



SPEISEN & GETRÄNKE

INFORMATION

FAQ

Was ist eigentlich...

Bufala ist ein Mozzarella der nicht aus Kuh- sondern aus Büffelmilch hergestellt wird.

Burrata ist eine Sonderform des Mozzarella. Sie zeichnet sich durch besondere Cremigkeit und eine süßliche Note aus.

Scamorza ist ebenfalls mit dem Mozzarella verwandt. Er ist jedoch kompakter und schmeckt leicht säuerlich-pikant.

Bresaola ist ein luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien

Pastirma ist eine Fleischspezialität aus gesalzenem und getrocknetem Rindfleisch mit Gewürzmantel.

Sucuk ist eine kräftig gewürzte Rohwurst mit Knoblauchnote aus Rindfleisch und stammt ursprünglich aus dem südosteuropäischen Raum.

Alle Pinsen sind auch mit veganem Mozzarella gegen einen Aufpreis von 3€ erhältlich.

Kennzeichnungen



vegetarisch



vegan

Alle Preise in € (Euro) inkl. gesetzlicher MwSt.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse

Fragen zur Allergen-kennzeichnung? Unser Personal hilft Ihnen gerne weiter!

Alle Pinsen sind auch mit gluten-reduziertem Teig gegen einen Aufpreis von 4€ erhältlich.

ANTIPASTI

Alle Antipasti werden mit frischem Pinsabrot^{a.1,f} serviert.

Burrata^{2,a.1,f,g}



fein cremig veredelter Mozzarella
mit einer süßlichen Note &
Cherrytomaten
12,10

Bufala e Bresaola^{1,2,3,a.1,f,g}

würzige Bresaola und feiner
Büffelmozzarella mit Rucola
& Cherrytomaten
13,30

*Bresaola
ist ein
luftgetrockneter
Rinderschinken
aus Italien*

Parma e Bufala^{1,2,3,a.1,f,g}

aromatischer Parmaschinken und
Büffelmozzarella mit Rucola &
Cherrytomaten
11,60

Pinsa Pane^{a.1,f}



klassisches Pinsabrot garniert mit
Olivenöl, Oregano & Meersalz
3,80

Affettato Misto^{1,2,3,a.1,f,g}

Parmaschinken, pikante italienische
Salami, Bresaola, italienischer Speck
und Büffelmozzarella
15,40

Formaggio Misto^{1,2,3,a.1,c,f,g}



gemischte Käsespezialitäten (Grana
Padano, Gorgonzola,
Büffelmozzarella & Scamorza)
14,30

Pinsa Bruschetta e Bufala^{a.1,f,g}



Cherrytomaten, Büffelmozzarella,
Knoblauch, Basilikum & Olivenöl auf
gebackenem Pinsabrot
9,10

Pinsa Bruschetta^{a.1,f}



frische Cherrytomaten mit
Knoblauch, Basilikum & Olivenöl
auf gebackenem Pinsabrot
7,10

Carpaccio^{c.9}

frisches Rinderfilet garniert mit
Rucola Grana Padanosplitter &
Olivenöl
13,20

Più Persone

Antipasto di Verdure^{2,3}



Zucchini, Champignons,
Artischocken, Aubergine, getrocknete
Tomaten & Kräutermarinade
9,30
16,40 (2 Personen)

Antipasto Misto^{1,2,3,a.1,f,g}



ausgewählte Mischung aus grünen
Oliven, Balsamico-Zwiebeln, mit
Frischkäse gefüllten Champignons,
grüne Peperoni, Paprika,
Sweet Chili Peppers
& getrockneten Tomaten
10,40
18,70 (2 Personen)

INSALATE

Wahlweise mit Pinsabrot^{a.1.f} zu jedem Salat (+2,00)

Insalata Caprese ^{1,2,3,g}

Cherrytomaten, Büffelmozzarella,
Balsamico, Rucola, Olivenöl & Pinsa Pane
9,40

Insalata Tonno ^{1,2,3,d,m}

grüner Salat, Thunfisch, Cherrytomaten,
Gurken, Oliven, Zwiebeln & Hausdressing
12,10

Insalata Greca ^{1,2,3,g,m}

grüner Salat, Cherrytomaten, Gurken,
Zwiebeln, Oliven, Fetakäse & Hausdressing
12,10

Insalata Avocado ^{1,2,3,m}

bunter gemischter Salat, Avocado,
frischer Blattspinat, Cherrytomaten,
Karotten, Walnüsse & Hausdressing
13,10

Insalata Mista ^{1,2,3,c,g,m}

bunter gemischter Salat,
Büffelmozzarella, Blattspinat,
Cherrytomaten, Grana Padano &
Hausdressing
11,40

Beilagensalat ^{1,2,3,m}

Salatvariation, Gurke,
Cherrytomaten, Karotten,
Rucola & Hausdressing
4,90



PINSA

CLASSICA

Margherita^{a.1,f,g}



fruchtige Tomatensoße, Mozzarella,
frischer Basilikum & Olivenöl
11,00

Frutti di Mare^{1,3,a.1,d,f}

Meeresfrüchte, Mozzarella
& Tomatensoße
15,30

Marinara^{a.1,f}



Tomatensoße, Knoblauchöl & Oregano
10,20

Diavola^{2,3,a.1,f,g}

scharfe Salami, Büffelmozzarella
& Tomatensoße
13,20

Salame^{2,3,a.1,f,g}

Salami, Mozzarella & Tomatensoße
12,10

Quattro Stagioni^{2,3,a.1,f,g}

Prosciutto Cotto, Champignons,
Salami, Artischocken, Mozzarella
& Tomatensoße
14,30

Prosciutto e Funghi^{2,3,a.1,f,g}

Prosciutto Cotto und Champignons
mit Tomatensoße, Mozzarella,
Salz & Pfeffer
12,90

Tonno e Cipolla^{a.1,d,f,g}

Thunfisch, Zwiebel, Mozzarella
& Tomatensoße
13,80

Calabrese^{2,3,a.1,f,g}

scharfe Salami, Gorgonzola,
Champignons & Mozzarella
14,60



PINSA

CLASSICA

Vegetariana^{3,a.1,f,g}

Champignons, Paprika,
Artischocken, Blattspinat,
Mozzarella & Tomatensoße
13,40

Regina^{a.1,f,g}

Büffelmozzarella, Basilikum &
Olivenöl auf Tomatensoße
12,90

Quattro Formaggi^{a.1,c,f,g}

vier Käsesorten (Mozzarella,
Scamorza, Gorgonzola, Grana
Padano) & Tomatensoße
15,10

Parma^{a.1,c,f,g}

Parmaschinken, Rucola,
Grana Padano, Mozzarella
& Tomatensoße
15,40

Roma^{a.1,f,g}

Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten,
Büffelmozzarella
& Tomatensoße
14,40

Napoli^{a.1,d,f,g}

Sardellen, Oliven & Oregano
mit Mozzarella & Tomatensoße
13,70



PINSA

SPECIALE

Picasso^{a.1,c,f,g}

Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten,
Bresaola, Grana Padano
& Tomatensoße
16,40

Colosseo^{2,3,a.1,f,g}

Mozzarella, Champignons,
Cherrytomaten, Speck,
Basilikum & Tomatensoße
14,40

Sucuk^{2,3,4,a.1,f,g}

Sucuk, Cherrytomaten, Zwiebel,
Blattspinat, Mozzarella
& Tomatensoße
15,80

Salmone^{1,2,3,a.1,f,g}

Lachs, Rucola, Mozzarella,
garniert mit Balsamico Creme
15,90

Sfiziosa^{2,3,a.1,c,f,g}

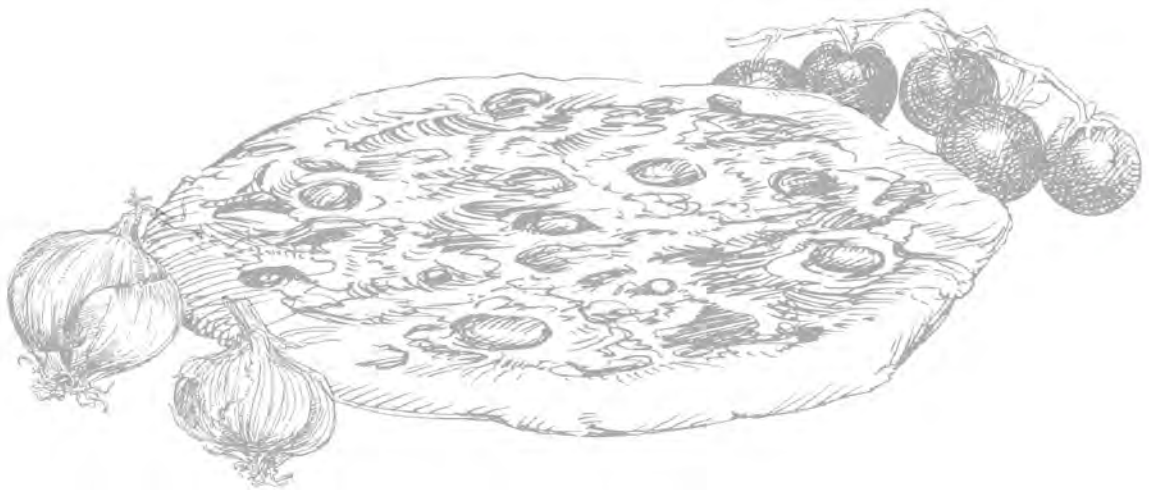
Salsiccia, Prosciutto Cotto, Zwiebel,
Grana Padano, Mozzarella,
& Tomatensoße
16,60

Parma Bianca^{3,a.1,f,g}

Parmaschinken, Büffelmozzarella,
Rucola, Cherrytomaten &
getrocknete Tomaten
16,60

Rustica^{2,3,a.1,f,g}

Salsiccia, Scamorza, Zwiebel,
Mozzarella & Tomatensoße
15,90



PINSA

SPECIALE

Raffaello^{a.1,f,g}

Gorgonzola, Apfelscheiben, Walnüsse,
Honig & Mozzarella
14,40

Carbonara^{2,3,a.1,c,f,g}

Mozzarella, Speck, Pecorino Creme,
Pfeffer & Eigelb
14,40

Cesare^{1,2,3,a.1,c,d,f,g}

Thunfisch, Rucola, Cherrytomaten,
Walnüsse, Grana Padano und
Büffelmozzarella, garniert
mit Balsamicocreme
17,70

Pastirma^{2,3,4,a.1,f,g}

Pastirma, Mozzarella, Rucola,
Cherrytomaten, Büffelmozzarella
und Tomatensoße
17,40

VEGAN

Margherita vegana^{a.1,f}

fruchtige Tomatensoße, veganer
Mozzarella, frischer Basilikum &
Olivenöl
13,20

Verde^{3,a.1,f}

Guacamole, Rucola, getrocknete
Tomaten, Avocado, Olivenöl
16,30

Verdure alla griglia^{2,3,a,a.1,f}

gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini,
Paprika, Champignons,
getrocknete Tomaten,
Olivenöl & Tomatensoße
17,40

Vega^{a,a.1,c,f}

Creme Vega, vegane Bolognese,
Zwiebel & Oliven
15,90

Rio^{3,a,a.1,f}

Guacamole, Zucchini, Auberginen,
Walnüsse, Olivenöl, Salz und Pfeffer
18,30

Bolognese Vegan^{3,a.1,c,f}

vegane Bolognese, Kapern,
veganer Mozzarella, Rosmarin
& Tomatensoße
14,80

PINSA

DOLCE

Salsa di Mele^{3,a.1,f,g}

Apfelmus, Zimt & Zucker
& Schmand

10,20

6,10 (halbe Portion)

Vego^{a.1,f}

Pinsa mit veganer
Nuss-Nougat-Creme

12,20

7,10 (halbe Portion)

Nutella^{a.1,f,g,h.2}

Pinsa mit Nutella

10,20

6,10 (halbe Portion)

Mela Vegan^{3,f}

Pinsa mit Apfelmus, Zimt & Zucker &
Creme Vega

12,20

7,10 (halbe Portion)

Toppings*

Stell' Dir Deine süße Pinsa nach Herzenslust zusammen!

Banane
Gehackte Nüsse

M&M's^{1,9}
Oreos

Marshmallows
Kinderschokolade

*1,50€ pro Topping



DESSERT

Tiramisu^{1,2,c,g}

hausgemachtes Tiramisu
6,40

Spaghettieis^g

der Klassiker für Jung & Alt mit
Erdbeersoße & weiße Schokoraspel
oder M&M's
6,40

Panna Cotta^{c,f,g,h}

hausgemachte Panna Cotta
an Himbeerspiegel
5,70

mit
Agar-Agar
hergestellt

Tartufo Bianco Affogato^{a.1,f,g,9}

halbgefrorener Eistrüffel aus
Kaffee- und Zabaionecreme,
bedeckt mit weißen
Baiserstückchen und
mit heißem Espresso
zum übergießen
6,40



GETRÄNKE

APERITIF

Lillet Wild Berry ⁵	12 cl	6,40
Aperol Spritz ^{1,5,10}	12 cl	6,40
Sarti Spritz ^{1,5}	16 cl	6,90
Sarti Lemon Spritz ^{1,3,10}	18 cl	6,40
Hugo ⁵	12 cl	6,40
Camapari Orange	12 cl	5,90
Campari Spritz ⁵	12 cl	6,40
Campari Soda	12 cl	5,60
Prosecco Valdobbiadene (DOCG) ⁵	10 cl 0,75l	4,90 33,90
Martini Bianco ⁵	4 cl	4,00
Crodino (Alkoholfrei) ¹	98 ml	4,00
Crodino-Schorle	200 ml	4,90
Sanbitter (Alkoholfrei) ¹	98 ml	4,00
Sanbitter-Schorle	200 ml	4,90

DIGESTIF

Ramazzotti	4 cl	3,90
Averna	4 cl	3,90
Vecchio Amaro del Capo	4 cl	3,90
Amaro Montenegro ⁵	4 cl	3,90
Frangelico ^{1,h,2}	4 cl	3,90
Fernet -Branca / -Menta	4 cl	3,90
Grappa Sarpa Oro Di Poli	2 cl	4,50
Grappa il Prosecco Monovitigno Nonino	2 cl	4,90



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{1,7,9}	0,3 l	3,40
Coca Cola Zero ^{1,7,9,11,12}	0,3 l	3,40
Sprite	0,3 l	3,40
Fanta ^{1,3}	0,3 l	3,40
Spezi ^{1,3,7,9}	0,3 l	3,40
Orangina orange/rouge ¹	0,25l	4,40
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	3,60
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	3,60
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,60
Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l	3,60
Acqua Premium	0,35 l	3,10
Acqua Premium	0,75 l	4,90
Acqua Premium gassata	0,35 l	3,10
Acqua Premium gassata	0,75 l	4,90
Apfelsaft ³	0,3 l	3,60
Orangensaft	0,3 l	3,60
Maracujanektar	0,3 l	3,60
Johannisbeernektar	0,3 l	3,60
Saft-/Fruchtschorle	0,3 l	3,40

GETRÄNKE

BIER

Starnberger Weizen vom Fass	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Starnberger Hell vom Fass	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Starnberger Radler	0,33 l	3,90
	0,5 l	4,90
Krombacher Kellerbier	0,33 l	3,90
Krombacher Pils	0,33 l	3,90
Krombacher Alkoholfrei Weizen	0,5 l	4,90
Krombacher Alkoholfrei Pils	0,3 l	3,90

LONGDRINKS

Vodka Tonic ¹⁰	0,2 l	5,90
Vodka Lemon ^{3,10}	0,2 l	5,90
Vodka Orange	0,2 l	5,90
Vodka Maracuja	0,2 l	5,90
Cuba Libre ^{1,7,9}	0,2 l	5,90
Jack Daniel's Cola ^{1,7,9}	0,2 l	6,90
Gin Tonic ¹⁰	0,2 l	6,40
Special: GINSTR DRY Gin Tonic ¹⁰	0,2 l	9,40

GETRÄNKE

Alle Heissgetränke werden gerne auch mit pflanzlicher Milch serviert. (+1,00)

HEISSGETRÄNKE

Caffé Americano ^{9,g}	2,50
Espresso ⁹	2,10
Espresso Macchiato ^{9,g}	2,60
Espresso Doppio ⁹	3,10
Espresso Doppio Macchiato ^{9,g}	3,60
Cappuccino ^{9,g}	2,90
Latte Macchiato ^{9,g}	3,20
Heiße Schokolade ⁹ mit Sahne	3,10 3,60

Tee 3,90

Früchtetee "Beerentraum"

Grüner Tee "Die Acht Schätze der Shaolin"

Kräutertee "Kräuter-Hexe"

Schwarzer Tee ASSAM TGFOP "Ethelwood"

Frischer Tee 4,90

Ingwer mit Zitrone & frischer Minze



GETRÄNKE

ROTWEIN

Merlot Prodigio (IGT)⁵

dunkle Beeren & Amarenakirsche

•milde Gerbstoffe

•weicher Rotwein

0,2 l 5,80

0,75 l 17,90

Primitivo Salento Cantine Paolo Leo (IGP)⁵

dunkle Beeren & Kräuter

•vollmundig & harmonische Tannine

•kraftvoller Abgang

0,2 l 6,60

0,75 l 20,90

Bardolino Veneto Pagus Bisano (DOC)⁵

zarte Kirscharomen & Himbeeren

•milde Säure & milde Tannine

•eleganter Rotwein

0,2 l 5,90

0,75 l 18,60

Nero d'Avola Sicilia Mandrarossa Costadune (DOC)⁵

Kräuter & reife Kirschen

•milde Säure und harmonische Tannine

•gehaltvoller Rotwein

0,2 l 8,10

0,75 l 26,70

Rotweinschorle⁵

0,2 l 3,90

ROSÉWEIN

Bardolino Chiaretto Pagus Bisano (DOC)⁵

rote Beeren

•weiche Säure

•duftiger milder Rosé

0,2 l 5,90

0,75 l 18,60

Rosé Cerasuolo d'Abruzzo Cantine Talamonti (DOC)⁵

Kirschen & Johannisbeeren

•ausgewogene Säure

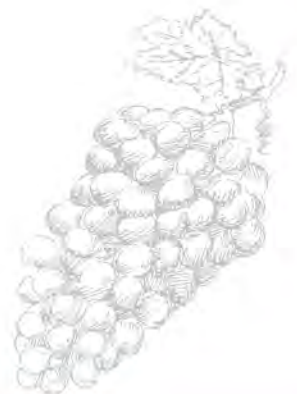
•komplexer Rosé

0,2 l 6,90

0,75 l 22,40

Roséweinschorle⁵

0,2 l 3,90



GETRÄNKE

WEISSWEIN

**Grillo Sicilia Mandrarossa
Costadune (DOC)⁵**

Grapefruit & reifer Pfirsich

- angenehme Säure
- lang anhaltend

0,2 l 8,10
0,75 l 26,70

**Pinot Grigio delle Venezie
Pagus Bisano (DOC)⁵**

reife Birne & Äpfel

- milde Säure
- angenehm fruchtig

0,2 l 5,90
0,75 l 18,60

**Chardonnay Veneto Pagus
Bisano (IGT)⁵**

Honigmelone & Blüten

- frische Säure
- erfrischend leicht

0,2 l 6,10
0,75 l 19,10

Lugana Pagus Bisano (DOC)⁵

Der Klassiker vom Gardasee

- blumig & reife Pfirsiche
- herrlich frisch & saftig

0,2 l 9,70
0,75 l 32,90

Weißweinschorle⁵

0,2 l 3,90

