BENVENUTI • HERZLICH WILLKOMEN

im

Ristorante Diomira

Seit 1986 erfüllen wir die Wünsche unserer Gäste.
Bei gemütlichem Flair laden wir Sie herzlichst ein, die italienische Kochkunst zu entdecken.
Das eigens verbaute südtiroler Holz im inneren des Lokals
unterstreicht die warme italienische Atmosphäre.

Unsere Sommer-Oase lässt Sie
entspannen und vermittelt Ihnen ein Gefühl von Urlaub im Alltag.

Since 1986 we fullfil our guests wishes and desires.
A small oasis with a cosy atmosphere invites you to discover italian cuisine.
The specially used wood from south tyrol inside the local
emphasizes the warm italian atmosphere.

Our summer oasis helps you to feel relaxed and makes you feel
as if you were on holiday from your everyday life.

BUON APPETITO - GUTEN APPETIT - ENJOY YOUR MEAL

APERITIVI

Aperitivs / appetizers

SHERRY Créme, Medium oder Dry *Cream, medium or dry*	5 CL	4,20
MARTINI Rosso, Bianco, Extra Dry *Rosso, bianco, extra dry*	5 CL	4,20
CAMPARI[1] Soda oder Orange *Soda or Orange*	4 CL	6,50
GIN TONIC Gin mit Tonic Water[3] *Gin with tonic water[3]*	4 CL	7,50
APEROL SPRITZ Aperol[1] mit Sekt *Aperol[1] with sparkling wine*	0,2 L	5,50

SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI PERSONEN
Dishes fort wo people

GRILL ROYAL 39,50
Rinderhüfte, Hähnchenbrust, Lammhüfte und
Schweinesteak dazu Gemüse, Pommes und Salat
Rump, chicken breast, lamb and pork tenderloin
with hip vegetables, fries and salad

PASTA ZUM STEAK 39,50
Hähnchenbrust, Kalbsleber, Rinderhüfte und
Schweinesteak dazu Knoblauchspaghetti
und Spinatbandnudeln
Chicken breast, veal liver, pork and beef rump steak
with garlic and spinach spaghetti noodles

FISCHPLATTE DIOMIRA 45,50
Lachs, Pangasius, Zanderfilet, Calamari und
zwei Scampi in Spinat und Dillsauce,
dazu Reis und Kartoffeln
Salmon, catfish, pike-perch fillet, calamari and shrimps
in two spinach and dill sauce served with rice and potatoes

PASTA MISTA 25,50
Vier verschiedene Nudelsorten in
vier verschiedenen Saucen,
dazu zwei Beilagen und Salat
Four different types of pasta in four different sauces
to salad and two side dishes

FISCH- UND FLEISCHPLATTE 42,50
Verschiedene Fleischsorten vom Grill und
verschiedene Gebratene Fischsorten,
dazu Reis und Rosmarinkartoffeln und Sauce
Various types of meat from cricket and
various fried fish served with rice
and potatoes rosemary sauce

ANTIPASTI
Vorspeisen / Starters

CARCIOFINI AL FORNO 7,50
Artischockenherzen mit fr. Knoblauch in Weißweinsauce
mit Käse[1] überbacken
Artichoke hearts with fresh garlic, in a white-wine-sauce, scalloped with cheese[1]

PECORINO AL FORNO 7,50
Fetakäse mit Kräuterbutter überbacken, dazu Knoblauchbrot
Feta, baked with herbal butter, reached with garlic bread

MOZZARELLA CAPRESE 6,50
Mozzarella mit frischen Tomatenscheiben und
frischem Basilikum, pikant gewürzt
Mozzarella with fresh tomato slices and fresh basil, spiced

FUNGHI RIPIENI 8,50
gefüllte Champignons mit Blattspinat und Gorgonzola überbacken
Filled mushrooms with spinach and baked with gorgonzola

CARPACCIO 9,50
rohes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten und mariniert,
garniert mit Champignons und Käse[1]
Raw beef filet, very thin cut and marinated, served with mushrooms and cheese[1]

INSALATE
Salate / Salads

Zu unseren Salaten servieren wir Hausdressing[4] oder Essig & Öl
We serve your salads with housedressing[4] or vinegar & oil.

INSALATA MISTA PICCOLA 4,50
gemischter Salat / *mixed salad*

INSALATA MISTA GRANDE 8,50
großer gemischter Salat / *big mixed salad*

INSALATA DI POMODORE CON CIPOLLA 4,50
Tomatensalat mit Zwiebeln / *tomato salad with onions*

INSALATA DI RUCCOLA E MOZZARELLA 8,50
Ruccolasalat mit Mozzarella und Cherrytomaten
ruccola salad with mozzarella and cherry tomatoes

INSALATA DI RUCCOLA E PARMA 10,50
Ruccolasalat mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan
ruccola salad with parma ham and parmesan

INSALATA AMORE MIO 9,50
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Fetakäse und Peperoni
mixed salad with tuna, egg, feta and peperoni

INSALATA CON TONNO 8,50
gemischter Salat mit Thunfisch & Ei
mixed salad with tuna and egg

MINESTRE
Suppen / Soups

STRACCIATELLA ALLA ROMANA 3,90
doppelte Kraftbrühe mit Ei, Parmesankäse & frischer Petersilie
Double broth with egg, parmesan & fresh parslay

MINESTRONE 4,20
Gemüsesuppe
vegetable soup

CREMA DI POMODORI 4,20
Tomatencrémesuppe mit Sahnehäubchen[14]
Tomato cream soup with cream[14] on top

ZUPPA D'AGLIO 4,20
Knoblauchsuppe aus frischen Zutaten, mit Käse[1] überbacken
Garlic soup with fresh ingredients, baked with cheese[1]

LUMACHE DELLA CASA
Schnecken / Escargots

Die Spezialität unseres Hauses
Speciality from our house

1/2 DOZZINA DI LUMACHE 8,50
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in Knoblauch, Tomaten und Peterselie
6 escargots in garlic, tomatoes and coriander

LUMACHE AL PEPE 8,50
Weinbergschnecken in Pfeffer-Rahmsauce, mit Cognac verfeinert
Escargot in pepper-cream-sauce, with cognac

OMELETTE
Eiergerichte / omelettes

Alle Omelettes werden mit Salat und frisch gebackenem Brot serviert.
All Omelettes are served with salad and fresh baked bread.

OMELETTE AL FORMAGGIO 6,50
mit Käse[1] / *With cheese[1]*

OMELETTE AL GAMBERETTI 8,50
mit Shrimps / *With prawns*

BAUERNOMELETTE 8,50
mit Bratkartoffeln, Speck[16] und Zwiebeln
With fied potoatoes, bacon[16] and onions

OMELETTE DEL CAPO 8,50
mit Broccoli, Fetakäse, Champignons, frischen Tomaten & Knoblauch
With broccoli, feta, mushrooms, fresh tomatoes & garlic

PIZZE
Pizza

Alle Pizzen (ø 30 cm) werden mit Tomaten und Mozzarella-Käse belegt.
(filled with tomatoes and mozzarella)

PIZZA MARGHERITA 5,90
mit Tomaten und Mozzarella-Käse / *With tomatoes and mozzarella*

PIZZA NAPOLI 8,50
mit Sardellen und Oliven[8,9] / *With sardelles and olives[8,9]*

PIZZA SALAMI 6,50
mit Salami° / *With salami°*

PIZZA FUNGHI 6,50
mit fr. Champignons / *With fresh mushrooms*

PIZZA PROSCIUTTO 6,50
mit Schinken* / *With ham**

PIZZA HAWAII 7,80
mit Schinken* und Ananas / *With ham* and pineapple*

PIZZA TONNO E CIPOLLE 8,50
mit Thunfischstücken und Zwiebeln / *With tuna and onions*

PIZZA GORGONZOLA 7,90
mit Gorgonzola / *With gorgonzola*

PIZZA CONTADINA 7,90
mit Fetakäse, Zwiebeln und Peperoni / *With feta, onions and peperoni*

PIZZA QUATTRO STAGIONI (DIOMIRA) 8,50
mit Blattspinat, frischen Champignons, Paprika,
Artischocken & Fetakäse
With spinach, fresh mushrooms, pepper, artichokes and feta

PIZZA CALZONE 7,90
gefüllte Pizzatasche mit Salami°, Schinken*, Champignons, Peperoni & Ei
Filled pizzabag with salami°, ham, mushrooms , peperoni and egg*

PIZZA SPINACI 7,90
mit Blattspinat, Gorgonzola und Spiegelei / *With spinach, gorgonzola and egg*

PIZZA MOZZARELLA 8,50
mit frischen Tomaten, Mozzarella & frischem Basilikum
With fresh tomatoes, mozzarella and fresh basil

PIZZA GAMBERETTI 8,50
mit Shrimps und frischem Knoblauch / *With prawns and fresh garlic*

PIZZA CAPRICIOSA 7,90
mit Fetakäse, Peperoni, Champignons & Salami°
With feta, peperoni, mushrooms and salami°

PIZZA ORIENTAL (SCHARF) 9,50
mit Rinderfiletstreifen, Zwiebeln, fr. Champignons und fr. Knoblauch
With beef, onions, fresh mushrooms and fresh garlic

PIZZA PAVAROTTI 9,50
mit Parmaschinken, Ruccola, fr. Parmesan- & Mozzarellakäse
With parma ham, ruccola, fresh parmesan and mozzarella

PIZZA SCAMPI 11,50
mit Großgarnelen und Knoblauch / *With King prawns and garlic*

PASTA
Nudelgerichte / Noodles

SPAGHETTI POMODORE 6,90
mit frischer Tomatensauce
With fresh tomato sauce

SPAGHETTI BOLOGNESE 7,50
mit Tomaten-Fleischsauce[12]
With tomato-meat[12] sauce

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 7,50
mit Peperoni, Knoblauch und Petersilie
With green peperoni, garlic and parsley

SPAGHETTI AL PESTO 7,50
mit Pestosauce / *With pesto sauce*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 7,50
mit Speck[16], Parmesankäse, Ei und Sahnesauce
With bacon[16], parmesan, egg and cream sauce

SPAGHETTI DEL CAPO 7,50
mit Schinken*, Champignons, Erbsen,
Zwiebeln & Tomatensauce
With ham, mushrooms, peas, onions and tomato sauce*

CANNELLONI AL FORNO 7,50
hausgemachte Nudelröllchen mit Hackfleisch[12] gefüllt,
mit Tomaten-Sahnesauce und Käse[1] überbacken
Homemade noddle pipes, filled with meat[12],
also with tomato-cream sauce and baked with cheese[1]

LASAGNE AL FORNO 7,50
Nudelauflauf mit Tomaten-Fleischsauce[12],
Sahne & Käse[1] überbacken
Baked noodle pudding with tomato-meat sauce[12], cream and baked with cheese[1]

PENNE "DIOMIRA" 7,50
Hohlnudeln mit Basilikum und Knoblauch
in zerlassener Butter - pikant -
Maccaroni with basil and garlic in butter - spicy -

PENNE E GORGONZOLA 8,50
Hohlnudeln mit Gorgonzolakäse in Sahnesauce
Maccaroni with gorgonzola in cream sauce

PENNE CON SALMONE 10,50
Hohlnudeln mit Lachs in fein gewürzter Sahnesauce
Maccaroni with salmon and mushrooms in spiced cream sauce

STEAKS VOM GRILL

Wie möchten Sie Ihr Steak?
How do you like your steak?

englisch - *blutig*, medium - *zart rosa*, well done - *durchgebraten*

HÜFTSTEAK
Aus dem Herzen der Hüfte, fettarm und würzig
From the hip, low fat and spicy

180 G	12,60
250 G	15,50

RUMPSTEAK
Der Klassiker, mit Fettrand, saftig und würzig
The classic, with fat-edge, tasty and spicy

180 G	13,50
250 G	16,50

FILETSTEAK
Das zarteste Stück aus der Rinderlende, fettarm und edel
The most tender piece from the cow's back, low fat and spicy

180 G	18,50
250 G	23,50

ENTRECÔTE
Rib-Eye-Steak, mit Fettauge, herzhaft für Kenner
Rib-Eye-Steak, with fat-eye, tasty, for knowners

200 G	14,50
300 G	19,50
400 G	22,50

SCHWEINEFILET
Zarteste Schweinefilet / *tasty piece from pigs*

200 G	11,50

HÄHNCHENBRUSTFILET
chicken breast fillet

200 G	7,50

LAMMHÜFTE
lamb shank

200 G	13,50

Alle Gewichtsangaben = Frischfleischgewicht

All weight-statements are related on the fresh-meat-weight

BEILAGEN side dishes

GEBACKENE KARTOFFEL *Baked potato*	3,50
KROKETTEN *croquettes*	2,50
POMMES FRITES *french fries*	2,50
KNOBLAUCHBROT *garlic bread*	3,50
GERÖSTETE ZWIEBELN *roasted onions*	2,50
BEILAGE SALAT *salad*	2,30

PORTION BROCCOLI *Portion broccoli*	3,00
CHAMPIGNON-SAHNESAUCE *mushrooms-creamsauce*	3,50
GRÜNE PFEFFER-SAHNESAUCE *green-pepper-cream sauce*	3,50
GORGONZOLASAUCE *gorgonzola-creamsauce*	4,50

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN
aus der Pfanne
MEAT-SPECIALITY
from the pan

SCALOPPA ALLA MILANESE 12,50
Schnitzel "Wiener Art", dazu Broccoli und Pommes frites
Schnitzel with broccoli and french frise

SCALOPPA ALLA BOLOGNESE 13,50
Schweinesteak in Tomaten-Fleischsauce[12], mit Schinken* und Käse[1] überbacken, dazu Spaghetti
tasty piece in tomato-meat[12] sauce, with ham and baked with cheese[1]*

CORDON BLEU "DIOMIRA" 15,50
Schnitzel gefüllt mit Schinken* und Käse[1],
mit Champignon-Sahnesauce,
dazu Broccoli und Kroketten
Filled schnitzel with ham and cheese[1], served with mushrooms-cream sauce, with broccoli and croquettes*

SALTIMBOCA ALLA ROMAGNA 18,50
Medaillons mit Parmaschinken, Käse in Salbeisauce,
dazu Kroketten und Broccoli
Medallions with prosciutto, cheese in sage sauce, croquettes and broccoli

VEGETARISCHE GERICHTE
Vegetarian Dishes

LASAGNE VEGETARIA 7,50
Nudelauflauf in Tomaten-Knoblauchsauce, wahlweise mit Spargel, Broccoli, Spinat oder Auberginen
Noodlecasserole in tomato-garlic sauce, with either asparagus, broccoli, spinach or aubergine

SPAGHETTI VEGETARIA 7,50
mit Spargel, Artischocken, Champignons, Zwiebeln & Tomaten in Sahnesauce
With asparagus, artichokes, mushrooms, onions and tomatos in cream sauce

CANNELLONI DELLO CHEF 7,50
mit Blattspinat gefüllte Eierpfannkuchen, überbacken
Omelette, filled with spinach

PENNE QUATTRO FORMAGGI 7,50
Hohlnudeln mit vier verschiedenen Käsesorten[1]
Noodles with four kinds of cheese[1]

AUBERGINENAUFLAUF 7,50
mit Tomaten, Knoblauch und Käse[1] überbacken, dazu Knoblauchbrot
With tomatoes, garlic and cheese[1], served with garlic bread

SCAMPI

Großgarnelen / shrimps

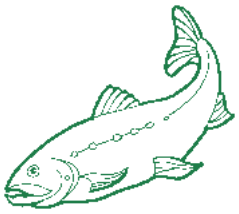
Eine Spezialität unseres Hauses. Diese Gerichte werden mit Salat und hausgebackenem Brot serviert.
A special of our house.
These dishes are served with salad and housebaked bread.
(served with salad[4] and housemade bread)

SCAMPI ALLA GRIGLIA **18,50**
Großgarnelen mit Knoblauchsauce / *Big shrimps with garlic sauce*

SAMPI LIVORNESE **19,50**
Großgarnelen in Tomatensauce, mit Kräutern und Oliven[8,9]
Big shrimps in tomato sauce, with herbs and olives[8,9]

SCAMPI AL PEPE **19,50**
Großgarnelen mit grünem Pfeffer, Shrimps und Cognac in pikant-scharfer Rahmsauce
Big shrimps with green pepper, shrimps and cognac in hot-cream-sauce

SCAMPI FRITTI **19,50**
Großgarnelen frittiert, mit Cognac-Mayonnaisesauce[4]
Big shrimps fried, with cognac-mayonnaise[4] sauce



PESCE

Fischgerichte / Fish dishes

Bitte beachten Sie auch die aktuelle Tageskarte mit den jeweiligen Angeboten frischer Dorade, Loup de Mer und Lachs

Bitte fragen Sie unsere Bedienung. Wir beraten Sie gern (Tagespreise).
We also have a selection of fresh fishes for instance (Dorade, Salmon and Sole filet). *Ask our waiters for assistance.*

FORMAGGI

Käse / Cheese

Unsere Käsespezialitäten werden mit Brot und Butter serviert
Our cheese specilitys are served with herb butter and bread.

PIATTO MISTO DI FORMAGGI **9,50**
gemischte Käseplatte[1] / *Mixed cheese plate[1]*

CAMEMBERT FRITTI **6,50**
frittiert, nach Art des Hauses / *Fried like house made*

GORGONZOLA **6,50**
italienischer Schimmelkäse

DESSERT
Dolce

TIRAMISU 4,20
hausgemachte italienische Spezialität
Housemade italic dessert special

APFELBEIGNETS 7,50
Apfelscheiben in Bierteig gebacken, in Zimt und Zucker gewälzt, dazu warme Vanillesauce[1]
Apple slices in "Bierteig", baked in cinnamon and sugar, also with warm vanilla-sauce[1]

PANNA COTTA 4,20

CRÈME CARAMEL 4,20

HEISS AUF EIS
Ice

MADAME ROUGE 7,50
feine Vanilleeiscreme[1] mit heißen Himbeeren und Sahne[14]
Vanilla-ice-cream[1] with hot rasberrys and cream[14]

MONSIEUR ROUGE 7,50
feine Vanilleeiscreme[1] mit heißen Kirschen
Vanilla-ice-cream[1] with hot cherrys

GELATI
Eiskarte / Ice

GELATO MISTO 5,50
drei Sorten gemischtes Eis mit Sahne[14]
Mixed ice with fresh fruits of the season and cream[14]

TROPICAL GARDEN 7,50
drei Sorten gemischtes Eis mit frischen Früchten der Saison & Sahne[14]
Mixed ice with fresh fruits of the season and cream[14]

ANANAS BECHER 7,50
drei Sorten gemischtes Eis, mit frischen Ananasstücken, Ananassauce und Sahne[14]
Three kinds of mixed ice, with fresh pineapple pieces, pineapple juice and cream[14]

BANANASPLIT 7,50
drei Sorten gemischtes Eis mit Banane, Rumschokoladen-Sauce, Fruchtsauce, Sahne[14] & gerösteten Mandeln
Three kinds of mixed ice with banana, Rum-chocolate-sauce, fruit sauce, cream[14] & roasted almonds

EIERLIKÖR BECHER 7,80
drei Sorten gemischtes Eis mit Eierlikör[1], Schokosauce, und Sahne[14]
Three kinds of mixed ice with eggliquer[1], chocolate-sauce and cream[14]

KAFFEE & TEE
Coffee & Tea

KAFFEE *coffee*	TASSE	1,95
ESPRESSO	TASSE	1,95
ESPRESSO MACCHIATO	TASSE	2,10

(Macchiato kommt aus dem Italienischen und heißt gefleckt. Also ein Espresso, der mit einer kleinen Menge aufgeschäumter Milch gefleckt ist.)
(Macchiato is from the italenic and it's means "spotted". Its an espresso mixed with a little bit milk that looks like "spotted".)

CAPPUCCINO mit Milch / *With milk*	TASSE	2,80
LATTE MACCHIATO	GLAS	2,90
TEE *tea*	GLAS	1,95
HEISSE SCHOKOLADE / *hot chocolate*	TASSE	2,80
IRISH COFFEE mit 4 cl Irish Whiskey[1] *With 2 cl Irish Whiskey[1]*	GLAS	6,50
HEISSE ZITRONE / *hot citron*	GLAS	2,20

BEVANDE FRESCE
Erfrischungsgetränke / Freshening drinks

	0,2 l	0,4 l
COCA-COLA[1,2]	1,95	3,60
COCA- COLA LIGHT[1,2,6,13]	1,95	3,60
FANTA[1,5]	1,95	3,60
SPEZI[1,2,5]	1,95	3,60
SPRITE	1,95	3,60
FASSBRAUSE[1]	1,95	3,60

MALZTRUNK[1]	FL. 0,33 L	2,40
MINERALWASSER mit / ohne Kohlensäure	FL. 0,25 L	1,95
MINERALWASSER mit / ohne Kohlensäure	FL. 0,75 L	4,90

SÄFTE & NEKTARE
Juices & Nectars

ORANGENSAFT	0,2 L	1,95
APFELSAFT	0,2 L	1,95
TOMATENSAFT	0,2 L	1,95
KIRSCHNEKTAR	0,2 L	1,95
MANGONEKTAR	0,2 L	1,95
BANANENFRUCHTSAFTGETRÄNK	0,2 L	1,95
APFELSAFT SCHORLE	0,2 L	1,95
ALLE SÄFTE UND NEKTARE AUCH ALS SCHORLE	0,4 L	3,60

ALL JUICES AND NECTARS ARE ALSO AVAILABLE AS SPRITZER

SPECIALS

TONIC WATER[3]	FL. 0,2 L	2,00
BITTER LEMON[3,5]	FL. 0,2 L	2,00
GINGER ALE[1]	FL. 0,2 L	2,00
RED BULL[1,2,7]	DS. 0,2 L	3,50

BIRRE
Bier / Beer

FLENSBURGER PILSNER vom Fass / *draft beer*	0,3 L	2,60	0,5 L	3,90
BECK'S BIER	FL. 0,33 L	2,80		
HEINEKEN BIER	FL. 0,33 L	2,80		
ERDINGER Weißenbier, Kristall oder Hefe *Wheat-beer, crystal or yeast*	FL. 0,5 L	3,70		
BERLINER WEISSE mit Schuss, rot oder grün[1] *With shoot, red or green[1]*	FL. 0,33 L	2,90		
KÖSTRITZER SCHWARZBIER *dark beer*	FL. 0,33 L	2,80		
KÖSTRITZER SCHWARZBIER *dark beer*	FL. 0,5 L	3,90		

VINI SCIOLTI

Offene Weine / Open wines

	0,2 l	0,5 l
CHARDONNAY weiß, trocken, fruchtig / *White, dry, fruity*	4,30	8,30
PINOT GRIGIO weiß, trocken / *White, dry*	4,30	8,30
FRIZZANTINO D.O.C. weiß, lieblich / *White, fruity*	4,30	8,30
BARDOLINO ROSE D.O.C. Rosé	4,30	8,30
LAMBRUSCO D.O.C. rot, lieblich / *Red, fruity*	4,30	8,30
CHIANTI D.O.C. rot, trocken / *Red, dry*	4,80	8,80
MONTEPULCIANO D.O.C. rot, trocken / *Red, dry*	4,50	8,80
WEINSCHORLE	3,60	7,50

LIKÖRE - Liquours

SAMBUCA[1]	2 CL	2,50
AMARETTO[1]	2 CL	2,50
COINTREAU[1]	2 CL	3,80
BAILEYS IRISH CREAM[1]	2 CL	3,50

COGNAC, BRANDY & WEINBRAND

HENNESSY[1] Cognac	2 CL	3,90
REMY MARTIN[6] Cognac	2 CL	3,90
MARTELL[1] Cognac	2 CL	3,90
OSBORNE[1] spanischer Brandy / *Spanish Brandy*	2 CL	2,90
BOLS ALTER WEINBRAND[1]	2 CL	2,90
ASBACH URALT Weinbrand / *Brandy*	2 CL	2,90
VECCHIA ROMAGNA[1] ital. Brandy / *Ital. Brandy*	2 CL	2,90
COURVOISIER[1] Cognac	2 CL	3,90
CARDENAL MENDOZA[1] spanischer Brandy / *Spanish Brandy*	2 CL	5,20

MAGENBITTER

FERNET BRANCA/MENTA[1]	2 CL	2,80
RAMAZOTTI[1]	2 CL	2,90
UNDERBERG[1]	FL. 2 CL	2,90
AVERNA[1]	2 CL	2,90
JÄGERMEISTER	2 CL	2,90

SPIRITUOSEN

CALVADOS[1]	2 CL	3,50
WODKA GORBATSCHOW 37% VOL	2 CL	2,80
WODKA poln./russ.	2 CL	2,75
MALTESERKREUZ AQUAVIT	2 CL	2,75
JUBILÄUMS AQUAVIT	2 CL	3,50
SCHLADERER HIMBEERGEIST	2 CL	3,50
SCHLADERER KIRSCHWASSER	2 CL	3,50

GRAPPA

GRAPPA HAUSMARKE	2 CL	3,50
ACQUAVITE CHARDONNAY	2 CL	4,50
PROSECCO D'ORIGINALE	2 CL	5,50

Wir akzeptieren EC-Card, Master Card,
Euro-Card und Visa Card ab 15,00 Euro Verzehr.

We accept EC-Card, Master Card,
Euro-Card and Visa Card from 15,00 Euro consumption.

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoff, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel, 7) taurinhaltig, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) Stickoxydul, 16) Nitritpöckelsalz, °) Plockwurst, *) gek. Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt

ALLE PREISE INCLUSIVE MWST. UND SERVICE.
ALL PRICES INCLUDE MWST. (TAX) AND SERVICE.