

Benvenuti Herzlich Willkommen Welcome

Ristorante & Pizzeria

PRIMAVERA

Inh. Fam. Hoxha

Fischendorfer Str. 5
29683 Dorfmark

Tel. (05163) 819

Öffnungszeiten / Opening Hours

So. - Do. 12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr (sunday til thursday)

Fr. - Sa. 12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr (friday til saturday)

November bis März: Dienstag Ruhetag

November til march: Closing day - tuesday

Lieber Gast,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Unsere Speisen werden stets frisch für Sie zubereitet und benötigen daher etwas Zeit.

Genießen Sie diese und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir möchten, dass Sie unser Haus mit einem Lächeln verlassen.

Dear customer,

we are pleased to welcome you with us.

Our meals are always freshly prepared for you and need some time.

Enjoy it and let us pamper you.

We want you to leave our house with a smile.

Primavera Spezial

A1 Mista tacchino gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und gebratenen Putenbruststreifen <i>mixed salad with tomatos, cucumber, onions and roasted turkeybreast strips</i>	7,20
A2 Insalata Frutti di Mare ^{E,J} mit Meeresfrüchten <i>with seafood</i>	7,20
A3 Pizza Giros ^A mit Zwiebeln und Paprika <i>with onions and paprika</i>	6,90
A4 Pizza calzone (zugeklappt) ^{A,B,C,F} mit Giros, Zwiebeln, Paprika und grüner Sauce <i>a folded pizza with giros, onions, paprika and green sauce</i>	6,90
A5 Giros Teller ^C Giros mit Zaziki, Salat und Pommes oder Kartoffelecken <i>giros with zaziki, salad, french fries or potato wedges</i>	7,30
A6 Cannelloni ^A mit Hackfleisch gefüllt <i>stuffed with minced meat</i>	6,50
A7 Spaghetti al Boscaiola ^{A,B,C,F} mit Bolognese-Sahne-Sauce und Champignons, in Alufolie (überbacken) <i>with bolognese-cream-sauce and mushrooms</i>	6,50
A8 Texaspfanne mit Schweine- und Rindfleisch, scharf, dazu Kartoffelecken und Salat <i>with pork and beef, spicy, potato wedges and salad</i>	11,90
A9 Saltimbocca al Salto ^{A,B,C,F} Schweinemedallions mit Käse und Schinken* überbacken, in heller Sauce, dazu Kartoffelecken und Salat <i>pork medaillions baked with cheese and ham in a light sauce, potato wedges and salad</i>	11,90
A10 Petto di Pollo di Funghi ^{A,B,C,F} Hähnchenbrust mit Champignons in Sahnesauce, dazu Kartoffelecken und Salat <i>chicken breast with mushrooms in cream sauce, potato wedges and salad</i>	8,90
A11 Sogliolo al Funghi ^{A,B,C,E,F} Schollenfilet mit Champignon-Sahne-Sauce, dazu Kartoffelecken, Salat und Brot <i>plaice fillet with mushroom-creame-sauce, potato wedges and salad</i>	8,90

Zusatzstoffe & Allergene

1 mit Farbstoff	C Milch
6 Nitritpökelsalz	D Sojabohnen
7 Konservierungsstoff	E Fische
8 Geschmacksverstärker	F Sellerie
9 Antioxidationsmittel	G Senf
0 mit Phosphat	H Sesamsamen
	J Krebstiere
A Glutenhaltiges Getreide	K Weichtiere
B Eier	L Nüsse
	* Formfleisch

Additives & allergens

1 with colorant	C milk
6 nitrite	D soybeans
7 preservatives	E fish
8 flavor enhancers	F celery
9 Antioxidant	G mustard
0 with phosphate	H sesame seeds
	J crustaceans
A Cereals containing gluten	K mulloscs
B eggs	L nuts
	* reformed meat

antipasti

Vorspeisen
appetizers

- | | |
|---|-------------|
| 01. Bruschetta pomodoro ^A
2 Brotscheiben belegt mit Tomaten, Knoblauch,
Basilikum und Olivenöl
<i>2 slices of bread topped with tomatos, garlic, basil and olive oil</i> | 3,20 |
| 02. Bruschetta mozzarella ^{A,C}
2 Brotscheiben belegt mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum,
mit Mozzarella überbacken
<i>2 slices of bread topped with tomatos, garlic, basil and baked
with mozzarella</i> | 3,50 |
| 03. Bruschetta gorgonzola ^{A,C}
2 Brotscheiben belegt mit Tomaten, Knoblauch,
Basilikum, Olivenöl, mit Gorgonzola-Käse überbacken
<i>2 slices of bread topped with tomatos, garlic, basil, olive oil
and baked with gorgonzola</i> | 3,60 |
| 04. Carpaccio di manza
feines Rohfilet vom Rind, mariniert
<i>thinly sliced raw beef</i> | 8,70 |
| 05. Verdure alla griglia
verschiedene Gemüsesorten von Grill, mariniert
<i>mixed marinated grilled vegetables</i> | 7,50 |
| 06. Mozzarella alla griglia ^C
gegrillter Mozzarella umhüllt von Parmaschinken
<i>grilled mozzarella coated with Parma ham</i> | 7,60 |
| 07. Lumache al gorgonzola ^{C,K}
Weinbergschnecken mit Gorgonzola und Knoblauch
<i>escargots with gorgonzola and garlic</i> | 6,50 |
| 08. Mozzarella alla Caprese ^C
Mozzarella mit Tomate und Basilikum
<i>mozzarella with tomatos and basil</i> | 6,80 |
| 09. Focaccia con aglio ^A
Pizzateig mit Knoblauch und Olivenöl
<i>pizza crust with garlic and olive oil</i> | 3,60 |

zuppe

Suppen
soups

- | | |
|---|-------------|
| 10. Crema di pomodoro ^{B,C,D,G}
Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehäubchen
<i>tomato soup with cream</i> | 4,00 |
| 11. Zuppa di cipolle ^{B,C,D,G}
Zwiebelsuppe
<i>onion soup</i> | 4,00 |
| 12. Tortellini in brodo ^{A, B,C,D,G}
gefüllte Nudeln in Fleischbrühe
<i>filled noodles in broth</i> | 4,00 |
| 13. Stracciatella ^{B,C,D,G}
Kraftbrühe mit Ei
<i>broth with egg</i> | 3,90 |

insalate

Salate
salad

- | | |
|---|-------------|
| 14. Insalata mista | 4,30 |
| gemischter Salat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln und Oliven
<i>mixed salad with tomatos, cucumber, onions and olives</i> | |
| 15. Di pomodori | 4,70 |
| Tomatensalat mit Zwiebeln
<i>tomatos with onions</i> | |
| 16. Di pomodori e cetrioli | 4,70 |
| Tomaten-Gurken-Salat
<i>salad with tomatos and cucumber</i> | |
| 17. Con tonno ^E | 6,30 |
| gemischter Salat mit Thunfisch
<i>mixed salad with tuna</i> | |
| 18. San Vero ^{C,E,6} | 6,90 |
| gemischter Salat mit Schinken*, Thunfisch und Käse
<i>mixed salad with boiled ham, tuna and cheese</i> | |
| 19. Sarda ^{B,C} | 7,20 |
| gemischter Salat mit Feta, Zwiebeln, Oliven,
Ei und milden Peperoni
<i>mixed salad with feta, onions, olives, egg and chillies</i> | |
| 20. Primavera piccola ^{B,C,E,6} | 7,20 |
| gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken*, Käse,
Ei, Zwiebeln und Oliven
<i>mixed salad with tuna, boiled ham, cheese, egg, onions and olives</i> | |
| 21. Primavera grande | 8,50 |
| gemischter Salat wie Nr. 20, jedoch groß
<i>mixed salad like no. 20 but enlarged</i> | |

Alle Salate mit hausgemachtem Dressing (A,B,C,8),
auf Wunsch auch mit Olivenöl und Balsamico-Essig
oder American-Dressing (A,B,C,8), dazu Pizzabrot (A).

*Each salad is served with our house dressing (A,B,C,8).
Optional with olive oil and balsamico or American-Dressing
(A,B,C,8) and bread (A).*

pizze

Pizza pizza

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Käse belegt!
All pizzas are topped with tomato sauce and cheese!

22. Margherita ^{A,C} mit Tomatensauce und Käse <i>with tomato sauce and cheese</i>	4,90
23. Napoli ^{A,C,E} Sardellen und Kapern <i>with anchovies and capers</i>	5,90
24. Salame ^{A,C,6} Salami <i>with salami</i>	5,90
25. Prosciutto ^{A,C,6} Kochschinken* <i>with boiled ham</i>	5,90
26. Funghi ^{A,C} frische Champignons <i>with fresh mushrooms</i>	5,90
27. Prosciutto e salame ^{A,C,6} Kochschinken* und Salami <i>with boiled ham and salami</i>	6,90
28. Prosciutto e funghi ^{A,C,6} Kochschinken* und frische Champignons <i>with boiled ham and fresh mushrooms</i>	6,90
29. Salame e funghi ^{A,C,6} Salami und frische Champignons <i>with salami and fresh mushrooms</i>	6,90
30. Completa ^{A,C,6} Salami, Kochschinken* und frische Champignons <i>with salami, boiled ham and fresh mushrooms</i>	7,50
31. Quattro formaggi ^{A,C} 4 Käsesorten <i>with 4 types of cheese</i>	7,50
32. Capricciosa ^{A,C,6} Kochschinken*, Champignons, Paprika und Oliven <i>with boiled ham, mushrooms, paprika and olives</i>	7,50
33. Quattro stagioni ^{A,C,6} Kochschinken*, Champignons, Salami und milde Peperoni <i>with boiled ham, mushrooms, salami and mild peperoni</i>	7,50
34. Tonno ^{A,C,E} Thunfisch <i>with tuna</i>	7,50
35. Tonno e cipolle ^{A,C,E} Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	7,90
36. Hawaii ^{A,C,6} Kochschinken* und Ananas <i>with boiled ham and ananas</i>	6,90

pizze

Pizza
pizza

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Käse belegt!
All pizzas are topped with tomato-sauce and cheese!

37. Calzone „zugeklappt“ ^{A,C,E,6} Kochschinken, Champignons und Thunfisch <i>with boiled ham, mushrooms and tuna</i>	7,50
38. Inferno ^{A,C,6} Salami, Zwiebeln, Knoblauch und scharfe Peperoni <i>with salami, onions, garlic and hot chilies</i>	6,90
39. Cosa Nostra ^{A,C,6} Kochschinken*, Champignons, Zwiebeln, scharfe Peperoni und Knoblauch <i>with boiled ham, mushrooms, onions, hot chilies and garlic</i>	7,50
40. Vegetaria ^{A,C} Champignons, Paprika, Zwiebeln und Feta <i>with mushrooms, paprika, onions and feta</i>	7,50
41. Sardegna ^{A,C} Feta, Zwiebeln, Oliven und milde Peperoni <i>with feta, olives and mild peperoni</i>	7,50
42. Con carne ^{A,C} mit 2 Scheiben Rumpsteak und Kräuterbutter <i>with 2 slices of rumpsteak and herb butter</i>	8,50
43. Mandriola ^{A,C,E,6} Salami, Thunfisch und Gorgonzola <i>with salami, tuna and gorgonzola cheese</i>	7,90
44. Primavera Überraschungspizza <i>surprise, surprise!</i>	8,90
45. Pizza Dorfmark ^{A,C,6} mit Parmaschinken, Ruccola und Parmesan <i>with Parma ham, rucicola and parmesan</i>	7,90
46. Pizza Meeresfrüchte ^{A,C,E,J} mit Meeresfrüchten <i>with seafood</i>	7,90

Für eine kleine Pizza berechnen wir 1,00 Euro weniger.

Extras: 1,00 € pro Belag, außer Meeresfrüchte, Krabben,
Parmaschinken jeweils 2,50 €, Rumpsteak 3,00 €.

For small pizzas we charge 1,00 Euro less.

*Extras: 1,00 per topping, except seafood, crabs and Parma ham
- 2,50 Euro each, Rumpsteak - 3,00 Euro.*

pasta

Nudeln noodles

Nudelsorten zur Auswahl:
Pasta varieties to choose from:
Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Tortellini

47. Al pomodoro ^A mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i>	5,00
48. Alla bolognese ^A mit Fleischsauce <i>with meat sauce</i>	5,90
49. Alla panna ^{A,C,6} mit Sahnesauce und Kochschinken* <i>with cream sauce and boiled ham</i>	6,90
50. Al gorgonzola ^{A,C} in Gorgonzola-Sahnesauce <i>with gorgonzola and cream sauce</i>	7,30
51. Della chef ^{A,C,6} mit Kochschinken*, Champignons und Erbsen in Fleisch-Sahne-Sauce <i>with boiled ham, mushrooms, peas in meat cream sauce</i>	7,30
52. All' arrabiata ^A mit Pilzen und scharfen Peperoni in Tomaten-Knoblauch-Sauce <i>with mushrooms and hot chilies in tomato garlic sauce</i>	6,90
53. Al gamberetti e zucchini ^{A,J} mit Krabben und Zucchini in Tomaten-Kräutersauce <i>with crabs and zucchini in tomato herb sauce</i>	7,80
54. Ai frutti di mare ^{A,E,J} mit Meeresfrüchten <i>with seafood</i>	8,00
55. Ai spinaci e gorgonzola ^{A,C} mit Spinat in Gorgonzola-Sahne-Sauce <i>with spinach in gorgonzola cream sauce</i>	7,90
56. Ai salmone ^{A,C,E} mit Lachs in Sahnesauce <i>with salmon in cream sauce</i>	7,90
57. Terra e mare ^{A,J} mit Scampi, Rinderfilet und Champignons in Knoblauch-Olivenöl <i>with crabs, fillet of beef and mushrooms in garlic olive oil</i>	8,70
58. Alla carbonara ^{A,B,C,6} mit Speck und Ei in Sahnesauce <i>with bacon and egg in cream sauce</i>	6,90
59. Ai porcini ^A mit Steinpilzen in Tomaten-Kräuter-Sauce <i>with porcini mushrooms in tomato herb sauce</i>	8,20
60. Aglio e olio ^A mit Knoblauch und Olivenöl <i>with garlic and olive oil</i>	6,50

Auf Wunsch überbacken wir jedes
Nudel-Gericht mit Käse (C)!

zzgl. 1,30

Optional scalloped with cheese

plus 1,30

pasta al forno

Nudeln überbacken
noodles scalloped

- | | |
|---|------|
| 61. Lasagne ^{A,C} | 7,50 |
| 62. Penne al forno ^{A,C,6}
kurze Nudeln mit Champignons, Kochschinken*
und Erbsen in Fleisch-Sahne-Sauce
<i>short noodles with mushrooms, boiled ham and peas
in meat cream sauce</i> | 7,50 |
| 63. Tortellini al forno ^{A,C,6}
gefüllte Nudeln mit Champignons, Kochschinken*
und Erbsen in Fleisch-Sahne-Sauce
<i>filled noodles with mushrooms, boiled ham and peas
in meat cream sauce</i> | 7,50 |
| 64. Tris al forno ^{A,C}
drei verschiedene Nudelsorten in Fleisch-Sahne-Sauce
<i>3 types of noodles with meat cream sauce</i> | 7,50 |

carne **Fleischgerichte** **meat dishes**

Alle Fleischgerichte werden mit Salat und
Beilagen nach Wahl serviert.
*Meat dishes are served with salad and
side dishes of your choice.*

vom Grill **from the grill**

- | | |
|--|-------|
| 65. Rumpsteak nach „Art des Hauses“
Mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Champignons
<i>rumpsteak with fried onions, paprika and mushrooms</i> | 14,90 |
| 66. Rumpsteak „Großer Appetit“ ^C
250 g Steak mit Kräuterbutter
<i>250 g steak with herb butter</i> | 18,50 |
| 67. Dorfmark-Teller
Rumpsteak, Schweinefilet, Putenbrust
<i>rumpsteak, pork tenderloin and turkey breast</i> | 15,50 |
| 68. Primavera-Spieß
Rumpsteak, Schweinefilet, Putenbrust
mit Zwiebeln und Paprika
<i>rumpsteak, pork tenderloin, turkey breast with onions and paprika</i> | 14,50 |
| 69. Bauernsteak
Saftig gegrilltes Schweinesteak mit
gebratenen Zwiebeln und Champignons
<i>grilled pork steak with fried onions and mushrooms</i> | 12,90 |
| 70. Putenbrust nach „Art des Hauses“
Putenbrust mit gebratenem Gemüse
<i>turkey breast with fried vegetables</i> | 10,90 |
| 71. Lammsteak
Zartes Rückensteak vom Lamm
<i>tender back steak of lamb</i> | 16,50 |

carne *Fleischgerichte* *meat dishes*

Alle Fleischgerichte werden mit Salat und Beilagen nach Wahl serviert.

Meat dishes are served with salad and side dishes of your choice.

aus der Pfanne out of the pan

- | | |
|--|--------------|
| 80. Scaloppine alla panna ^{A,B,C,F}
Schweinemedallions in Sahnesauce
<i>pork medaillons in cream sauce</i> | 14,00 |
| 81. Scaloppine al vino bianco ^{A,B,C,F}
Schweinemedallions in Weißweinsauce
<i>pork medaillons in white wine sauce</i> | 14,00 |
| 82. Scaloppine ai funghi ^{A,B,C,F}
Schweinemedallions mit Champignons in Sahnesauce
<i>pork medaillons with mushrooms and cream sauce</i> | 14,00 |
| 83. Scaloppine ai porcini ^{A,B,C,F}
Schweinemedallions mit Steinpilzen in Rotweinsauce
<i>pork medaillons with porcini mushrooms in red wine sauce</i> | 14,00 |
| 84. Scaloppine al gorgonzola ^{A,B,C,F}
Schweinemedallions in Gorgonzola-Sahne-Sauce
<i>pork medaillons in gorgonzola cream sauce</i> | 14,00 |
| 85. Bistecca ai ferri
Rumpsteak vom Grill
<i>rumpsteak from the grill</i> | 15,50 |
| 86. Bistecca al gorgonzola ^{A,B,C,F}
Rumpsteak in Gorgonzola-Sahne-Sauce
<i>rumpsteak in gorgonzola cream sauce</i> | 14,00 |
| 87. Bistecca al pepe verde ^{A,B,C,F}
Rumpsteak in grüner Pfeffer-Sauce
<i>rumpsteak in green pepper sauce</i> | 15,00 |
| 88. Bistecca ai porcini ^{A,B,C,F}
Rumpsteak mit Steinpilzen in Rotwein-Sauce
<i>rumpsteak with porcini mushrooms in red wine sauce</i> | 15,50 |

per due *Gerichte für zwei Personen* *dishes for two*

- | | |
|--|--------------|
| 74. Chef-Platte
Rumpsteak, Lammsteak, Schnitzel „natur“,
Putenbrust, Gemüse, Pommes Frites und Salat
<i>rumpsteak, lamb steak, schnitzel without breading, turkey breast
with vegetables, french fries and salad</i> | 36,50 |
| 75. Terra Mare ^{E,J}
Rumpsteak, Schweinefilet, Lachs, Scampis,
Gemüse, Pommes Frites und Salat
<i>rumpsteak, pork fillet, salmon, scampi
with vegetables, french fries and salad</i> | 39,00 |

pesce

Fischgerichte fish dishes

Alle Fischgerichte werden mit Salat und Beilagen nach Wahl serviert.

Meat dishes are served with salad and side dishes of your choice.

vom Grill

from the grill

- 72. Fischplatte** ^E 16,90
Bestes Filet vom Lachs, Steinbeißer und Zander
best fillet of salmon, catfish and pikeperch
- 73. Scampi-Teller** ^J 16,90
10 Stück mit Schale
mit frischen Knoblauch verfeinert
10 pieces scampi with shell refined with fresh garlic

aus der Pfanne

out of the pan

- 89. Lucioperca allo Sherry** ^{A,B,C,E,F} 13,50
Zanderfilet in Sherry-Sauce
pikeperch in sherry sauce
- 90. Lucioperca allo zafferano** ^{A,B,C,E,F} 13,80
Zanderfilet in Safran-Sahne-Sauce
pikeperch in saffron cream sauce
- 91. Salmone alla griglia** ^E 13,80
Lachssteak gegrillt
grilled salmon steak
- 92. Salmone al curry** ^{A,B,C,E,F} 13,80
Lachssteak in Curry-Sahne-Sauce
salmon steak in curry cream sauce
- 93. Pesce gatto ai funghi** ^E 13,80
Steinbeißer-Filet mit frischen Champignons und Tomaten
catfish fillet with mushrooms and tomatos

Beilagen

Beilagen
side dishes

- | | |
|---|------|
| 76. Ofenkartoffeln ^C mit Sourcream
<i>baked potato with sour cream</i> | 2,50 |
| 77. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
<i>fried potatoes with bacon and onions</i> | 2,50 |
| 78. Pommes Frites oder Kartoffelecken
<i>french fries or potato wedges</i> | 2,50 |
| 79. Reis
<i>rice</i> | 2,50 |

per bambini

Kinderteller
children's meals

- | | |
|---|------|
| 94. Mini-Pizza al salame o prosciutto ^{A,6}
<i>kleine Pizza mit Salami oder Kochschinken*</i>
<i>small pizza with salami or boiled ham</i> | 3,50 |
| 95. Penne al ragu
<i>kurze Nudeln in Tomaten- oder Fleischsauce</i>
<i>short noodles in tomato sauce or meat sauce</i> | 3,50 |
| 96. Pommes Frites oder Kartoffelecken
<i>mit Mayo ^{B,C} /Ketchup</i>
<i>french fries or potato wedges with mayonnaise or ketchup</i> | 2,50 |

dolci

Desserts
desserts

- | | |
|--|------|
| 97. Tiramisú ^{A,B,C}
<i>Eis nach Tiramisú-Art</i>
<i>ice cream like a tiramisú</i> | 4,00 |
| 98. Tartufo nero ^{C,L}
<i>Vanille-Eis mit Kakao und Haselnuss-Stückchen</i>
<i>vanilla ice cream with cocoa and hazelnut pieces</i> | 3,60 |
| 99. Cassata siciliana ^C
<i>Vanille- und Schoko-Eis mit kandierten Früchten</i>
<i>vanilla ice cream and chocolat ice cream with candied fruits</i> | 3,70 |
| 100. Sorbetto al limone ^C
<i>Zitronen-Eis in Zitronenfrucht angerichtet</i>
<i>lemon ice cream in a lemon fruit</i> | 3,60 |
| 101. Gelato misto ^C
<i>gemischtes Eis mit 4 Kugeln</i>
<i>4 scoops ice cream</i> | 3,00 |

aperitivi

200. Martini	(15,0% vol)	weiß oder rot	5 cl	2,60
201. Campari ¹	(25,0% vol)	mit Soda	0,2 l	3,60
202. Campari ¹	(25,0% vol)	mit Orangensaft	0,2 l	3,60
203. Sherry	(15,0% vol)	trocken oder medium	4 cl	1,90
204. Marsala	(14,5% vol)		4 cl	1,90
205. Prosecco	(11,0% vol)		0,1 l	2,90

vino rosso

		<i>Glas</i>		<i>Karaffe</i>
206. Lambrusco (lieblich)	0,2 l	3,30	0,5 l	7,50
207. Valpolicella (halbtrocken)	0,2 l	3,40	0,5 l	7,80
208. Chianti (trocken)	0,2 l	3,60	0,5 l	8,20
209. Vino della casa (trocken)	0,2 l	3,40	0,5 l	7,80
210. Rosé (halbtrocken)	0,2 l	3,30	0,5 l	7,50

vino bianco

		<i>Glas</i>		<i>Karaffe</i>
211. Frizantino (lieblich)	0,2 l	3,30	0,5 l	8,00
212. Frascati (trocken)	0,2 l	3,40	0,5 l	8,30
213. Pinot grigio (halbtrocken)	0,2 l	3,40	0,5 l	8,30

vino in bottiglia

214. Veneto Merlot (rot/trocken)			0,75 l	12,10
215. Dornfelder (rot/halbtrocken)			0,75 l	12,10
216. Pinot grigio (weiß/trocken)			0,75 l	12,10
217. Sauvignon blanc (weiß/trocken)			0,75 l	12,10

birre alla spina

gezapfte Biere / draught beer

218. Stackmann's Dunkel	0,3 l	2,30	0,5 l	3,30
219. Gilde Ratskeller	0,3 l	2,30	0,4 l	2,90
220. Gilde Ratskeller			0,5 l	3,30
221. Alsterwasser / Radler	0,3 l	2,30	0,4 l	2,90
222. Cola-Bier / Diesel ^{1,2}	0,3 l	2,30	0,4 l	2,90

birre in bottiglia

Flaschenbiere / bottles

223. Erdinger Kristallweizen			0,5 l	3,30
224. Erdinger Hefeweizen			0,5 l	3,30
225. Erdinger Dunkel			0,5 l	3,30
226. Erdinger Alkoholfrei			0,5 l	3,30
227. Bier alkoholfrei			0,33 l	3,30

bibite

Alkoholfreie Getränke / *nonalcoholic*

228. Cola ^{1,2} , Fanta ¹ , Sprite	0,2 l	1,80	0,4 l	3,00
229. Cola light ^{1,2,4} , Spezi ^{1,2}	0,2 l	1,80	0,4 l	3,00
230. Apfelschorle	0,2 l	1,80	0,4 l	3,00
231. Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	1,90		
232. Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	2,10		
233. Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	2,10		
234. Vitamalz	0,33 l	2,30		
235. Säfte und Nektare Apfel, Orange, Kirsche, Banane	0,2 l	2,10	0,4 l	3,60
236. Deutsches Tafelwasser	0,25 l	1,80		
237. Italienisches Tafelwasser	0,25 l	1,90	0,75 l	4,80

bevande calde

Warme Getränke / *hot beverages*

238. „Heiße Liebe“ heißer Amaretto mit Sahne				2,70
239. Heiße Schokolade				2,30
240. Espresso				1,80
241. Espresso coretto				2,50
242. Cappuccino				2,10
243. Latte macchiato				2,60
244. Kaffee (Tasse)				1,90
245. Caffè latte (Milchkaffee)				2,10
246. Tee (Glas)				1,60
247. Grog				2,60

grappe

Grappa / *grappa*

248. Grappa della casa	(40,0% vol)		2 cl	2,60
249. Grappa di moscato	(40,0% vol)		2 cl	3,10
250. Grappa di barolo	(40,0% vol)		2 cl	3,10
251. Grappa di prosecco	(40,0% vol)		2 cl	3,10

distillanti e liquori

Spirituosen und Liköre

spirituous beverages and liqueurs

252. Weizenkorn	(32,0% vol)		2 cl	1,50
253. Jubiläums Aquavit	(42,0% vol)		2 cl	2,10
254. Linie Aquavit	(41,5% vol)		2 cl	2,10
255. Malteser	(40,0% vol)		2 cl	2,10
256. Heidegeist	(50,0% vol)		2 cl	2,40
257. Bacardi	(37,5% vol)		2 cl	2,60
258. Johnnie Walker ¹	(40,0% vol)		2 cl	2,60
259. Vecchia Romagna	(38,0% vol)		2 cl	2,40
260. Magno Osborne	(37,0% vol)		2 cl	2,60
261. Bailey's ^{1,2}	(17,0% vol)		2 cl	2,10
262. Vodka Melone	(32,0% vol)		2 cl	2,10
263. Ramazotti	(30,0% vol)		2 cl	2,10
264. Frangelico	(20,0% vol)		2 cl	2,10
265. Amaretto	(20,0% vol)		2 cl	2,10
266. Averna	(32,0% vol)		2 cl	2,10