

WALDRESTAURANT PLATTE



## EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

CREMIGE KÜRBISSUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND STEIRISCHEM KERNÖL	7,90
BRUSCHETTA MIT STEINPILZCREME, TOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN *2	11,50
FRISCHE MIESMUSCHEN IN WEISSWEIN- ODER TOMATENSUD MIT HAUSGEMACHTEM WEISSBROT SERVIERT	15,90
SPAGHETTI PARMIGIANO IM ORIGINAL ITALIENISCHEN PARMESANLAIB *2 ANGERICHTET	14,50
MIT PIKANTEM SALSICCIA-TOMATEN-RAGOUT	19,50
MIT HÄHNCHENBRUSTFILET UND KÜRBIS	20,50
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO MIT DREI GEBRATENEN RIESENGARNELEN	22,90
PIZZA MIT KÜRBISCREME, ROTEN ZWIEBELN, SCHAFSKÄSE UND RUCOLA	14,90

# Aperitivi

HUGO	0,2 L	7,50
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	5 CL	5,-
APEROL <sup>(A,J)</sup> SEKT	0,1 L	6,-
APEROL <sup>(A,J)</sup> SPRITZ	0,2 L	7,50
CAMPARI <sup>(A,J)</sup> ORANGE ODER SODA	0,1 L	6,-
BITTERINO <sup>(A)</sup> ALKOHOLFREI PUR ODER ORANGE	0,1 L	4,50
PROSECCO	0,1 L	5,50

# Zuppe

CREMA DI POMODORO <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN MIT RUCOLA-PESTO UND MOZZARELLA	6,90
MINISTRONE <b>VEGAN</b> TRADITIONELLE GEMÜSESUPPE	6,80
ZUPPA DI PESCE SIZILIANISCHE FISCHSUPPE MIT CROSTINI	9,50

# Antipasti

<b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> EINE AUSWAHL ITALIENISCHER VORSPEISEN „EIN BISSCHEN VON ALLEM“	1 PERSON 2 PERSONEN	16,50 30,-
<b>TRIS DI BRUSCHETTA</b> VEGETARISCH DREIERLEI BRUSCHETTA; KLASSIK, GEMÜSE, RUCOLA-PESTO & PARMESAN *2		8,90
<b>CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA</b> VEGETARISCH SONNENGEREIFTE TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND RUCOLA-PESTO		13,50
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> RINDERFILET ROH IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN, MIT OLIVENÖL BETRÄUFELT, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN *2		14,90
<b>VITELLO TONNATO</b> DÜNNE SCHEIBEN VOM KALBSRÜCKEN, SOUS VIDE GEGART, MIT CREMIGER THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN		14,90

# Insalate

INSALATA ITALIANA 10,50  
SAISONSALAT MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN,  
MOZZARELLA, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup>, EI UND KAROTTEN

MIT THUNFISCH + 2,50

INSALATA MISTA VEGETARISCH 10,50  
SAISONSALAT MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN,  
KAROTTEN, PAPRIKA UND GEHOBELTEM PARMESAN <sup>\*2</sup>

WAHLWEISE MIT:

WEICHER BURRATA <sup>\*5</sup> VEGETARISCH 16,50

GEBACKENEM HÄHNCHENBRUSTFILET IN KNUSPRIGER PANADE 16,50

GERÄUCHERTEM LACHS 18,50

IN KRÄUTER GEBRATENEN GARNELEN 18,50

INSALATA CAPRINO E MIELE VEGETARISCH 16,50  
IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF BUNTEM BLATTSALAT  
MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN, ORANGENSALTEN UND RADIESCHEN

BEILAGENSALAT VEGETARISCH 4,90

UNSERE SALATE SERVIEREN WIR MIT HAUSEMACHEM DRESSING <sup>(A, H)</sup>  
ODER AUF WUNSCH MIT HONIG-SENF-VINAIGRETTE

<sup>\*5</sup> BURRATA IST EINE SONDERFORM DES MOZZARELLA MIT CREMIC-WEICHEM KERN

# Pasta

<b>LASAGNE AL FORNO</b> ÜBERBACKENE LASAGNE NACH SIZILIANISCHER ART MIT MOZZARELLA UND BOLOGNESE-SAHNESAUCE	12,90
<b>ORECCHIETE CON SALSICCIA</b> ORECCHIETE MIT SALSICCIA *4, AUBERGINE, PIKANTEM ROTWEIN-TOMATENSUGO UND PECORINO STAGIONATO *3	15,50
<b>GNOCCHONI AL FORMAGGIO</b> VEGETARISCH GNOCCHONI GEFÜLLT MIT KÄSE AN SPINAT, CREMIGER GORGONZOLASAUCE UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	15,90
<b>SPAGHETTI AL PESTO</b> VEGETARISCH SPAGHETTI MIT BASILIKUM-PESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND PARMESANCHIP *2	14,90
<b>PASTA FATTA IN CASA CON FILETTO DI MANZO</b> HANDGEMACHTE BANDNUDELN MIT RINDERFILETSTREIFEN, KIRSCHTOMATEN, CHAMPIGNONS, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN *2	19,90
<b>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE</b> HANDGEMACHTE BANDNUDELN MIT MIESMUSCHELN, VONGOLE, CALAMARI UND RIESENGARNELE IN TOMATENSUD	19,90
<b>TAGLIOLINI NERI ALL' ARAGOSTA</b> SCHWARZE NUDELN MIT ZUCCHINI UND GARNELEN IN CREMIGER HUMMERSAUCE	18,90
<b>RISOTTO CON CAPRINO</b> VEGETARISCH IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF STEINPILZ-RISOTTO UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	17,50
GLUTENFREIE PASTA MÖGLICH	+ 2,50
JEDES PASTAGERICHT AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTlich	- 2,00



## PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

<b>MARGHERITA</b> VEGETARISCH TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OLIVENÖL, BASILIKUM	9,50
<b>SPECIALE</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B,C)</sup> , SALAMI <sup>(A,B,C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A,B,C)</sup>	12,90
<b>MARINARA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH, OREGANO	14,90
<b>REGINA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B,C)</sup>	11,90
<b>CAPRICCIOSA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B,C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A,B,C)</sup> , ARTISCHOCKEN, EI	12,90
<b>CALZONE</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B,C)</sup> , SALAMI <sup>(A,B,C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A,B,C)</sup> IN EINER TEIGTASCHE	13,50
<b>PARMA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RUCOLA, PARMASCHINKEN, PARMESAN <sup>*2</sup>	14,90
<b>SICILIA</b> VEGETARISCH TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINE, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, BASILIKUM	12,90
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> VEGETARISCH TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMESAN <sup>*2</sup> , GORGONZOLA, GEREIFTER RICOTTAKÄSE	13,90
<b>BELLA ITALIA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OLIVEN <sup>(F)</sup> , KAPERN, SARDELLEN, ARTISCHOCKEN	12,90
<b>ETNA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BRESAOLA <sup>*1</sup> , RUCOLA, PARMESAN <sup>*2</sup>	16,90



ITALIEN SO NAH.



<b>VENEZIA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, LACHS, SHRIMPS, KNOBLAUCH	14,90
<b>MAFIA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPERONIWURST <sup>(A,B,C)</sup> , KNOBLAUCH, PEPERONI <sup>(D)</sup>	12,50
<b>VEGETARIA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN	13,50
<b>TONNO</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN	12,90
<b>BUFALA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM	14,50
<b>MAMMA MIA</b> MOZZARELLA, PESTO, SALSICCIA <sup>*4</sup> , KIRSCHTOMATEN, PARMESAN <sup>*2</sup>	14,90
<b>BURRATA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, WEICHE BURRATA, PESTO	16,50
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE SICH IHRE WUNSCHPIZZA AUCH NACH EIGENEN WÜNSCHEN ZUSAMMENSTELLEN. VIEL SPASS BEIM KOMBINIEREN!	
ALS BASIS GILT PIZZA MARGHERITA	
KNOBLAUCH, SCHARFE PEPERONI	JE 1,-
SCHINKEN <sup>(B,C)</sup> , SALAMI <sup>(A,B,C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A,B,C)</sup> , CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, PAPRIKA, OLIVEN <sup>(F)</sup> , PEPERONI <sup>(D)</sup> , KAPERN, SARDELLEN	JE 1,50
THUNFISCH, RUCOLA, MOZZARELLA, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, AUBERGINE, ZUCCHINI, KIRSCHTOMATEN	JE 2,50
PARMASCHINKEN, SHRIMPS, MEERESFRÜCHTE, GORGONZOLA, LACHS, PARMESAN <sup>*2</sup>	JE 3,50
BRESAOLA <sup>*1</sup> , BÜFFELMOZZARELLA, SALSICCIA <sup>*4</sup>	JE 4,50
JEDE PIZZA AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTLICH	- 2,00



ITALIEN SO NAH.

# Griqlia

## Carne

### SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

<b>BISTECCA DI MANZO</b> ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT FETTRAND, 250 GRAMM	20,90
<b>FILETTO DI MANZO</b> ARGENTINISCHES RINDERFILET, 220 GRAMM	27,90
<b>COTOLETTE DI AGNELLO</b> LAMMKOTELETTES AUS DEM KARREE GESCHNITTEN MIT ROSMARIN	23,90
<b>TAGLIATA DI VITELLO</b> ROSA SCHEIBEN VOM KALBSSTEAK AUF RUCOLABETT UND GEHOBELTEM PARMESAN *2	22,90
<b>COTOLETTA DI VITELLO</b> KALBS-T-BONE MIT KNOCHEN, 300 GRAMM	24,90
<b>SALSICCIA</b> ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT	15,90

ALLE STEAKS WERDEN MEDIUM GEGRILLT

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET IM PARMASCHINKEN-SALBEI-MANTEL AN WEISSWEINSAUCE	14,90
--	-------



# Griglia

## Pesce

### SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

<b>FILETTO DI ORATA</b> DORADENFILETS MIT ZITRONE UND ROSMARIN	19,90
<b>FILETTO DI SALMONE</b> AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET	17,90
<b>CALAMARI</b> TINTENFISCH NATUR MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND ZITRONE	16,90

### KOMBINIEREN SIE ZU IHREM LIEBLINGSGERICHT

BEILAGEN		SAUCEN & DIPS	
FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-DIP	4,50	PFEFFERSAUCE	2,50
ROSMARINKARTOFFELN	4,50	GORGONZOLASAUCE	2,50
PARMESAN <sup>*2</sup> -POMMES FRITES	4,90	SCHMORZWIEBELN	2,-
MEDITERRANES OFENGEMÜSE	4,50	KRÄUTERBUTTER	1,50
BUNTER BEILAGENSALAT	4,90	KRÄUTER-DIP	1,50

# Revande

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA <sup>(A,I)</sup> , -LIGHT <sup>(A,H,I)</sup> , -ZERO <sup>(A,H,I)</sup>	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50
FANTA <sup>(A,C)</sup> , SPRITE, SPEZI <sup>(A,I)</sup>	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50
ORANGINA ORIGINAL <sup>(A)</sup> - ORANGENLIMONADE			0,25 L	3,80
ORANGINA ROUGE <sup>(A)</sup> - BLUTORANGENLIMONADE			0,25 L	3,80
STILLES WASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,-	0,75 L	7,20
MINERALWASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,-	0,75 L	7,20
MINERALWASSER SAN PELLEGRINO	0,25 L	3,-	0,75 L	7,20
APFELSAFT, TRAUBENSAFT, CRANBERRYSAFT, JOHANNISBEERSAFT <sup>(C)</sup> , ORANGENSAFT	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
ALS SCHORLE	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50
BITTER LEMON <sup>(I)</sup>	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
EISTEE <sup>(C,H,I)</sup> PFIRSICH	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50
HAUSGEMACHTE ZITRONE-MINZE-LIMONADE			0,4 L	5,50

# Bevande

## BIERE VOM FASS

PILS	0,3 L	3,50	0,5 L	5,20
RADLER, COLA-BIER	0,3 L	3,50	0,5 L	5,20
HEFEWEIZEN	0,3 L	3,50	0,5 L	5,20

## BIERE AUS DER FLASCHE

KRISTALLWEIZEN			0,5 L	5,20
DUNKLES HEFEWEIZEN			0,5 L	5,20
KÖSTRITZER SCHWARZBIER			0,5 L	5,20
MALZBIER			0,33 L	3,50
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5 L	5,20
PILS ALKOHOLFREI			0,33 L	3,50
NASTRO AZZURRO - ITALIENISCHES PREMIUMBIER			0,33 L	4,20

## APFELWEIN

APFELWEIN PUR	0,25 L	3,-	0,5 L	4,90
APFELWEIN GESPRITZT SÜSS ODER SAUER	0,25 L	3,-	0,5 L	4,90

# Bevande

## OFFENE WEISSWEINE

KARAFFE 0,25 L

### ITALIEN

LUGANA, TROCKEN UND FRUCHTIG 7,50

PINOT GRIGIO, TROCKEN UND VOLLBLUMIG 6,90

ORVIETO, HALBTROCKEN UND ELEGANT 6,90

FRIZZANTINO, PERLEND UND LIEBLICH 6,50

WEINSCHORLE 5,90

### RHEINGAU, WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG

RIESLING TROCKEN, INTENSIVE FRUCHT, WÜRZIG, MINERALISCH, LANG 6,90

RIESLING HALBTROCKEN, LEICHT EXOTISCHE FRUCHT, SAFTIG, HARMONISCH 6,90

## OFFENE ROTWEINE

KARAFFE 0,25 L

### ITALIEN

CHIANTI, TROCKEN UND CHARAKTERVOLL 7,50

PRIMITIVO, TROCKEN UND KRAFTVOLL 6,90

NERO D'AVOLA, TROCKEN UND WÜRZIG 6,90

MONTEPULCIANO, HALBTROCKEN UND FRUCHTIG 6,90

LAMBRUSCO, PERLEND UND LIEBLICH 6,50

ROSÈ, TROCKEN UND WÜRZIG 6,90



ITALIEN SO NAH.

# Bevande

VINO BOTTIGLIATO	FLASCHENWEINE	0,75 L
<b>WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG</b>		
RIESLING KABINETT TROCKEN, FEINE RIESLINGFRUCHT, VOLUMINÖS, ELEGANT		26,-
RIESLING KABINETT HALBTROCKEN, TIEFGRÜNDIGE FRUCHTIGKEIT, AUSGEWOGEN, FINESSENREICH		26,-
<b>TASCA D'ALMERITA, SIZILIEN</b>		
REGALEALI BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, SUBTILE ZITRUSNOTE, WENIG SÄURE		27,50
REGALEALI ROSATO, TROCKEN, NACHHALTIG FRUCHTIGES BOUQUET, SPRITZIG-HERB		29,50
REGALEALI ROSSO, NERO D'AVOLA, TROCKEN, FRUCHTIG, WEICH, ELEGANT, VOLLMUNDIG		28,50
CYGNUS, NERO D'AVOLA   CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, BEERIGES BOUQUET, FÜLLIG, WÜRZIG, CHARAKTERVOLL		42,-
NOZZE D'ORO, INZOLIA   SAUVIGNON, TROCKEN, BLUMIG, FRUCHTIG-FRISCH, KRÄFTIG, TEMPERAMENTVOLL, EDEL		42,-
<b>PLANETA, SIZILIEN</b>		
LA SEGRETA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, BLUMIG, SUBTIL, AROMATISCH		27,50
<b>CUSUMANO, SIZILIEN</b>		
NERO D'AVOLA ROSSO, TROCKEN, FRUCHTIG, SAFTIG, FEINWÜRZIG		26,50
INSOLIA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, DEZENT-WÜRZIG, SEIDIGE ZITRUSAROMEN		25,50
<b>PRODUTTORI DEL BARBARESCO, PIEMONT</b>		
NEBBIOLO ROSSO, TROCKEN, VOLLMUNDIG, WÜRZIG, BLUMIG-FRUCHTIG, ELEGANT, AROMATISCH		45,-

# Revande

VINO BOTTIGLIATO FLASCHENWEINE 0,75 L

ANTONIO ARGIOLAS, SARDINIEN

VERMENTINO DI SARDEGNA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-NUSSIG, BOUQUET VON WEISSEN BLUMEN, PFLAUMEN UND MELONE 30,50

CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO, TROCKEN, BOUQUET VON WALDBEEREN UND VANILLE, TIEFGRÜNDIG, KRAFTVOLL, KONZENTRIERT 32,50

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA, SIZILIEN

CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG-BLUMIG, BOUQUET VON SCHWARZEN BEEREN UND EUKALYPTUS 30,-

COLLE AL VENTO, APULIEN

PRIMITIVO MERLOT 420, TROCKEN, KRÄFTIG, FRUCHTIG-WÜRZIG, BOUQUET VON ROTEN BEEREN, KIRSCHEN UND ZIMT 26,50

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUTATEN, DIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG KÖNNEN UNSERE GERICHTE NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE

A.	MIT FARBSTOFF	F.	GESCHWÄRZT
B.	MIT KONSERVIERUNGSMITTEL	G.	MIT PHOSPHAT
C.	MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL	H.	MIT SÜSSUNGSMITTEL
D.	GESCHWEFELT	I.	KOFFEINHALTIG
E.	MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER	J.	CHININHALTIG

\*1 BRESAOLA IST EIN LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN AUS ITALIEN

\*2 GRANA PADANO

\*3 GEREIFTER ITALIENISCHER SCHAFSKÄSE

\*4 SALSICCIA IST EINE ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT

Nunzio

ITALIEN SO NAH.