.

Bei uns trifft man sich jedoch nicht nur zu einem leckeren Essen sondern manchmal einfach nur auf eine Karaffe Rotwein und zu einem lockeren Schwätzchen mit Freunden.

Lassen Sie sich vom herzlichen und fürsorglichen Service unserer Mitarbeiter begeistern.

..... Auf ein Buon Appetito in unserem Lokal!

APERITIFS

200. Rosato Tonic ^{a,c}

Ramazzotti Aperitivo
Rosato, Tonic Water,
Limettenviertel

7,90 €



201. Rosato Mio ^{a,12}

Ramazzotti Aperitivo
Rosato, Prosecco,
Basilikumblätter

7,90 €



202. Rosato Via ^{a,c}

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Bitter Lemon,
Zitronenscheibe, Minze

7,90 €



203. Rosato Sensa ^{a,c}

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Rose Wein, Soda Water,
Himbeeren, Minze

7,90 €



204. Aperol Spritz ^{a,12}

Aperol (Prosecco),
Orange, Mineralwasser

0,2 l 7,90 €



205. Hugo ^{a,12}

Prosecco, Holundersirup,
Limette, Minze

0,2 l 7,90 €



206. Lillet Berry

Lillet Blanc,
Wild Berry, Beeren

7,90€



207. Malfy Arancia Tonic

Malfy Gin Con Arancia,
Tonic Water, Orangenscheibe

9,50€



208. Absolut Sensations Limonade

Absolut Sensations,
Zitronenlimonade,
Orangenscheibe

8,90€

209. Glas Prosecco ¹²

0,1 l 4,90 €

VORSPEISEN

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| 1. Bruschetta (4 Stück) ^{1/1,7,h} | 7,90 € | 5. Carpaccio di Manzo ^{7,10} | 16,90€ |
| hausgemachte italienische Spezialität:
geröstete Bratscheiben belegt
mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln
und Knoblauch, dazu Weißkäse | | hauchdünne Scheiben vom rohen
Black Angus Rinderfilet mit frischen
Champignons, Rucola, Pinienkernen
und geriebenem Parmigiano Reggiano,
dazu Knoblauch-Öl | |
| 2. Focaccia Classico ^{1/1,7,h} | 6,90€ | 6. Vitello Tonnato ^{3,4} | 16,90€ |
| italienisches Pizzabrot mit Rosmarin
und Olivenöl | | hauchdünne Scheiben vom Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Mayonnaise,
Kapern und Rucola | |
| 4. Mozzarella Caprese ^{7,8,12,h} | 11,90€ | 7. Antipasto Misto Italiano ^{10,d,e} | 15,90€ |
| Mozzarella mit Cherrytomaten,
Oliven und Basilikum
auf einem Rucolanest | | per uno
gemischte Vorspeisenplatte
für 1 Person
nach Art des Hauses | |

**Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen ein
hausgemachtes Brot.** ^{1/1}

SUPPEN

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 10. Minestrone
Gemüsesuppe nach italienischer Art | 6,90€ | 12. Crema di Broccoli ^{7,9}
Broccoli-Rahmsuppe | 6,90€ |
| 11. Crema di Pomodoro ^{7,9}
Tomatencremesuppe mit Orangenfilet | 6,90€ | 13. Edelfischsuppe
Suppe mit verschiedene Edelfischsorten | 9,50€ |

SALATE

- | | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| 21. Insalata Mista Grande ^{3,7,10}
gemischter Salat
mit hausgemachtem Dressing | 9,90 € | 23. Insalata Due Fratelli ^{3,7,10}
gemischter Salat mit Champignons,
gegrillten Hähnchenbruststreifen
und hausgemachtem Dressing | 15,90 € |
| 22. Insalata Tonno ^{3,4,7,9,10}
gemischter Salat mit Thunfisch,
Weißkäse und hausgemachtem
Dressing | 12,90 € | 24. Insalata Formaggio ^{3,7,10}
gemischter Salat mit Weißkäse
und hausgemachtem Dressing | 12,90 € |
| | | 25. Insalata Scampi
a Succhini ^{2,3, 7,10}
Rucolasalat mit Scampi und
und Zucchini | 13,90 € |

KINDERGERICHTE

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| 30. Linguine Tarantella ^{1/1,7,8,9}
mit Napoli-Tomatensauce
oder Bolognese-Sauce | 7,50 € | 32. Kinder Party ⁷
1 Kugel Eis mit Smarties und Sahne | 3,90 € |
| 31. Pizza Pinocchio ^{1/1,7,d,e}
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | 7,90 € | | |

REISGERICHTE

- | | | | |
|--|----------------|--|----------------|
| 35. Risotto al Porcini ⁷
mit Rindfleisch, Butter
und Parmigiano Riggiano | 16,50 € | 36. Risotto Vegetaria
mit verschiedenem Gemüse
und Tomatensauce | 13,50 € |
|--|----------------|--|----------------|

PASTA WIE IN ITALIEN

PASTA: 1= WEIZENMEHL

- | | |
|--|--|
| <p>40. Linguine Napoli ^{1,3,9} 9,90€
mit Tomatensauce</p> <p>41. Linguine Bolognese ^{1,3,9} 10,50€
mit Bolognese-Sauce</p> <p>42. Linguine Carbonara alla Mama ^{1,3,d,e} 13,90€
mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Ei und Speck, nach traditioneller italienischer Art</p> <p>43. Linguine Aglio Olio e Peperoncini ^{1,3,7} 11,50€
mit Knoblauch, frischem Basilikum, Petersilie, Chilis, Kirschtomaten und nativem Olivenöl</p> <p>44. Lasagne al Forno ^{1,3,7,9} 13,90€
Lasagne mit Ragu alla Bolognese, Mozzarella und Bechamelsauce, im Ofen gratiniert</p> <p>45. Penne all' Arrabbiata ^{1,3,7,8,9,h} 11,90€
kurze Nudeln mit Cherrytomaten, Chilis, frischem Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum-Pesto in Napoli-Sauce</p> <p>46. Penne Siciliana ^{1,3,7} 16,90€
kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Auberginen, Knoblauch und Basilikum in Tomatensauce</p> <p>47. Penne Gorgonzola ^{1,3,7} 16,90€
kurze Nudeln mit Hähnchenfleisch, Broccoli und Gorgonzola-Käse in Sahnesauce</p> <p>48. Penne alla Mama ^{1,3,7} 16,90€
kurze Nudeln mit Schweinefiletfleisch, gemischtem Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln in Sahnesauce</p> | <p>49. Tagliatelle con Salmone ^{1,2,3,4,7,a,k} 17,90€
handgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs, Fenchel, Hummer- Sahnesauce und Knoblauch</p> <p>50. Tagliatelle Scampi ^{1,2,3,4,7,a,k} 17,90€
handgemachte Bandnudeln mit Scampi, Cherrytomaten, Knoblauch und Basilikum in Weißweinsauce</p> <p>51. Tagliatelle Nero ^{1,2,3,4,7,a,k} 17,90€
Schwarze Bandnudeln mit Lachsstreifen, Knoblauch, Zwiebeln und Cherrytomaten in Hummer-Weißweinsauce</p> <p>52. Tagliatelle Due Fratelli ^{1,2,3,4,7,a,k} 17,90€
handgemachte Bandnudeln mit Hähnchenfleisch, Pinienkernen, Knoblauch und Minze in Butter-Zitronensauce</p> <p>53. Tagliatelle Fegato ^{1,2,3,4,7,a,k} 17,90€
handgemachte Bandnudeln mit Leber und Steinpilzen in Butter-Salbeisauce</p> <p>54. Linguine con Pesto ^{1,3,7,8} 13,90€
feine Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto, getrockneten Tomaten, Walnüssen und Rucola, bestreut mit Weißkäse</p> |
| <p>59. Schale gehobelter Parmigiano Reggiano⁷ 3,50€</p> | |

STEINOFEN-PIZZA

(Durchmesser 33 cm) Alle Pizzen: 1= WEIZENMEHL

WIE BEI MAMA IN ITALIEN

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| 70. Pizza Margherita ^{1,7}
mit Mozzarella und frischem Basilikum | 9,90€ | 76. Pizza Quattro Formaggio ^{1,7}
mit Mozzarella, Weißkäse,
Gorgonzola und Parmigiano Reggiano | 13,90€ |
| 71. Pizza Salami ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella und Salami | 11,50€ | 77. Pizza Mozzarella ^{1,7}
mit Mozzarella, Cherrytomaten
und frischem Basilikum | 12,90€ |
| 72. Pizza Mista ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella, frischen Champignons,
Hinterschinken, Salami und Peperoni | 12,90€ | 78. Pizza di Parma ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella und italienischem
Hinterschinken, bestreut mit Rucola
und Parmigiano Reggiano | 14,90€ |
| 73. Pizza Prosciutto ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella und Hinterschinken | 11,90€ | 79. Pizza Diavola ^{1,4,7,d,e}
mit Mozzarella und pikanter Salami,
bestreut mit Rucola und Parmigiano Reggiano | 13,90€ |
| 74. Pizza Tonno ^{1,4,7}
mit Mozzarella, Thunfischstücken
und Zwiebeln | 12,90€ | 80. Pizza Hawaii ^{1,3,d,e}
mit Ananas und gekochtem Schinken | 13,50€ |
| 75. Pizza Due Fratelli ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella, Rucola, Carpaccio
bestreut mit Parmigiano Reggiano | 16,50€ | 81. Pizza Salmone ^{1,3,d,e}
mit frischem Lachs und Rucola | 17,50€ |
| | | Pizza Scampi ^{1,3,d,e}
mit Scampi und Rucola | 17,50€ |
| | | 83. Pizza Spinaci ^{1,3,d,e}
mit Spinat, Gorgonzola
und Walnüssen | 15,50€ |
| 90. Oliven, Champignons, Salami, Hinterschinken
Doppelkäse, Thunfisch, Weißkäse, Rucola | | je 2,50€ | |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| 91. Penne Vegetaria ^{1,3,7,9}
kurze Nudeln mit mediterranem
Gemüse in Napolisaucе,
garniert mit gehobeltem Parmigiano Reggiano | 12,90€ | 92. Pizza Mediterrana ^{1,7,9}
mit Tomatensauce, Mozzarella
und mediterranem Gemüse | 13,90€ |
|---|---------------|--|---------------|

VOM HÄHNCHEN

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesgemüse und Baby-Kartoffeln serviert

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| 95. Pollo al Pepe Verde ⁷ | 19,50€ | 96. Pollo alla Griglia | 19,50€ |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet
in grüner Pfeffer- Sahnesauce | | gegrilltes Hähnchenbrustfilet
auf Rucola-Bett | |
| | | 97. Pollo alla Funghi ^{1/1,3,d,e} | 20,50€ |
| | | gegrilltes Hähnchenbrustfilet
in Champignon- Sahnesauce | |

VOM SCHWEIN

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| 100. Scaloppa alla Milanese ^{1/1,3,7,9} | 16,90€ | 102. Scaloppine Porcini ^{7,9,a} | 21,50€ |
| paniertes Schweineschnitzel
Wiener Art, dazu Kräuterbutter | | Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Knoblauch in Rahm- Sahnesauce | |
| 101. Scaloppine ai Funghi ^{7,9} | 19,90€ | 103. Scaloppine Pomodoro ^{7,9,a} | 19,90€ |
| Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Champignons und Zwiebeln
in Sahnesauce | | Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Tomatenscheiben und Mozzarella
in Tomaten-Sahnesauce | |
| | | 104. Scaloppine Saltimbocca ^{7,9,a} | 19,90€ |
| | | Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Parmaschinken in Butter-Salbeisauce, | |

KALBSLEBER

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| 110. Fegato di Vitello alla Griglia ^{1/1,7} | 19,90€ | 111. Fegato con Amore ^{1/1,7,9} | 19,90€ |
| Kalbsleberscheiben vom Lavasteingrill
mit Broccoli und gerösteten Zwiebeln, | | gebratene Kalbsleberscheiben
in Butter-Salbeisauce, | |

FISCH & GARNELEN

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| 120. Crostata di Lucio ai Burro ⁴ | 21,90€ | 122. Scampi alla Griglia ² | 27,90€ |
| Zanderfilet kross gebraten
auf Zitronenspiegel mit mediterranem | | 4 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs)
vom Grill, dazu Linguine Aglio e Olio | |
| 121. Filetto di Salmone
Mediterranea ⁴ | 23,90€ | 123. Luccio Ariana Grande ^{1/1,3,4} | 24,90€ |
| auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200g°)
mit mediterranem Gemüse,
dazu Knoblauch-Öl | | Zanderfilet kross gebraten
mit hausgemachter Pestosauce,
dazu Spaghetti con Pesto | |
| | | 124. Filetto di Salmone ^{1/1,3,d,e}
Due Fratelli | 23,90€ |
| | | Frisches Lachsfilet mit karamellisiertem
Fenchel mit Orangensauce | |

GRILLSPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

Alle Fleischgerichte (außer 131) werden mit Tagesgemüse und Baby-Kartoffeln serviert

130. Bistecca alla Griglia Rumpsteak auf Rucola-Bett,	23,90€	133. Filetto Gorgonzola ⁷ Rinderfilet vom Grill mit Gorgonzola-Sahnesauce,	34,90€
131. Bistecca Pizzaiola ^{1,3} Rumpsteak mit Knoblauch, Oliven, Kapern und Basilikum in Tomatensauce, dazu Spaghetti	26,50€	134. Filetto al Pepe verde ⁷ Rinderfilet vom Grill mit grünem Pfeffer in Rahm-Sahnesauce,	34,90€
132. Bistecca Amore Rumpsteak mit roten Zwiebeln und Thymian in Rotweinsauce,	27,90€	135. Mare e Monti ² Rinderfilet mit 2 Großgarnelen in Pfeffer-Rotweinsauce,	37,90€
		136. MIX alla griglia 3 verschiedene Fleischsorten vom Grill: Hähnchenbrust-Schweinefilet-Rumpsteak	26,50€

zum dazu bestellen

BEILAGEN

146. Frisches Knoblauchöl	1,50€	150. Mediterranes Gemüse	5,90€
147. Hausgemachte Kräuterbutter ⁷	3,00€	151. Schale marinierte Oliven ^h	3,50€
148. Frischer Broccoli	4,50€	153. Formaggio ⁷ frischer Weißkäse ca. 350g	9,90€
149. Portion Pommes frites	4,90€		

155. SAUCEN

JE 5,90€

FrISChe Champignon-Sahnesauce ⁷

Grüne Pfeffer-Sahnesauce ⁷

Gorgonzola-Sahnesauce ⁷

EIS & DESSERTS

220. Kugel-Eis ⁷ 1 Kugel Eiscreme nach Wahl	2,00€	225. Banana Split ⁷ 3 Kugeln Vanilleeiscreme und Banane mit Sahne und Schokosauce	8,50€
221. Gelato Misto con Panna ⁷ 3 Kugeln Eiscreme nach Wahl mit Sahne	6,90€	226. Schweden-Becher ^{3,7} 3 Kugeln Vanilleeiscreme mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne und Schokosauce	9,90€
222. Affogato al Caffè ^{7,b} 1 Kugel Vanilleeiscreme ertrinkt in Espresso Doppio	6,50€	227. Panna Cotta ⁷ hausgemachtes Sahnedessert mit hausgemachter Fruchtsauce	7,90€
223. Tiramisu ^{1,7,b} frischer hausgemachter Biskuit-Kuchen mit Maskarpone-Creme	7,90€	228. Schokokuss ^{7,a} 2 Kugeln Schokoladeneiscreme und 1 Kugel Vanilleeiscreme mit Sahne und Schokosauce	7,90€
224. Warmer Apfelstrudel ^{1,7} mit 1 Kugel Vanilleeiscreme, Sahne und Vanillesauce	7,90€	229. Schokokuss Baileys ^{3,7,a} 1 Kugel Schokoladeneiscreme mit 2cl Baileys	6,90€
		230. Tartufo di Pizzo ^{1,3,d,e} Trüffeleis	7,90€

EISGETRÄNKE

231. Eiskaffee ^{7,b} mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme und Sahne	7,50€	232. Eisschokolade ⁷ mit 1 Kugel Vanilleeiscreme, 1 Kugel Schokoladeneiscreme und Sahne	7,50€
---	--------------	--	--------------

HEISSE GETRÄNKE

235. Espresso ^b	Tasse 2,80€	240. Latte Macchiato ^{7,b}	Glas 4,40€
236. Espresso Doppio ^b	Tasse 4,30€	241. Cappuccino ^{7,b}	Tasse 3,70€
237. Espresso Macchiato ^{7,b}	Tasse 3,10€	242. Heisse Schokolade ⁷ mit Sahne	Glas 4,90€
238. Kaffee	Tasse 3,50€	243. Heißer Tee	Glas 3,80€
239. Milchkaffee ^{7,b} große Tasse	4,30€	verschiedene Sorten	

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

246. San Pellegrino	Fl. 0,75 l	7,50€	252. Fanta ^{a,e}	0,2 l	3,10€
italienisches Mineralwasser			252.1 Fanta ^{a,e}	0,4 l	4,20€
247. Aqua Panna	Fl. 0,75 l	7,50€	253. Sprite	0,2 l	3,10€
italienisches stilles Mineralwasser			253.1 Sprite	0,4 l	4,20€
248. Mineralwasser	0,2 l	2,70€	254. Apfelschorle	0,2 l	3,10€
248.1 Mineralwasser	0,4 l	3,80€	254.1 Apfelschorle	0,4 l	4,20€
249. Stilles Mineralwasser	0,2 l	2,70€	255. Schweppes Tonic Water^e	0,2 l	3,20€
249.1 Stilles Mineralwasser	0,4 l	3,80€	255.1 Schweppes Tonic Water^e	0,4 l	4,20€
250. Coca-Cola ^{a,b}	0,2 l	3,10€	256. Schweppes Ginger Ale^{a,g}	0,2 l	3,20€
250.1 Coca-Cola ^{a,b}	0,4 l	4,20€	256.1 Schweppes Ginger Ale^{a,g}	0,4 l	4,20€
251. Coca-Cola Zero ^{a,b,f}	0,2 l	3,10€	257. Schweppes Bitter Lemon^c	0,2 l	3,20€
251.1 Coca-Cola Zero ^{a,b,f}	0,4 l	4,20€	257.1 Schweppes Bitter Lemon^c	0,4 l	4,20€

SÄFTE & SCHORLEN

265. Apfelsaft	0,2 l	3,20€	268. Bananennektar	0,2 l	3,20€
265.1 Apfelsaft	0,4 l	4,60€	268.1 Bananennektar	0,4 l	4,60€
266. Orangensaft	0,2 l	3,20€	269. KiBa	0,2 l	3,20€
266.1 Orangensaft	0,4 l	4,60€	269.1 KiBa	0,4 l	4,60€
267. Sauerkirschnektar	0,2 l	3,20€	270. Saftschorle	0,4 l	4,20€
267.1 Sauerkirschnektar	0,4 l	4,60€			

BIERE 1 ist Weizen

	0,3 l	0,5 l		Fl. 0,50 l	
275. Bitburger ¹	3,50€	5,00€	284. Benediktiner ¹		5,00€
vom Fass			Weißbier alkoholfrei		
277. Köstritzer Pils Hell ¹	3,50€	5,00€			
vom Fass				0,3 l	0,5 l
279. Köstritzer Pils Dunkel ¹		5,00€	285. Gespritztes Bier ¹	3,70€	5,00€
Flasche			mit Coca-Cola, Fanta, Sprite		
281. Benediktiner Weißbier Hell ¹		5,00€			
Flasche			287. Berliner Weisse ¹	Fl. 0,33 l	4,90€
	Flasche 0,33 l		mit Schuss		
282. Bitburger¹ alkoholfrei		4,20€	Waldmeister, Himbeer, Holunder		

SPIRITUOSEN 4 CL

291. Vodka Absolut	5,00€
292. Linie Aquavit	5,90€

BRANDY/COGNAC/RUM 4 CL

295. Vecchia Romagna Brandy im Barrique und Eichenfass	6,90€
296. Remy Martin Cognac	7,50€

GRAPPA 4 CL

300. Grappa Hausmarke	4,90€
301. Nardini Bassano Riserva	8,50€
302. Vecchia Grappa di Prosecco	8,50€
303. Amarone Barrique	9,90€

LIKÖRE 4 CL

310. Amaretto ^a	5,00€
311. Sambuca	5,00€
312. Limoncello ^a	5,00€
313. Baileys Irish Cream ^{3,7,a}	5,00€

BITTER 4 CL

316. Ramazzotti ^a	5,90€
317. Amaro Averna	5,90€
318. Jägermeister ^a	4,90€

OFFENE WEISSWEINE

Weine enthalten Alkohol, Sulfite und Schwefeldioxyd

	0,2l	0,5l
370/371. Pinot Grigio (trocken)¹²	6,90€	12,50€
Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Birnen- und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik.		
372/373. Chardonnay (trocken)¹²	6,90€	12,50€
Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik.		
374/375. Frizzantino (Perlwein, lieblich)¹²	6,90€	12,50€
Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig leicht		

OFFENE ROSÉWEINE

	0,2l	0,5l
380/381. Rosé (trocken)¹²	6,90€	12,90€
Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich.		

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l
390/391. Montepulciano (trocken)¹²	6,90€	12,90€
Dunkles Rubinrot. Mit kräftigen und erdigen Bukett mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang.		
392/393. Chianti (trocken)¹²	6,90€	12,90€
Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.		
394/395. Lambrusco (lieblich)¹²	6,90€	12,90€
Italien, Reggio Emilia fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung.		
398. Wein-Schorle (Weinhaltige Mischgetränke)¹²		5,90€

Für das Einpacken nicht verzehrter Speisen berechnen wir 1,00€

.....

Inhaltsstoffe & Allergene

.....

a) mit Farbstoff, b) koffeinhaltig, c) chininhaltig, d) mit Konservierungsstoff, e) mit Antioxidationsmittel,
f) mit Süßungsmitteln, g) mit Ingwerauszug, h) geschwärzt mit Eisenglukonat,
k) mit Geschmacksverstärker, n) taurinhaltig,

1) Glutenthaltiges Getreide: 1/1) Weizen, 1/2) Roggen, 1/3) Gerste, 1/4) Hafer, 2) Krebstiere,
3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte: 8/1) Mandeln, 8/2) Haselnuss,
8/3) Walnuss, 8/4) Cashewnuss, 8/5) Pecanuss, 8/6) Pistazie, 8/7) Macadamianuss, 9) Sellerie,
10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxyd, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.