

# *Buona Permanenza im Restaurant Schützenhaus*



Einen schönen guten Tag oder einen schönen guten Abend. Wir möchten uns gerne bei Ihnen vorstellen.

Ich heiße Mauro, geboren wurde ich in Salerno, der wunderschönen Amalfiküste ganz in der Nähe von Neapel. Meine Kindheit verbrachte ich in Deutschland. Das Kochen habe ich 8 Jahre in der Toscana an der schönen Versillia Küste gelernt, wo ich auch während dieser Zeit lebte.

Danach kehrte ich nach Deutschland zurück und sammelte reichhaltige wichtige Erfahrungen in der Handwerkskunst des Kochens. Im Landgasthof „Römer Hof“ in Obernburg lernte ich die deutsche Küche kennen und schätzen. Nach einiger Zeit beschloss ich auf eigenen Füßen zu stehen und ein Lokal unter eigener Regie zu übernehmen. Viele meiner Stammkundschaft kennen mich noch von Gailbach, Seligenstadt, Damm und aus dem Striedwald und Leider. Natürlich auch aus Großostheim, wo ich meine Kindheit verbrachte.

Nun bin ich hier, in Karlstein im Schützenhaus bei Ihnen und möchte hier meine Lebenserfahrung, meine Kochkunst, unser Vertrauen mit Ihnen teilen und Ihnen ein ausgezeichneter Gastgeber sein.

Die Küche der Toscana und die vielen Städte Italiens bringen viele interessante Gerichte zu Ihnen. Wir kochen mit frischen Zutaten, Nudeln, Fleisch, Grundsaucen und frischen Kräutern. Sie sollten Geduld, Vertrauen und natürlich das wichtigste, den „Appetit“ und gute Laune mitbringen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Lassen Sie sich bei Kerzenschein und einem guten italienischen Wein und leiser Musik, ein wenig aus dem hektischen Alltag entführen und genießen Sie eine unvergessliche entspannte Atmosphäre in unserem Restaurant "Am Schützenhaus"!

Ihr Restaurant-Team    Adriana e Mauro

# Öffnungszeiten zum Schützenhaus

**Dienstag bis Donnerstag** 11:45 bis 14:00 Uhr 17:00 bis 22:00 Uhr

**Freitag u. Samstag** ab 17:00 bis 22:00 Uhr

14:00 bis 17:00 Uhr Mittagspause

**Sonn- und Feiertag** 11:45 bis 14:00 Uhr 17:00 bis 22:00 Uhr

**Jeden Sonntag wechselnder Mittagstisch (z.B. Schweinebraten mit Knödeln, Rinderbraten, Tafelspitz, hausgemachtes Gulasch usw. usw Pizzen ab 17 Uhr!**

Warme Küche Dienstag und Donnerstag 12:00 bis 14:00 Uhr und 17:0 bis 22:00 Uhr

Warme Küche Freitag und Samstag 17:00 bis 22:00 Uhr

Warme Küche Sonn- und Feiertag 12:00 bis 14:00Uhr und 17:00 bis 21:00 Uhr

**Montag Ruhetag**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch**

**Damit alles reibungslos in der Küche und im Service läuft, um längere Wartezeiten zu vermeiden bitten wir um Reservierung!!**

**Vielen Dank Ihr Team Schützehaus**

**Für Ihre besonderen Feierlichkeiten, wie Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Ihrer ganz persönlichen Firmenveranstaltung haben wir einen Nebenraum in dem bis zu 50 Personen Platz finden.**

**Bitte sprechen Sie uns einfach an.**

**Telefon: 06188-4455562**

# Warme Getränke

<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	<b>2,50</b>	<b>EUR</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>9,1</sup>	<b>3,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Espresso Coretto Grappa</b> <sup>10</sup>	<b>4,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,80</b>	<b>EUR</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>9,1</sup>	<b>3,60</b>	<b>EUR</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>9,1</sup>	<b>4,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Schokolade mit Sahne</b> <sup>9</sup>	<b>4,50</b>	<b>EUR</b>
<b>Schwarzer Tee</b>	<b>2,50</b>	<b>EUR</b>
<b>Pfefferminz Tee</b>	<b>2,50</b>	<b>EUR</b>
<b>Kamille Tee</b>	<b>2,50</b>	<b>EUR</b>
<b>Früchte Tee</b>	<b>2,50</b>	<b>EUR</b>
<b>Rooibus Orange</b>	<b>2,50</b>	<b>EUR</b>
<b>Heißes Wasser mit Zitrone</b>	<b>2,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Tee mit weißem Rum</b>	<b>4,00</b>	<b>EUR</b>

**Die Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.**

# Alkoholfreie Getränke

	0,2 Liter		0,4 Liter	
<b>Cola/Cola Light</b> 1,4,10,13	<b>2,80</b>	<b>EUR</b>	<b>4,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Cola/Fanta Mix</b> 1,4,10	<b>2,80</b>	<b>EUR</b>	<b>4,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Sprite</b> 4,10	<b>2,80</b>	<b>EUR</b>	<b>4,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Fanta</b> 1,4	<b>2,80</b>	<b>EUR</b>	<b>4,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Karamalz Flasche</b>	<b>0,33</b>	<b>Liter</b>	<b>3,10</b>	<b>EUR</b>
<b>Bitter Lemon</b> 11	<b>2,80</b>	<b>EUR</b>	<b>4,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Apfel Schorle</b> 4	<b>2,80</b>	<b>EUR</b>	<b>4,00</b>	<b>EUR</b>
<b>Apfelsaft</b> 4	<b>3,00</b>	<b>EUR</b>	<b>4,20</b>	<b>EUR</b>
<b>Johannesbeersaft</b> 1,12	<b>3,00</b>	<b>EUR</b>	<b>4,20</b>	<b>EUR</b>
<b>Orangensaft „Hohes C“</b>	<b>3,00</b>	<b>EUR</b>	<b>4,20</b>	<b>EUR</b>
<b>Zitronen Eistee</b> 4,12	<b>2,80</b>	<b>EUR</b>	<b>4,20</b>	<b>EUR</b>
<b>Pfirsich Eistee</b> 4,12	<b>2,80</b>	<b>EUR</b>	<b>4,20</b>	<b>EUR</b>
<b>Spessartwald Classic</b>	<b>0,75</b>	<b>Liter</b>	<b>5,50</b>	<b>EUR</b>
<b>Spessartwald Medium</b>	<b>0,75</b>	<b>Liter</b>	<b>5,50</b>	<b>EUR</b>
<b>Spessartwald Classic/Naturell</b>	<b>0,33</b>	<b>Liter</b>	<b>2,90</b>	<b>EUR</b>
<b>San Pelegrino</b>	<b>0,75</b>	<b>Liter</b>	<b>5,50</b>	<b>EUR</b>

Die Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

# Weine

## **Vino Bianco**

## **Weißweine**

<i>Chardonnay, Anbaugebiet Venedig, Leicht perlig</i> <sup>17</sup>	0,20 Liter	5,90 EUR
<i>Pinot Grigio, Herzhaft frisch aus dem Veneto</i>	0,20 Liter	5,90 EUR
<i>Bianchetto Tafelwein halbtrocken aus Umbrien</i>	0,50 Karaffe	9,90 EUR
<i>Grüner Veltliner, Sauer und Trocken</i> <sup>17</sup>	0,20 Liter	5,90 EUR
<i>Frascati fruchig trocken, Abruzzen</i>	0,20 Liter	5,90 EUR
<i>Süß Gespritzt</i>	0,50 Liter	4,00 EUR
<i>Süß Gespritzt</i>	0,25 Liter	2,80 EUR
<i>Sauer Gespritzt</i>	0,50 Liter	4,00 EUR
<i>Sauer Gespritzt</i>	0,25 Liter	2,80 EUR
<i>Apfelwein Pur</i>	0,50 Liter	4,00 EUR
<i>Apfelwein Pur</i>	0,25 Liter	2,80 EUR

## **Vino Rose**

## **Roseweine**

<i>Merlot Rosato, Montasoli</i>	0,20 Liter	5,80 EUR
<i>Portugiesischer Weissherbst, Lieblich</i> <sup>17</sup>	0,20 Liter	5,80 EUR
<i>Bardolino Chiaretto, Castell Nuovo</i>	0,20 Liter	5,80 EUR

## **Vino Rosso**

## **Rotweine**

<i>Chianti, Anbaugebiet Lamporecchio, Trocken</i> <sup>17</sup>	0,20 Liter	6,00 EUR
<i>Bardolino, Anbaugebiet Castell Nuovo, halb Trocken</i>	0,20 Liter	5,90 EUR
<i>Primitivo del Salento, Anbaugebiet Salent La Volpe</i> <sup>17</sup>	0,20 Liter	6,40 EUR
<i>Lambrusco, Anbaugebiet Modena, Süßer Perlwein</i>	0,20 Liter	5,00 EUR
<i>Nero D´Avola, trocken, vollmundig</i> <sup>17</sup> (Sizilien)	0,20 Liter	5,90 EUR

# *Biere*

## **Vom Fass**

<i>Schlappeseppel Export</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>3,90 EUR</i>
<i>Schlappeseppel Pils</i>	<i>0,40 Liter</i>	<i>3,60 EUR</i>
<i>Schlappeseppel Pils</i>	<i>0,30 Liter</i>	<i>3,30 EUR</i>
<i>Bier mit Cola</i> <sup>1,4,10</sup>	<i>0,50 Liter</i>	<i>3,90 EUR</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>3,90 EUR</i>
<i>Radler sauer (mit Wasser)</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>3,90 EUR</i>
<i>Hefe Hell</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>4,10 EUR</i>
<i>Cola Weizen</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>4,10 EUR</i>
<i>Radler Weizen</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>4,10 EUR</i>

## ***Biere, Genuss aus der Flasche***

<i>Bavaria Weizenbier hell</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>4,00 EUR</i>
<i>Schlappeseppel Weizen Dunkel</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>4,00 EUR</i>
<i>Schlappeseppel Kellerbier</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>3,90 EUR</i>
<i>Schlappeseppel Urtyp dunkel</i>	<i>0,50 Liter</i>	<i>4,00 EUR</i>

*Die Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.*

# Aperitivi & Spirituosen

## **Frisch und Fruchtig**

<i>Aperol Spritz. Mit Prosecco 11%</i>	<i>0,20 Liter</i>	<i>6,50 EUR</i>
<i>Limonchello Spritz. Mit Prosecco</i>	<i>0,20 Liter</i>	<i>6,50 EUR</i>
<i>Sanbitter Spritz. 11% An Weißwein</i>	<i>0,20 Liter</i>	<i>6,20 EUR</i>
<i>Aperol Spritz. An Chardonay 11%</i>	<i>0,20 Liter</i>	<i>6,50 EUR</i>
<i>Martini Bianco an Pinot 11%</i>	<i>0,20 Liter</i>	<i>6,50 EUR</i>
<i>Martini Bianco an Zitrone 11%</i>	<i>0,10 Liter</i>	<i>4,80 EUR</i>
<i>Prosecco Aperol. 11%</i>	<i>0,10 Liter</i>	<i>4,80 EUR</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene DOC</i>	<i>0,10 Liter</i>	<i>5,90 EUR</i>

## **Traubendestillate & Brände**

<i>Grappa Nonnino Friuli 40%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>7,00 EUR</i>
<i>Grappa Riserva Barrique. 40%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>6,50 EUR</i>
<i>Grappa Riserva del Veneto 40%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>6,50 EUR</i>
<i>Vecchia Romagna. 42%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>5,00 EUR</i>
<i>Asbach Uralt. 38%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Limoncello von der Amalfiküste. 40%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Amaretto di Saronna. 28%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Amaretto mit Sahne, Heiß serviert. 28%</i>	<i>3,00 cl</i>	<i>4,50 EUR</i>
<i>Ramazotti Magenbitter. 28%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>3,00 EUR</i>
<i>Averna Magenbitter. 28%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>3,00 EUR</i>
<i>Fernet Branca. 36%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>3,00 EUR</i>
<i>Sambuca Anislikör. 38%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>3,00 EUR</i>
<i>Baileys Creme. 26%</i>	<i>4,00 cl</i>	<i>4,50 EUR</i>
<i>Williams Christ Birne. 38%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>3,00 EUR</i>
<i>Himbeergeist 38%</i>	<i>2,00 cl</i>	<i>3,00 EUR</i>

# Italienische Vorspeisen

<b>Antipasto Mare</b>	14,80 EUR
<i>Muscheln 8 und Garnelen 30 gebraten in Olivenöl, Weißwein, Knoblauch an Kräutern auf Salat mit Weißbrot 21</i>	
<b>Cozze Liguria</b>	12,50 EUR
<i>Muscheln 8,30 mariniert in Balsamicocreme, Olivenöl, Zitrone, Tomatenstücke, frischen Kräutern auf Salat und Weißbrot 21</i>	
<b>Garnele alla Mauro</b>	14,80 EUR
<i>Garnelen 8,30 gebraten in der Pfanne mit Knoblauch, frischen Kräutern mit Weißwein abgelöscht auf Salat mit Weißbrot 21</i>	
<b>Caprese</b>	9,40 EUR
<i>Tomaten mit Mozzarella 9 an Balsamicocreme, Olivenöl, frischer Basilico und Weißbrot 21</i>	
<b>Mediterranes Gemüse</b>	12,90 EUR
<i>gegrillt auf rohem Schinken 3 mit verschiedenen Gemüse-Sorten, Zucchini, Paprika, Aubergine und Weißbrot 21</i>	
<b>Mediterranes Gemüse</b>	12,90 EUR
<i>gegrillt Zucchini, Paprika, Aubergine auf Mozzarellabeet 8 und Weißbrot 21</i>	
<b>Crostone all Italiana</b>	9,20 EUR
<i>zwei große Scheiben Landweißbrötchen 21 belegt mit fein gehackten Tomaten auf Olivenöl mit Kräutern, verfeinert mit rohem luftgetrockneten Schinken 3 mit Parmesanspähne 8 und Ruccola</i>	
<b>Crostone alla Toscana</b>	9,80 EUR
<i>zwei große Scheiben Landweißbrötchen 21 belegt mit fein gehackten Tomaten auf Olivenöl und Balsamico mit Kräutern, verfeinert mit rohem luftgetrockneten Schinken 3, Mozzarella 9 und Rucola</i>	
<b>Crostone Della Nonna</b>	9,80 EUR
<i>zwei große Scheiben Landweißbrötchen 21 belegt mit gerillten Zucchini, Aubergine auf fein gehackten Tomaten an Knoblauch, Mozzarella 9, Olivenöl 7 und Balsamico-Creme</i>	
<b>Crostone L'onda Di Mare</b>	11,80 EUR
<i>zwei große Scheiben Landweißbrötchen 21 belegt mit gebratenen Pfeffer Party-Garnelen 8, fein gehackten Tomaten an Knoblauch, Olivenöl, Rucola und einer Briese frisch gemahlener</i>	

# *Leckere Suppen*

<b>Gemüse-Creme-Suppe</b> <i>verschieden Gemüsesorten püriert mit Sahne verfeinert 9</i>	5,80 EUR
<b>Ministrone</b> <i>mit Speckwürfel, Schalottenzwiebeln</i>	5,90 EUR
<b>Tomaten-Creme-Suppe</b> <i>frische Tomaten püriert mit frischen Kräutern. Diese Suppen können Sie Warm als auch Kalt genieße.</i>	5,90 EUR
<b>Champignon-Creme-Suppe</b> <i>frische Champignons pürriert und Kräutern verfeinert</i>	5,80 EUR

## *Salate aus dem Garten*

	<i>Klein</i>		<i>Groß</i>	
<b>Beilagensalat</b> Salate der Saison	4,00	EUR	5,50	EUR
<b>Gemischter Salat</b> Salate der Saison	5,50	EUR	7,00	EUR
<b>Gemischter Salat mit Ei</b> Salate der Saison	6,00	EUR	7,90	EUR
<b>Insalata Pastore</b>			11,50	EUR
<i>Salat mit frischen Paprika, Gurken, Tomaten, Oliven , Karotten, Pecorino <sup>9</sup> und roten Zwiebeln verfeinert an Essig, Olivenöl und Oregano und Weißbrot <sup>21</sup></i>				
<b>Insalata Italiana</b>			11,90	EUR
<i>Salat mit Hinterschinken, Tomaten, Gurken, Thunfisch <sup>8</sup>, Käse <sup>9</sup>, Ei, Oliven <sup>7</sup> verfeinert Balsamico-Creme und hausgemachtes Joghurtdressing</i>				
<b>Insalata Rustica</b>			11,30	EUR
<i>Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Mozzarella , Zwiebeln, Basilico verfeinert an Olivenöl und Balsamico-Creme und Weißbrot <sup>21</sup></i>				
<b>Insalata Mauro</b>			13,50	EUR
<i>Bunter Salat mit gebratenen Putenstreifen und frischen Pilzen und Weißbrot <sup>21</sup></i>				
<b>Insalata Contadina</b>			11,90	EUR
<i>Bunter Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Schafskäse <sup>9</sup>, grüner Peperoni, Champignons, Oliven <sup>7</sup>, Ei und Zwiebeln und Weißbrot<sup>21</sup></i>				
<b>Insalata Sportiva (saisonbedingt)</b>			11,80	EUR
<i>Bunter Salat mit frischen Früchten, gebratenen Pilzen , an Balsamico und verfeinert an Olivenöl und Weißbrot <sup>21</sup></i>				
<b>Insalata Bel Vedere (mind. 200-250 gr.)</b>			23,80	EUR
<i>Bunter Salat mit ganzem Rumpsteak gebraten in der Pfanne und verfeinert an Olivenöl und Weißbrot <sup>21</sup></i>				

# Pasta Nudelgerichte

<b>Spaghetti 21 Pomodoro</b> <i>Mit Tomatensauce und frischen Basilico an Spänen von Parmigiano-Reggiano 9</i>	9,90 EUR
<b>Spaghetti 21 Tradizione</b> <i>Aglio e olio e Peperonicno an frischem Knoblauch</i>	9,90 EUR
<b>Spaghetti 21 Carne</b> <i>mit Bolognesesauce und frischen Basilico an Spänen von Parmigiano-Reggiano 9</i>	10,90 EUR
<b>Spaghetti 21 Carbonara Original</b> <i>mit Hinterschinken oder Speck 3, Zwiebel und Ei</i>	10,90 EUR
<b>Tortellini 21 Pana</b> <i>mit Schinken und Sahne 2,9 an Creme-Sauce und Parmesan</i>	10,90 EUR
<b>Tortellini 21 Bolognese</b> <i>mit Hackfleischsauce an Parmigiano 9</i>	10,90 EUR
<b>Spaghetti 21 alla Amatriciana</b> <i>mit Speckwürfel, Kapern, Knoblauch, Zwiebeln, Tomatensauce in frischen Gewürzen, abgelöscht in Rotwein, leicht Pikant</i>	10,90 EUR
<b>Penne 21 alla Tonno</b> <i>mit frischem knoblauch, Thunfisch 8 und Wein an Tomatensauce</i>	11,00 EUR
<b>Penne 21 alla Chef</b> <i>mit frischen Kräutern, Knoblauch, Tomaten, Oliven 7, Peperoncino an Basilico in der Pfanne geschwenkt, sehr Pikant</i>	10,90 EUR
<b>Penne 21 Vegetariana</b> <i>mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon an Tomatensauce</i>	11,00 EUR
<b>Tortellini 21 Perrugina</b> <i>gefüllt mit Ricotta/Spinat, an frischen Mozzarella , in einer leichten Tomatensauce und Ruccola</i>	11,80 EUR
<b>Tagliatelle 21 Lombardia</b> <i>mit Lachs 8,14 auf gehackten Tomaten in Weißwein 17 Tomatenssauce an frischen Kräutern und Rucola</i>	13,90 EUR
<b>Pasta due Tipi</b> <i>zwei verschiedene Hausgemachte gefüllte Nudeln an zwei verschiedenen Saucen, Meditaerane Gemüse-Sauce und Tomaten-Creme-Sauce</i>	13,90 EUR

# *Pasta Nudelgerichte*

<b>Spaghetti <sup>21</sup> Mauro alla Livornese</b>	14,90 EUR
<i>mit Party-Garnelen und dezent Knoblauch, Cocktailtomaten, Basilico mit Weißwein abgelöscht an Kräutern und Rucola</i>	
<b>Spaghetti <sup>21</sup> alla Vongole</b>	13,00 EUR
<i>mit frischen Venusmuscheln <sup>5,8</sup>, Knoblauch, Kräutern in einer feinen Weißwein-Sauce an hellem Tomatensud an Rucola</i>	
<b>Penne <sup>21</sup> alla Lucchese</b>	16,80 EUR
<i>mit 4 Gambas <sup>8</sup> gebraten in der Pfanne mit Schalotten Zwiebeln, Knoblauch und gehackten Tomaten an Kräutern in einer feinen dezerten pikanten Weißwein-Sauce an Rucola</i>	
<b>Penne <sup>21</sup> Polpo</b>	17,50 EUR
<i>mit Tintenfisch <sup>8</sup> gebraten in der Pfanne in Knoblauch, Tomaten, Basilico, Kräutern mit Weißwein <sup>17</sup> abgelöscht, leicht pikant, an Rucola</i>	
<b>Tagliatelle <sup>21</sup> alla Marinara</b>	17,80 EUR
<i>mit verschiedenen Meeresfrüchten in einer Kräuter-Wein-Sauce an frisch gehackten Tomaten in Knoblauch, Basilico</i>	
<b>Fettuchine <sup>21</sup> Paglia Fieno alla Viterbeser</b>	13,80 EUR
<i>Tagliatelle mit frischen Muscheln <sup>8</sup> ohne Schale in einer in einer Tomaten-Sauce an Knoblauch und Kräuter</i>	

## *Al Forno - Überbackenes*

<b>Lasagne</b> <sup>21</sup> <b>Tradizionale</b>	10,90	EUR
<i>nach Art des Hauses mit Bechamel-Creme <sup>9</sup>, Hackfleischsauce und Parmesan <sup>2,9</sup> im Ofen gebacken</i>		
<b>Canneloni</b> <sup>21</sup> <b>della Mamma (Hausgemacht)</b>	11,10	EUR
<i>gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce und Parmesan <sup>2,9</sup> im Ofen gebacken</i>		
<b>Penne</b> <sup>21</sup> <b>al Forno</b>	10,90	EUR
<i>mit Bolognese-Sauce, Hinterschinken in Käse-Sahne-Sauce <sup>9</sup> im Ofen gebacken</i>		
<b>Parmigiana alla Napoletana</b>	10,90	EUR
<i>mit gegrillten Auberginen, Mozzarella <sup>2,9</sup> in Tomaten-Sauce an Parmesan im Ofen gebacken mit Weißbrot <sup>21</sup></i>		
<b>Tortellini</b> <sup>21</sup> <b>Panna</b>	10,90	EUR
<i>mit Schinken und Sahne <sup>9,12</sup> in Creme-Sauce, überbacken</i>		

# *Pizze Fresche dal Forno*

<b>Pizza 21 Napoli</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Mozzarella 9 und frischem Basilico</i>	9,90 EUR
<b>Pizza 21 Margherita</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Käse 9 und Oregano</i>	8,80 EUR
<b>Pizza 21 Salami</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Salami und Käse 9</i>	9,00 EUR
<b>Pizza 21 Prosciutto</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Hinterschinken und Käse 9</i>	9,00 EUR
<b>Pizza 21 Peperoni</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Peperoni-Wurst und Käse 9</i>	9,00 EUR
<b>Pizza 21 Speciale</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Salami, Peperoni, Pilze und Käse 9</i>	9,80 EUR
<b>Pizza 21 Salame e Prosciutto</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Salami, Schinken und Käse 9</i>	9,50 EUR
<b>Pizza 21 Suprema</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Salami, Peperoni-Wurst, Hinterschinken, Pilze, Paprika, Zwiebel und Käse 9</i>	10,50 EUR
<b>Pizza 21 Capriciosa</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Salami, Hinterschinken, Pilze, Paprika, Zwiebeln, Artischocken und Käse 9</i>	10,50 EUR
<b>Pizza 21 alla Chef</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Salami, Hinterschinken, Peperoni-Wurst, Pilze, grüne Peperoni, Knoblauch, Zwiebel und Käse 9</i>	11,00 EUR
<b>Pizza 21 Picante</b> <i>mit Tomaten-Sauce, Salami, Peperoni-Wurst, Pilze, grüne Peperoni, Sardellen, Kapern und Käse 9 (Pikant)</i>	10,80 EUR
<b>Pizza 21 Mare</b> <i>mit Meeresfrüchten 2,8, Knoblauch und Käse 9</i>	12,80 EUR
<b>Pizza 21 Mauro</b> <i>mit Tomaten-Sauce, frischen Tomatenscheiben, rohem Schinken, Rucola und Parmesan-Spänen 9</i>	12,80 EUR

# *Pizze Fresche dal Forno*

<b><i>Pizza 21 al Tonno</i></b>	<i>10,00 EUR</i>
<i>mit Tomaten-Sauce, Thunfisch, Zwiebel und Käse 9</i>	
<b><i>Pizza 21 Europa</i></b>	<i>10,50 EUR</i>
<i>mit Tomaten-Sauce, Pilze, Hinterschinken, Oliven 7, Zwiebeln und Käse 9</i>	
<b><i>Pizza 21 Calzone</i></b>	<i>10,00 EUR</i>
<i>mit Tomaten-Sauce, Pilze, Salami, Schinken und Käse 9</i>	
<b><i>Pizza 21 Vegetaria</i></b>	<i>10,00 EUR</i>
<i>mit Tomaten-Sauce, Paprika, Oliven 7, Pilze, Zwiebel und Käse 9</i>	
<b><i>Pizza 21 Speciale con Carne</i></b>	<i>11,50 EUR</i>
<i>mit Bolognese-Sauce, Salami, Peperoni-Wurst, Pilze, Basilico und Parmesan-Spänen 9</i>	
<b><i>Piadina 21 Toscana</i></b>	<i>11,90 EUR</i>
<i>Pizzabrot mit frischen Tomaten-Scheiben, rohen Schinken, Rucola und Olivenöl an Parmesan Späne</i>	

# Fleischgerichte

## *Carne di Tacchino - vom der Pute*

**Putensteak** 15,50 EUR  
*in der Pfanne gebraten mit frischen Champignons an Rahmsauce<sup>2,9</sup> mit Kroketten*

**Tacchino alla San Carlo** 17,00 EUR  
*Putensteak „Natur“ in der Pfanne gebraten mit Tomatenscheiben, Mozzarella<sup>9</sup>, Basilikum, dann im Ofen überbacken auf Salat*

**Tacchino Mauro Natura** 17,90 EUR  
*Putensteak in der Pfanne gebraten, in einer Rotwein-Marsala-Sauce an Kroketten und Salat*

## *Carne di Vitello - vom Kalb*

**Salto in Bocca alla Romana** 19,80 EUR  
*zwei Scheiben vom Kalb in Mehl gewälzt<sup>19</sup> mit rohem Schinken<sup>3</sup>, Salbeiblatt und Käse<sup>9</sup> in einer lieblichen Weißwein-Sauce<sup>17</sup> und Rosmarin-Kartoffeln*

**Scaloppina alla Mauro** 18,80 EUR  
*zwei Scheiben vom Kalb in Mehl gewälzt in einer feinen Butter-, Weißwein-Sauce an Rosmarin-Kartoffeln*

**Wiener Schnitzel 200-250 Gramm** 19,80 EUR  
*vom Kalb mit Bratkartoffeln, Pommes oder Kroketten*

*Wir reichen zu allen unseren Fleischgerichten einen kleinen Beilagesalat.  
Fleischgerichte enthalten Mehl, Sahne und Gluten.*

# Fleischgerichte

## *Carne di Maiale - vom Schwein*

<b>Schnitzel Wiener Art</b> <i>paniert mit Pommes</i>	13,50 EUR
<b>Schweinerückensteak „Bistecca alla Boscaiola“</b> <i>paniert <sup>19</sup> in einer Zwiebel-Champignon-Rotwein-Sauce an Pommes Frites</i>	13,80 EUR
<b>Schweinerückensteak „Bistecca Gacciatora“</b> <i>mit Champignons <sup>2</sup> in einer dunklen Sauce <sup>2,17</sup> mit Rahm Pommes Frites</i>	13,80 EUR
<b>Schweinerückensteak „Bistecca alla Zingara“</b> <i>mit einer pikanten Paprika, Zwiebel, Rotwein-Sauce <sup>2,17</sup> an Kroketten oder Pommes</i>	13,80 EUR
<b>Schweinerückensteak „Bistecca alla Panna“</b> <i>paniert in einer frischen Sahne-Rahmsauce <sup>2</sup> an Kroketten oder Pommes Frites</i>	13,80 EUR
<b>Schweinerückensteak „Bistecca Parmigina“</b> <i>im Ofen gebacken in einer Bolognese-Sauce mit Hinterschinken an Nudeln oder Pommes Frites</i>	14,90 EUR
<b>Bistecca alla Svizzera</b> <i>Rückensteak nach Schweizer Art mit Hinterschinken, frischen Tomaten und Schmelzkäse <sup>9</sup> im Ofen überbacken mit Kroketten</i>	14,30 EUR
<b>Filletto alla Borghesia</b> <i>Madallions in der Pfanne gebraten an einer Pfeffer-Creme-Sause, mit Cognac und Weißwein <sup>17,18</sup> abgelöscht, an Rosmarin Kartoffeln</i>	18,80 EUR
<b>Filletto alla Mauro</b> <i>Medallions in der Pfanne gebraten an einer Marsala-Champignon-Sauce und Schalotten-Zwiebeln an Rosmarin Kartoffeln</i>	18,80 EUR

*Wir reichen zu allen unseren Fleischgerichten einen kleinen Beilagesalat.  
Fleischgerichte enthalten Mehl, Sahne und Gluten.*

# *Piatti di Pesce - Fisch*

***Salmone alla Mauro in der Pfanne gebraten*** 20,90 EUR

*Lachs* <sup>8,1,2</sup> gebraten mit Schalotten-Zwiebeln an Herzoginkartoffeln oder Kroketten in einer hellen Sauce

***Pesce Burro*** 21,90 EUR

*Doraden-Filet oder Wolfsbarsch* <sup>8</sup> in Mehl gewälzt <sup>19</sup> und in Butter gebraten an einer lieblichen Weißwein-Sauce mit Kräutern, dazu Herzoginkartoffeln oder Kroketter und einen kleinen Salat

***Calamari Italiani-Hausgemachte Calamari*** 17,90 EUR

*frittiert, an einer frisch gemachten Knoblauch-Creme Dip, frisch geschnittenen Ringen aus der Tintenfisch-Tube* <sup>8</sup>, dazu Brot auf großem Salatbett

***Gamberoni alla Griglia*** 21,90 EUR

*6 gegrillte Gambas* <sup>8</sup>, 16/20 mit Cognac abgelöscht an einem großen Salatteller, dazu Weißbrot <sup>21</sup>

***Mare Misto*** 21,90 EUR

*Calamari* <sup>8,2</sup> Party-Garnelen <sup>8,2</sup> und Sardinen in Mehl gewälzt, frittiert, auf Salatteller und Weißbrot <sup>21</sup>

***Tonno alla Mauro (Auf Anfrage)*** 26,80 EUR

*2 Thunfisch Medaillons 160/180 Gramm, gebraten in der Pfanne an Kräutern, auf Salatbett und Weißbrot* <sup>21</sup>

***Ganze Dorade, Wolfsbarsch oder Thunfisch gegrillt an Broccoli mit Rosmarin-Kartoffeln. Dieses Gericht servieren wir nur auf Vorbestellung. Mindestens zwei Personen. Geben Sie uns dazu bitte mindestens 2 Tage Vorlaufzeit! Der Preis richtet sich nach dem Marktangebot***

***Möchten Sie gerne ein anderes exotisches Fischgericht probieren, sprechen Sie uns darauf an und wir machen das unmögliche möglich. Muscheln nur in der Saison-Zeit von September bis März / April.***

# Fleischgerichte

## *Carne di Manzo - Vom Rind*

**Rumpsteak „Carne Argentina“** 23,80 EUR  
*gebraten in der Pfanne, mit Kräuterbutter an Bratkartoffeln*

**Rumpsteak „Carne Cipolla“** 24,90 EUR  
*in der Pfanne gebraten, mit Rotwein-Sauce<sup>2</sup>, leicht angebratenen Zwiebeln an Bratkartoffeln*

**Rumpsteak „Carne alla Pepe Verde“** 25,50 EUR  
*in der Pfanne gebraten, mit grünen Pfeffer, in einer Cognac-Sauce an Kroketten*

**Rumpsteak "Carne Limone"** 25,50 EUR  
*in der Pfanne gebraten in einer Zitronen-Weißwein-Sauce<sup>17,18</sup> an Knoblauch und Rosmarin-Kartoffeln*

**Rumpsteak „Pizzaiola“** 25,50 EUR  
*in einer Pfanne gebraten an Schalotten Zwiebeln und Knoblauch in einer pikanten Pizzaiola-Sauce, Kapern, Oliven, an Rosmarin-Kartoffeln oder Kroketten*

**Unsere Rumpsteaks haben ein Gewicht von mindestens 250 Gramm und mehr, wenn Sie ein größeres Gewicht wünschen sprechen Sie uns an.  
Wir werden gerne Ihren Wunsch erfüllen!**

*Wir reichen zu allen unseren Fleischgerichten einen kleinen Beilagesalat.  
Fleischgerichte enthalten Mehl, Sahne und Gluten.*

# Per i Bambini Piccoli

## **Pinocchio**

kleine Portion Spaghetti mit Tomatensauce und Überraschung

6,00 EUR

## **Hänsel und Gretel**

kleine Portion Spaghetti in Butter geschwenkt und Überraschung

5,50 EUR

## **Klapperstorch**

kleine Portion Penne mit Bolognesesauce und Überraschung

6,50 EUR

## **Bunte Maus**

kleines Schnitzel mit Pommes Frites mit Ketchup oder Majo und Überraschung

7,20 EUR

## **Räuberteller**

einen kleinen Teller mit Besteck damit von Mamas und Papas Tellern fleißig geräubert werden kann.

0,00 EUR

## *Dolce della Casa. Dessert*

### **Tiramisu**

hausgemacht nach Adrianas Rezept

6,90 EUR

### **Tiramisu Semi Freddo**

schmeckt wie Eiskuchen

6,90 EUR

### **Tartufo Bianco oder Nero**

und frischer Sahne und Schokosauce

6,90 EUR

### **Vanille oder Schokolade Eis**

Eis mit Sahne

5,90 EUR

*Eis und Dessert enthalten Milch, Eiweiß, Mehl und Gluten.*

*Allergiker bitte beachten!*

**Zusatzstoffe:** 30 Antioxidationsmittel, 37 Emulgator, 9 Backtrieb, 29 Geschmacksverstärker, 41 Konservierungsstoff, 19 Süßungsmittel, 20 Zitronensäure, E300 Asorbinsäure, E330 Citronensäure, 8 Treibgas, 15 Mehlbehandlungsmittel, 11 Stärke, 6 Packgas, Verdickungsmittel, 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitropökelsalz, 4) Antioxidationsmittel, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwefelt, 7) geschwärzt, 8) mit Phosphat, 9) mit Milcheiweiß, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig, 12) mit Süßungsmittel, 13) enthält Phenylalaninquelle, 14) gewachst, 15) mit Taurin, 16) enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja hergestellt, 17) Sulfate, 18) Säure, 19) mehliert, 20) Weizen, 21) Weizengluten