



Biografie

Am 17. 01.1899 wurde Alfonso Capone in Brooklyn als Sohn einer Arbeiterfamilie geboren. Sein Vater Gabriel Capone war Friseur und seine Mutter kümmerte sich um die große Familie. Er wuchs mit sechs Brüdern und zwei Schwestern auf. 1894 wanderte die Familie nach Amerika aus, wo sie in Brooklyn in New York lebte. Nachdem Capone die High School abbrach arbeitete er sich in den Gangs nach oben und hatte erste Kontakte zum organisierten Verbrechen der italienischen Einwandererfamilien. Da New York bereits unter den bestehenden organisierten Familien aufgeteilt war, musste er die Stadt verlassen und zog nach Chicago. Vom Gangster Johnny Torrio übernahm er ein Verbrechersyndikat, mit dem er seine Geschäfte mit Alkoholschmuggel, Glücksspiel und Prostitution machte. Er beherrschte nach wenigen Monaten die gesamte Stadt und hinterließ unzählige Leichen auf seinem Weg. Er schuf ein Imperium das straff militärisch organisiert war, bestach Richter, Politiker und die Polizei und hatte deshalb kaum Strafe zu fürchten. Die komplette Kontrolle über die Unterwelt Chicagos erlangte Capone am Valentinstag 1929. Er befahl das Massaker an sieben Mitgliedern von „Bug“ Morans Gang. Zwischendurch wurde er zwar mehrfach verhaftet, doch es konnte von Seiten der Staatsanwaltschaft keine Klage erhoben werden. Er war zu dieser Zeit populärer als der Präsident der USA. Schließlich konnten sie ihm Steuerhinterziehung nachweisen und er wurde zu 11 Jahre Haft und 50.000 \$ Strafe verurteilt. Bis 1939 saß er in Alcatraz und wurde wegen schwerer Krankheit vorzeitig entlassen. Völlig verarmt zog er nach Florida wo er am 25. 01.1947 mit 48 Jahren starb.

Das Restaurant Capone und sein Team sind selbstverständlich gegen Gewalt!

INSALATE

Salat · Salad

- 4

INSALATA MISTA
gemischter Salat der Saison mit Hausdressing
seasonal mixed salad with house dressing

6,90 €
- 5

INSALATA MARE
gemischter Salat mit Meeresfrüchten
mixed salad with seafood

15,90 €
- 6

INSALATA TONNO
bunt gemischter Salatteller mit Thunfisch, Mozzarella und Zwiebeln
mixed salad with tuna, Mozzarella & onions

14,90 €
- 7

RUCOLA E PARMIGIANO
Rucolasalat, Cherrytomaten und frische Champignons mit Parmesanflocken und Balsamicocreme
rocket salad, cherry tomatoes and fresh mushrooms with grated parmesan and balsamico cream

11,90 €
- 8

INSALATA BARBABIETOLA
bunter Salat mit roter Beete, Walnüssen, Fetakäse & Apfelspalten in Honig-Senf-Dressing
mixed salad with beetroot, walnuts, feta cheese and apple slices in a honey and mustard dressing

14,90 €
- 9

INSALATA BERLINESE
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Rucola, Mozzarella und Nüssen
mixed salad with chicken breast, rocket salad, Mozzarella and nuts

17,90 €
- 10

INSALATA CAPONE
gemischter Blattsalat mit gebratenen Scampi, frischen Früchten und Nüssen
mixed salad with fried scampi, fresh fruits and nuts

17,90 €
- 11

CAESAR’S SALAD
Römersalat mit Caesar-Dressing, Parmesanflocken, House Croutons und Hähnchenbruststreifen
romaine lettuce with Ceasar-dressing, grated Parmesan, house croutons & chicken stripes

15,90 €
- 12

INSALATA ROASTBEEF
gemischter Salat mit Roastbeef vom Kalb und Champignons in frischen Kräutern gebraten
mixed salad with roast beef from veal fried mushrooms in fresh herbs

16,90 €

ZUPPE

Suppe · Soups

- 1

MINESTRONE
Italienische Gemüsesuppe mit frischem Gemüse
Italian vegetables soup with fresh vegetables

7,90 €
- 2

ZUPPA DI POMODORO E BASILICO
Tomatensuppe mit frischem Basilikum
tomato soup with fresh basil

7,90 €
- 3

ZUPPA DI PESCE
Mediterrane Fischsuppe mit Frischfischen, Gemüse und Knoblauchbrot
mediterranean fish soup with fresh fish, vegetables and garlic bread

12,90 €

ANTIPASTI

Vorspeisen · Appetizer

- 16

BRUSCHETTA POMODORO E BASILICO
2 Stück gebackene Brotscheiben, mit Zwiebeln frischen Tomaten, frischem Basilikum & Knoblauch
two baked bread slice with onions, fresh tomatoes, fresh basil and garlic

4,90 €
- 17

CARPACCIO DI MANZO
hauchdünn geschnittenes rohes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Zitronencreme
slices of raw beef with rocket salad, parmesan and lemon cream

15,90 €
- 18

MOZZARELLA CAPRESE
Italienischer Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
italian Mozzarella with tomatoes and fresh basil

12,90 €
- 19

VITELLO TONNATO
dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen
slices of veal with tuna sauce, capers & anchovis

15,90 €
- 20

BURRATA (Büffelmozzarella)
auf Rucolabett mit Cherrytomaten, Pestocreme und geröstetem Brot
on rocket salad with cherry tomatoes, pesto cream and roasted bread

18,90 €
- 21

CAPONES ANTIPASTI für 2 Personen
Variationen von verschiedenen Vorspeisen nach Art des Hauses
variations of different starters à la maison for 2 persons

29,90 €

PASTA

Nudeln · Noodles

Zu unseren Pastagerichten servieren wir Ihnen frisch geriebener Parmesan
All our Pasta dishes are served with fresh grated Parmesan

- 22

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (scharf)
mit Knoblauch, Chili, Olivenöl & Cherrytomaten
with garlic, chilli, olive oil and cherry tomatoes (hot)

14,90 €
- 23

PENNE AL ARRABBIATA (scharf)
Penne mit Tomatensauce, ein hauch Knoblauch, Chili
penne with tomato sauce, hint of garlic, chillies (hot)

15,90 €
- 24

SPAGHETTI AL RAGU
Spaghetti mit Tomaten-Rinderhackfleischsauce und frischen Kräutern
spaghetti with tomato sauce with minced beef and fresh herbs

16,90 €
- 25

LINGUINE AL PESTO
mit hausgemachtem grünem Pesto und Pinienkerne
with homemade green pesto and pine nuts

14,90 €
- 26

TAGLIATELLE CHICAGO
Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet und frischen Pilzen in Parmesancremesauce
noodles with chicken breast and fresh mushrooms in Parmesan cream sauce

17,90 €
- 27

LINGUINE AL CAPONE
Linguine mit Rindfleischspitzen und Gemüse in Tomatensauce mit Basilikum
noodles with beef and vegetables in tomatoe sauce

18,90 €
- 28

LINGUINE CON SCAMPI E POMODORINI
Linguine mit Scampis, Kirschtomatensauce und etwas Knoblauch
noodles with scampis, cherry tomato sauce and garlic

19,90 €
- 29

TAGLIATELLE CON CREMA DI TARTUFO
Tagliatelle mit Trüffelcreme, Steinpilzen und Parmesancremesauce
ribbon noodles with truffles cream, porcini, and Parmesan cream sauce

21,90 €
- 32

LASAGNE (HAUSGEMACHT)
Lasagne mit Rinderhackfleisch, Käse und frischem Basilikum
homemade lasagne with fresh ground beef, cheese and fresh basil

15,90 €
- 33

SPAGHETTI CARBONARA
mit italienischem Schinken und Ei in Parmesan-Sahnesauce
with Italian ham and egg in Parmesan cream sauce

15,90 €
- 34

TAGLIATELLE SALMONE
Bandnudeln mit Lachs, Zucchini und Cherrytomaten in Weißwein-Kräutersauce
ribbon noodles with salmon, zucchini and cherry tomatoes in white wine herb sauce

19,90 €
- 35

PENNE CON SPINACI
Penne mit Spinat-Gorgonzolasauce und Walnüssen
with spinach-gorgonzola sauce and walnuts

14,90 €
- 36

LINGUINE ALLA SICILIANA
Linguine mit Thunfisch, Kapern, Oliven und Cherrytomaten in einer leichten Tomatensauce
noodles with tuna, capers, olives and cherry tomatoes in tomato sauce

15,90 €
- 37

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch in Weißwein-Buttersauce
with fresh seafood & garlic in white wine buttersauce

19,90 €
- 38

SPAGHETTI BARBABIETOLA
Spaghetti mit roter Beete, Spinat & Fetakäseflocken
Spaghetti with beetroot, spinach & feta cheese

15,90 €



41	SCHWEINERÜCKENSTEAK	19,90 €
	Schweinerückensteak mit frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites <i>Pork loin steak with fresh mushroom cream sauce, served with French fries</i>	
	RUMPSTEAK Rumpsteak der Klassiker	
42	200 g ** rumpsteak, juicy & tasty	26,90 €
43	300 g **	33,90 €

	TENDER LOIN (Rinderfilet)	
45	180 g ** das zarteste Stück aus der Lende	29,90 €
46	250 g ** the very best of Steak	33,90 €
	RIB EYE (Entrecôte)	
47	300 g **	33,90 €
48	400 g **	39,90 €
	sehr saftig durch das Fettauge in der Mitte <i>very juice due to the „Fat Eye“ in the middle</i>	
49	SURF & TURF	49,90 €
	argentinisches Rinderfilet 200 g ** und 2 Riesen-Gamba vom Grill mit Knoblauch und Kräutern angebraten, auf Cherrytomaten mit Weißwein abgelöscht, dazu Salatbeilage <i>grilled Argentinian beef 200 g ** and 2 giant prawns, fried with garlic and herbs, on cherry tomatoes deglaze with white wine, served with side salad</i>	

Beilagen

Side orders

50	Pommes frites <i>French fries</i>	3,90 €
53	Knoblauchbrot <i>garlic bread</i>	3,50 €
54	Spinat <i>spinach</i>	3,90 €
55	Tagesgemüse <i>vegetables of the day</i>	3,90 €
	CHICAGO STYLE STEAK SAUCE	
56	Green Peppersauce with cream	3,90 €
57	Sauce Bénaise	3,90 €
58	Gorgonzolasauce <i>gorgonzola sauce</i>	3,90 €

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Stone Oven Pizza

Alle Extras für Ihre Pizza 1,90 € All extras for your pizza 1,90 €

70	PIZZA ANTONIO	13,90 €
	Tomatensauce und Mozzarella <i>tomato sauce and Mozzarella</i>	
71	PIZZA FRANKIE	17,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und geriebene Parmesanflocken <i>tomato sauce, Mozzarella, rocket salad, Parma ham and grated parmesan cheese</i>	
72	PIZZA JOHNNY	16,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Peperoni <i>tomato sauce, Mozzarella, hot salami and peperoni</i>	
73	PIZZA ANGELO	17,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella und frisches Lachsfilet <i>tomatoes, Mozzarella and fresh salmon filet</i>	
74	PIZZA ALFONSO	19,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, Rinder-Carpaccio, Rucola, Trüffelöl & geriebene Parmesanflocken <i>tomatoes, Mozzarella, beef carpaccio, rocket salad, truffle oil and grated parmesan cheese</i>	
75	PIZZA TONI	16,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken* und Ananas <i>tomato sauce, Mozzarella, ham* & pineapple</i>	

76	PIZZA GIUSEPPE	17,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, ital. Kochschinken, Zwiebeln & Oregano <i>tomato sauce, Mozzarella, mushrooms, italian cooked ham, onions and oregano</i>	
77	PIZZA GIOVANNI	15,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbrust, Cherrytomaten und Rucola <i>tomato sauce, Mozzarella, chicken breast, cherry tomatoes and rocket salad</i>	
78	PIZZA FILIPPO	15,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Blattspinat <i>tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola and spinach leaves</i>	
79	PIZZA LUCA	14,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella und gegrilltes Gemüse <i>tomato sauce, Mozzarella and grilled vegetables</i>	
80	PIZZA DANIELE	16,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln <i>tomato sauce, Mozzarella, tuna and onions</i>	
81	PIZZA SCAMPI	19,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella und Garnelen <i>tomato sauce, Mozzarella and prawns</i>	

82	PIZZA SOPHIA LOREN	19,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Früchte, Rucola, hauchdünner Parmaschinken, Trüffelöl und Parmesanflocken <i>tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, fruits, rocket salad, wafer-thin Parma ham, truffle oil and grated parmesan cheese</i>	
83	PIZZA CAPONE	19,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleischscheiben, Rucola und Parmesanflocken <i>tomato sauce, Mozzarella, veal slices, rocket salad and grated parmesan cheese</i>	
84	PIZZA QUATTRO FORMAGGI	16,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella und vier Käsesorten <i>tomato sauce, mozzarella & for various cheeses</i>	
85	PIZZA FRUTTI DI MARE	20,90 €
	Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, frischer Knoblauch und Petersilie <i>tomato sauce, mozzarella, seafood, fresh garlic and parsley</i>	

PIZZA CALZONE

gefüllte Pizza · stuffed pizza

86	BOMBA (Calzone)	18,90 €
	Teigtasche gefüllt Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken* und Champignons <i>filled with tomato sauce, Mozzarella, salami, ham* and mushrooms</i>	

CARNE

Fleisch · Meat

90	SCHNITZEL	26,90 €
	VITELLO IN CROSTA DI PARMEGIANO Kalbsschnitzel mit Panade in Butter gebacken, dazu Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce <i>escalope of veal coated, baked in butter, served with spaghetti in fruity tomato sauce</i>	
91	POLLO ARROSTO	24,90 €
	Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce, mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln <i>chicken breast medallions in Gorgonzola sauce with fresh spinach and rosemary potatoes</i>	
93	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	25,90 €
	Kalbsmedaillons mit Gemüse, Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln <i>veal medallions with vegetables, parma ham and sage in butter white wine sauce, served with rosemary potatoes</i>	
94	SPEZZATINO DI MANZO	19,90 €
	CON PATATE E PISELLI Rindfleisch Eintopf mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Tomaten, Kartoffeln und Erbsen <i>Beef stew with onions, peppers, garlic, tomatoes, potatoes and peas</i>	

PESCE

Fischgerichte · Fish Dishes

95	SALMONE AL CARDINALE	27,90 €
	auf der Haut gegrilltes Lachsfilet auf Hummer-Krabbensauce mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln <i>on the skin grilled salmon fillet on lobster-crab sauce with fresh leaf spinach and rosemary potatoes</i>	
96	LUCIOPERCA	24,90 €
	Zanderfilet gebraten mit Kapern, Cherrytomaten und Basilikum, dazu frischer Blattspinat und Rosmarinkartoffeln <i>fried pike perch fillet with capers, cherry tomatoes and basil, served with fresh leaf spinach and rosemary potatoes</i>	
97	SCAMPI AL MEDITERANEO	27,90 €
	Flammierte Scampi mit Knoblauch und Weißwein abgelöscht, dazu Salatbeilage <i>flambéed scampi deglazed with garlic and white wine, served with a side salad</i>	
98	GAMBERONI	39,90 €
	Jumbo Gambas mit Knoblauch und Kräutern angebraten, auf Cherrytomaten mit Weißwein abgelöscht, dazu Rosmarinkartoffeln <i>jumbo gambas fried with garlic, herbs, cherrytomatoes & white wine, served with rosemary potatoes</i>	
	** Frischfleischgewicht	
	** fresh weight	

DOLCI

Dessert · Dessert

100	TIRAMISU	8,90 €
	Hausgemachte Creme mit Bisquit <i>homemade cream with bisquit</i>	
101	PANNA COTTA	8,90 €
	Hausgemachter italienischer Sahnepudding <i>homemade italian cream pudding</i>	
102	SEMIFREDDO	8,90 €
	Hausgemachtes Halbgefrorenes <i>homemade semi frozen</i>	
103	EISKAFFEE	6,90 €
	Aromatischer Kaffee ² mit mit Eis (Vanillegeschmack) ¹ und Sahnehaube ¹⁰ <i>cold coffee ² with vanilla ¹ icecream, and whipped cream ¹⁰</i>	
104	EISSCHOKOLADE	6,90 €
	Köstliches Schokoladengetränk mit mit Eis (Vanillegeschmack) ¹ und Sahnehaube ¹⁰ <i>cold chocolate milk with vanilla ¹ icecream and whipped cream ¹⁰</i>	
105	SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO	8,90 €
	Schokoladensoufflé mit einer Kugel Eis (Vanillegeschmack) ¹ <i>chocolate soufflé with a scoop of vanilla ice cream</i>	
106	DESSERT MISTO CAPONE	19,90 €
	für 2 Personen gemischtes Dessert nach Art des Hauses <i>mixed dessert for 2 persons</i>	

BEVANDE

APERITIVO

Aperitif · *Appetizer*

200	Prosecco Valdo D.O.C. ¹²	0,1 l	7,90 €
201	Martini Bianco / Rosso ¹²	5 cl	7,90 €
202	Aperol Spritz ^{1, 8, 12}	0,2 l	8,90 €
203	Hugo ¹² mit Prosecco, Holundersirup und Minze	0,2 l	8,90 €



BEVANDE CALDE

Warme Getränke · *Hot Beverages*

210	Espresso ²	Tasse	3,30 €
211	Kaffee ²	Tasse	3,70 €
212	Cappuccino ²	Tasse	4,70 €
213	Latte Macchiato ²	Glas	4,90 €
214	Espresso Macchiato Espresso ² mit Milchschaum	Tasse	3,60 €
215	Espresso doppio ²	Tasse	3,90 €
216	Espresso doppio Macchiato ²	Tasse	4,20 €
217	Tee	Tasse	3,00 €
218	Kaffee Mafioso ² mit Sambuca und Sahne ¹⁰	Tasse	5,90 €
219	Heisse Schokolade	Tasse	4,90 €



BEVANDE ANACOLICHE

Alkoholfreie Getränke
Nonalcoholic Beverages

220	Selters Naturell	0,25 l	3,90 €
221	Selters Classic	0,25 l	3,90 €
222	Selters Naturell	0,75 l	7,90 €
223	Selters Classic	0,75 l	7,90 €
224	Pepsi ^{1/2/4}	0,20 l	3,90 €
226	Pepsi Zero ^{1/2/4/5/6/7}	0,20 l	3,90 €
227	Mirinda ^{1/3/4/9}	0,20 l	3,90 €
228	Spezi ^{1/2/4/5/6/7}	0,20 l	3,90 €
229	7up ⁴	0,20 l	3,90 €
230	Malztrunk ¹	0,33 l	3,90 €

Thomas Henry

240	Bitter Lemon ^{3/4/8}	0,20 l	4,90 €
241	Tonic Water ^{4/8}	0,20 l	4,90 €
242	Ginger Ale ^{1/4}	0,20 l	4,90 €



SUCCHI

Säfte · *Juices* von Granini

205	Maracujanektar	0,2 l	4,70 €
206	Cranberrysaft	0,2 l	3,50 €
207	Apfelsaft	0,2 l	4,70 €
208	Orangensaft	0,2 l	4,70 €
209	Ananassaft	0,2 l	4,70 €

BIRRE

Bier · *Beer*

250	Berliner Pilsner vom Fass	0,30 l	4,50 €
251	Berliner Pilsner vom Fass	0,40 l	5,50 €
252	Warsteiner vom Fass	0,30 l	4,70 €
253	Warsteiner vom Fass	0,40 l	5,70 €
254	Hefeweizen Hell	0,50 l	5,90 €
255	Hefeweizen Dunkel	0,50 l	5,90 €
256	Kristallweizen	0,50 l	5,90 €
257	Alkoholfrei Hefe	0,50 l	5,90 €
258	Berliner Weiße mit Schuss ¹	0,33 l	4,90 €
259	Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,50 €
260	Estrella Galicia Spanisches Bier	Fl. 0,33 l	5,90 €



BEVANDE ALCOLICHE

Spirituosen · *Spirits*

270	Sierra Tequila - braun ¹	2 cl	4,50 €
271	Grappa Casa	2 cl	4,50 €
272	Grappa Riserva	2 cl	8,00 €
273	Wodka Absolut	2 cl	4,90 €
274	Wodka Moskovskaja	2 cl	4,90 €
275	Wodka Grey Goose	2 cl	6,90 €

AMARI

Magenbitter · *Bitters*

280	Ramazzotti ¹	2 cl	4,90 €
281	Fernet Branca ¹	2 cl	4,90 €
282	Underberg ¹	2 cl	4,90 €
283	Jägermeister ¹	2 cl	4,90 €
284	Averna ¹	2 cl	4,90 €
285	Montenegro ¹	2 cl	4,90 €

LIQUORI

Liköre · *Liquere*

290	Amaretto ¹	2 cl	4,50 €
291	Sambuca ¹	2 cl	4,50 €
292	Bailey's Irish Cream ¹	2 cl	4,50 €
293	Cointreau ¹	2 cl	4,50 €
294	Limoncello ¹	2 cl	4,50 €

BRANDY

Weinbrand & Cognac
Brandy & Cognac

300	Remy Martin VSOP ¹	2 cl	8,90 €
301	Hennessy VSOP ¹	2 cl	8,90 €
302	Vecchia Romagna ¹	2 cl	8,90 €
303	Carlos I ¹	2 cl	8,90 €
304	Louis Philippe mindestens 60 Jahre alt	2 cl	13,90 €

WHISKY

Whisky · *Whisky*

310	Johnnie Walker ¹	2 cl	7,90 €
311	Chivas Regal ¹	2 cl	8,90 €
312	Jim Beam ¹	2 cl	7,90 €
313	Jack Daniels ¹	2 cl	8,90 €
314	Glenfiddich ¹ 12 Jahre	2 cl	9,90 €



LONG DRINKS

Longdrinks · *Long Drink*

318	Hendrick's / Tonic ^{4/8}	4 cl	12,90 €
319	Bombay / Tonic ^{4/8}	4 cl	11,90 €
321	Gin / Tonic ^{4/8}	4 cl	9,90 €
320	Whisky ¹ / Cola ^{1/2/4}	4 cl	9,90 €
322	Bacardi / Cola ^{1/2/4}	4 cl	10,90 €
323	Cuba Libre ^{1/2/4}	4 cl	9,90 €
324	Wodka / Lemon ^{3/4/8}	4 cl	9,90 €
325	Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	8,90 €

RUM

Rum · *Rum*

330	El Dorado Rum Reserva 15 Jahre	2 cl	12,90 €
-----	-----------------------------------	------	---------

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Sekt und Champagner
Sparkling Wine & Champagner

336	Prosecco Valdo D.O.C.	Fl. 0,75 l	29,90 €
337	Pommery Champagner	Fl. 0,75 l	79,00 €
338	Ferrari Rosé	Fl. 0,75 l	59,00 €



¹ mit Farbstoff · ² coffeinhaltig · ³ mit Konservierungsstoff Benzoesäure · ⁴ chininhaltig · ⁵ Sauerungsmittel · ⁶ Süßstoff · ⁷ mit Antioxidationsmittel
⁸ geschwärzt und geschwefelt · ⁹ Stabilisatoren · ¹⁰ Taurin · ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle · Irrtümer und Druckfehler vorbehalten · Die Abbildungen sind Servierbeispiele · Alle Preise inclusive MwSt. und Service
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Personal *For questions about the allergens, please contact our staff*

VINI BIANCHI OFFENE HAUSWEINE

		0,2 l		0,5 l
Pinot Grigio	400	7,90 €	401	15,90 €
Sauvignon Blanc (BIO)	402	8,90 €	403	17,90 €
Chardonnay	404	7,90 €	405	15,90 €
Vermentino di Sardegna	406	8,90 €	407	17,90 €
Rosé	410	7,90 €	411	15,90 €
Weinschorle	412	7,50 €		

419	Pinot Grgio Osteria IGT - Italien (BIO)	28,90 €
420	Regaleali Bianco DOC - Sicilia	32,90 €
421	Masianco Pinot Grigio - IGT - Venezia	33,90 €
422	Sacchetto Chardonnay - IGT - Venezia	29,90 €
423	Gavi di Gavi - DOCG - Piemont	39,90 €
424	I Frati Lugana - DOP - Lugana	45,90 €
425	Pomino Bianco Frescobaldi DOC – Toscana	36,90 €
426	Vermentino Di Sardegna Sella e Mosca	29,90 €
427	Rosé Giardino Santa Cristina – Toscana	26,90 €
428	La Scolca, Gavi, Bianco Secco, Etichette Nera, DOCG - Piemont	60,90 €

VINI BIANCHI INTERNAZIONALI

431	Marques de Riscal - Spanien (BIO)	32,90 €
432	Diel Grauburgunder Deutschland, Nahe - Qualitätswein	39,90 €
433	Robert Weil Riesling Deutschland	45,90 €
434	Schloss Proschwitz (Sachsen) Scheurebe Kabinett, trocken	49,90 €



VINI ROSSI

		0,2 l		0,5 l
Chianti D.O.C.	450	7,90 €	451	15,90 €
Montepulciano	452	7,90 €	453	15,90 €
Sangiovese Osteria (Bio)	454	7,90 €	455	15,90 €
Lambrusco	444	6,90 €	445	14,90 €
Nero d’Avola Sicilia IGT	456	7,90 €	457	15,90 €
Primitivo	461	8,90 €	462	17,90 €

470	Montepulciano d’Abruzzo, DOC - Abruzzen	24,90 €
471	Monterè Valpolicella Superiore Ripasso Tinazzi – Venetien	39,90 €
472	Primitivo Tinazzi – Salento	29,90 €
473	Sabazio, Rosso di Montepulciano DOC-Toscana	37,90 €
474	Nipozzano Chianti Rufina Riserva Castello di Nipozzano, DOCG - Toscana	39,90 €
475	„Brolo di Campofiorin“ rosso del Veronese IGT - Venetien	46,90 €
476	Primitivo di Manduria Uno 1 – Apulien	32,90 €
478	Valpolicella DOC Classico - Venetien	33,90 €
479	Peppoli Chianti Classico Antinori DOCG - Toscana	45,90 €
480	Ornellaia Le Volte IGT Italien, Toskana	59,90 €
481	Nero d’Avolo Lamuri IGT Tasca d’Almerita	38,90 €
482	Achelo Syrah Cortona DOC	44,90 €
483	Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva	79,90 €
484	Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino DOCG	79,90 €
485	„Monfalletto“ Barolo DOCG	89,90 €
486	Amarone Classico - Masi	110,00 €
487	Barolo Nirwasco - Bersano	60,90 €
488	Tignanello - IGT	249,90 €

BIOWEINE

465	Sangiovese Osteria IGT (BIO) Emilia Romagna	29,90 €
466	Montepulciano Osteria DOC (BIO) Abruzzen	29,90 €
467	Solluna Nero d’Avola (BIO) Italien	29,90 €

VINI ROSSI INTERNAZIONALI

493	Marqués de Murrieta Reserve Rioja Spanien	50,90 €
494	Malbec Roble Mendoza, Argentinien	39,90 €
496	ÀN/2 – Mallorca, Spanien	49,90 €
498	Barón de Ley Reserva - Spanien (Rioja)	47,90 €



COCKTAILS

RUM-COCKTAILS

800	Flamingo Rum, Ananassaft, Lime Juice ⁵ , Grenadine ^{1/4/5}	12,90 €
801	Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	11,90 €
802	Mojito Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	11,90 €
803	Al Capone Havana Club, Old Pascas 73 % ¹ , Zitronensaft, Lime Juice ⁵ , Maracujasaft, Grenadine ^{1/4/5} , Orangensaft	14,90 €
804	Pina Colada Rum, Ananassaft, Kokos, Sahne	12,90 €
805	Mai Tai Rum ¹ , Old Pascas 73%, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice ⁵ , Mandelsirup ¹ , Ananassaft	13,90 €
806	Long Island Ice Tea Wodka, Gin, Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice ⁵ , Orangensaft, Coca-Cola ^{1/2/6}	13,90 €
807	Swimming Pool Rum, Wodka, Blue Curaçao ¹ , Kokos, Ananassaft, Sahne	13,90 €
808	Zombie Rum ¹ , Old Pascas 73%, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice ⁵ ,Orangensaft, Grenadine ^{1/4/5}	13,90 €
809	Planters Punch Rum ¹ , Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{1/4/5}	13,90 €
810	Bahama Mama Havana Club, Triple Sec, Crème de Banana, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ^{1/4/5}	13,90 €

WODKA-COCKTAILS

811	Sex on the beach Wodka, Peach Tree, Zitronensaft, Wassermelonenlikör ¹ , Lime Juice, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	13,90 €
812	Hurricane Rum ¹ , Zitronensaft, Lime Juice, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft	13,90 €
813	Night Flight Wodka, Lime Juice, Blue Curacao ¹ , Orangensaft	13,90 €
814	Flying Kangaroo Wodka, Rum, Kokossirip ¹ , Sahne, Orangensaft, Ananassaft	13,90 €
815	Touchdown Gin, Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Lime Juice ⁵ ,Maracujasaft	14,90 €
816	Cosmopolitan Wodka, Cointreau, Lime Juice ⁵ , Grenadine ^{1/4/5} , Cranberrysaft,	12,90 €
819	Caipirosca Wodka, Limette, Rohrzucker	12,90 €

TEQUILA, GIN UND WHISKY-COCKTAILS

820	Tequila Sunrise Tequila, Grenadine ^{1/4/5} , Orangensaft	12,90 €
821	Margarita Tequila, Triple Sec, Zitronensaft und Salzrand	12,90 €
823	Hemingway Sour Gin, Zitronensaft, Grenadine ^{1/4/5} , Orangensaft	11,90 €
824	Whisky Sour Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup ¹	11,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

825	Moskito Frische Minze, Zitronensaft, Rohrzucker, Tonic Water ^{4/8}	10,90 €
826	Ipanema Limette, Ginger Ale ^{1/4} , Rohrzucker, Lime Juice ⁵	10,90 €
827	Coconut Kiss Ananassaft, Kokos, Sahne	10,90 €
828	Moonlight special Orangen-, Zitronen-, Ananassaft, Grenadine ^{1/4/5}	10,90 €