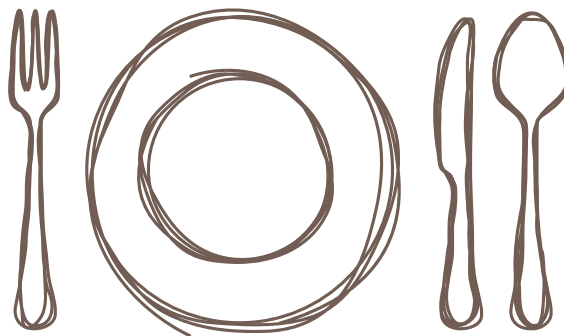


Da Graziano

BURGUNDERSTUBE

in der Nibelungenhalle





Da Graziano

BURGUNDERSTUBE
in der Nibelungenhalle



Hinweis für Lebensmittelallergiker:

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie gegen bestimmte Stoffe oder Lebensmittel allergisch sind. Wir informieren Sie gerne über Inhaltsstoffe und Zutaten der einzelnen Gerichte.

Aperitivo

APERITIF

Bitterino (alkoholfrei) ^{1,2,4}	0,2l	€ 2,60
Martini bianco, rosso, dry	5 cl	€ 4,10
Cynar	4 cl	€ 3,90
Sherry	5 cl	€ 4,10
Pernod	5 cl	€ 4,10
Campari Soda ²	5 cl	€ 4,40
Campari Orange ²	5 cl	€ 4,10
Prosecco ⁵	0,1l	€ 4,30
Hugo ^{5,8}	0,2l	€ 4,60
Aperol Spritz ^{1,2,4,5}	0,2l	€ 5,10
Alkoholfreier Aperitif	0,2l	€ 3,90

Zuppe

SUPPEN

Suppe des Tages	auf Anfrage
Tomatensuppe	€ 4,60
Stracciatella	€ 4,60
Minestrone ⁰	€ 4,90

Antipasti

VORSPEISEN

1/2 Dutzend Weinbergschnecken im Häuschen ^J	€ 8,10
Italienischer Rohschinken ^{2,11,13}	€ 11,40
Italienischer Rohschinken mit Melone (je nach Marktangebot und Saison) ^{2,11}	€ 12,40
Gemischte Vorspeise nach Empfehlung und Wahl ^{2,11,13}	€ 14,60
Carpaccio di Manzo zarte, roh marinierte Rinderfiletscheiben mit Italienischem Hartkäse	€ 10,90
Carpaccio di Salmone marinierte, hauchdünne Scheiben vom Lachsfilet	€ 9,90
Vitello Tonnato	€ 10,90
Insalata Caprese ^C mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	€ 8,40
Krabbencocktail	€ 8,90
Insalata di Gamberi con Avocado ^H	€ 11,30
Insalata di Mare ^H Meeresfrüchte-Salat	€ 14,40
Bruschetta mit Tomaten ^A	€ 3,90
Focaccia mit Tomate oder Knoblauch ^A	€ 3,90



Alle Vorspeisen werden mit hausgemachtem, ofenfrischem Weißbrot^A serviert.

Per Bambini

GERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Rotkäppchen ^A Spaghetti mit Tomatensoße	€ 4,60
Schweinchen Dick Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	€ 4,90
Kids Pizza ^A	€ 4,90

Insalate

SALATVARIATIONEN

Gemischter Salat		€ 4,90
Tomatensalat		€ 5,30
Caprix-Salat ^{1,11,D}	klein	€ 7,50
mit Kopfsalat, Gurken, Radieschen, Eiern, Schinken, Käse, Tomaten, Zwiebeln	groß	€ 8,50
Nicoise-Salat ^{1,6,11,D}	klein	€ 8,50
mit Kopfsalat, Gurken, Radieschen, Eiern, Tomaten, Schinken, Käse, Artischocken und Thunfisch	groß	€ 9,50
Insalata di Tacchino		€ 10,90
mit gebratenen Putenbruststreifen an Blattsalaten, frischen Champignons und Tomaten in Balsamico-Vinaigrette		



Zu den Salaten servieren wir Joghurt- oder Essig & Öl-Dressing nach Ihrer Wahl und hausgemachtes, ofenfrisches Weißbrot. ^{A,C,M}

Anmerkung für die Speise- und Getränkekarte: Oliven sind geschwärzt.

Pizze

PIZZA

Margerita	€ 6,60
mit Tomaten und Käse	
Napoli ¹¹	€ 7,10
mit Tomaten, Käse und Sardellen	
Cipolle	€ 6,90
mit Tomaten, Käse und Zwiebeln	
Salami ^{1,11}	€ 6,90
mit Tomaten, Käse und Salami	
Peperoni ^{1,11,M}	€ 6,90
mit Tomaten, Käse und Peperoniwurst	
Funghi	€ 7,10
mit Tomaten, Käse und frischen Champignons	
Prosciutto ^{1,11}	€ 7,10
mit Tomaten, Käse und Schinken	

Pizze

PIZZA

Hawaii ^{1,11,A} mit Tomaten, Käse, Schinken und Ananas	€ 7,40
Mimosa ^A mit Tomaten, Käse, Mais und Rucola	€ 7,40
Calzone , ^{1,11,A} gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken und frischen Champignons	€ 7,70
Mista ^{1,11,A,M} mit Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Peperoniwurst und frischen Champignons	€ 7,70
Quattro Stagioni ^{1,2,11,A,M} mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Paprika und frischen Champignons	€ 7,70
Nibelungen ^{1,2,11,A,M} mit Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Peperoniwurst, Ei und Pilzen	€ 7,90
Capricciosa ^{1,2,11,13,A,M} mit Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Peperoniwurst, frischen Champignons, Oliven und Artischocken	€ 8,10
Fantasia ^{1,2,11,13,A,M} mit Tomaten, Käse, Salami, Schinken, frischen Champignons, Sardellen, Artischocken, Paprika und Oliven	€ 8,30
Gustosa ^{A,I} mit Tomaten, Käse, Gorgonzola und Nüssen	€ 8,10
Mexicana ^{1,11,A,M} mit Tomaten, Käse, Zwiebeln, Bohnen und scharfer Salami	€ 7,90
Magnagrecia ^{13,A} mit Tomaten, Schafskäse und schwarzen Oliven	€ 7,90
Sfiziosa ^{1,2,11,13,A} mit Tomaten, Käse, Bresaola, Rucola und italienischem Hartkäse	€ 9,30
Prosciutto crudo ^{1,2,11,13,A} mit Tomaten, Käse, italienischem Rohschinken, Rucola und italienischem Hartkäse	€ 9,30
Tonno ^A mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	€ 8,10
Pescatore ^{A,H,J} mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten	€ 8,60
Salmone ^A mit Tomaten, Käse, frischem Lachs, Rucola und Knoblauch	€ 8,90
Verde ^A mit Tomaten, Käse, Spinat und Broccoli	€ 8,20
Verdure ^A mit Tomaten, Käse, Paprika, Zucchini und Auberginen	€ 8,90



Wahlweise auch mit Mozzarella oder Schafskäse: Aufschlag € 1,-

Pasta

NUDELGERICHTE

Spaghetti, Rigatoni oder Tagliatelle mit Tomatensoße ^A	€ 7,20
Spaghetti, Rigatoni oder Tagliatelle mit Bolognese ^A	€ 7,90
Spaghetti Carbonara ^{A,D}	€ 7,90
Spaghetti Vongole ^{A,J} mit Muscheln	€ 11,90
Spaghetti Frutti di Mare ^{A,I,J} mit Meeresfrüchten	€ 13,10
Rigatoni mit Lachs ^A	€ 11,20
Rigatoni Boscaiola ^A	€ 8,90
Lasagne ^A	€ 8,10
Cannelloni ^A	€ 8,10
Combinazione ^A Lasagne, Tortellini, Spaghetti	€ 8,30
Tortellini mit Schinken in Sahnesoße ^{1,11,A}	€ 8,60
Tortellini mit Schinken in Sahnesoße überbacken ^{1,11,A}	€ 8,90
Hausgemachte Tortelloni mit Schinken in Sahnesoße ^{1,11,A}	€ 9,60

Piatti Vegetariani

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten ^A	€ 8,40
Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola ^A	€ 9,10
Hausgemachte Gnocchi Pesto ^A	€ 9,10
Hausgemachte Tortelloni ^A mit Ricotta und Spinat an Tomatensoße oder Butter und Salbei	€ 9,60
Rigatoni ai quattro formaggi ^A mit 4 Sorten Käse	€ 8,80
Tripaste ^A 3 Sorten Nudeln und Soßen	€ 9,40
Cannelloni mit Ricotta und Spinat ^A	€ 8,80
Lasagne mit Auberginen und Pesto ^A	€ 9,80
Überbackene Auberginen mit Focaccia (Pizzabrot) ^A	€ 10,30
Gegrilltes Gemüse mit Focaccia (Pizzabrot) ^A	€ 10,30

Piatti di Pesce

FISCHGERICHTE

Frische Calamari ^{A,D,J} goldgelb gebacken mit Toast und Salat	€ 15,90
Sepia vom Grill ^J	€ 18,90
Lachs mit Spinat	€ 17,40
Krebsschwänze vom Grill ^H mit Toast	€ 26,90
Seezunge vom Grill	je nach Marktangebot und Gewicht
Fischvariationen vom Grill	je nach Marktangebot und Gewicht

Piatti di Carne

FLEISCHGERICHTE

Schweineschnitzel natur oder paniert ^A	€ 10,90
Jägerschnitzel ^A	€ 11,60
Zigeunerschnitzel ^A	€ 11,60
Parmigiana-Schnitzel ^A	€ 12,90
Cordon bleu vom Schwein ^{1,11,A}	€ 16,60
Rumpsteak vom Grill	€ 19,60
Rumpsteak mit Champignons	€ 20,60
Rumpsteak mit Zwiebeln	€ 20,60
Rumpsteak mit Kräuterbutter	€ 20,10
Filetsteak vom Grill	€ 24,80
Filetsteak mit Champignons	€ 26,80
Filetsteak mit Pizzaiola	€ 26,80
Filetsteak mit Pfeffer	€ 26,80
Kalbsschnitzel paniert ^A	€ 20,60
Kalbsschnitzel mit Champignons	€ 21,60
Kalbsschnitzel à Lemone	€ 21,60
Kalbsschnitzel in Weinsoße ⁵	€ 21,60
Piccata Milanese vom Kalb	€ 21,60



Zu jedem Gericht servieren wir nach Ihrer Wahl zwei der folgenden Beilagen:
Butterbohnen, Erbsen, Blattspinat, Broccoli, Bohnen- oder Tomatensalat, gemischten
Salat, Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln oder Spaghetti.

Bevande Analcoliche

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Odenwaldquelle Mineralwasser classic / still	0,2l	€ 2,00
	0,7l	€ 4,10
San Pellegrino	0,2l	€ 2,30
	0,7l	€ 4,90
Cola ^{2,3} / Cola light ^{2,3,10} / Cola zero ^{2,3,10}	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 3,60
Odenwald Limonade ²	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 3,60
Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 3,60
Malzbier	0,2l	€ 2,30
Bitter Lemon ¹⁴	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 3,80
Tonic Water ⁴	0,2l	€ 2,50

Succo di Frutta

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft	0,2l	€ 2,40
Orangensaft	0,2l	€ 2,40
Johannisbeer-Nektar	0,2l	€ 2,40
Tomatensaft	0,2l	€ 2,40
Pfirsich-Nektar	0,2l	€ 2,40
Trauben-Direktsaft	0,2l	€ 2,40
Multivitaminsaft	0,2l	€ 2,40

Birre

BIERE

Schmucker Pils vom Fass ^A	0,3l	€ 2,60
Schmucker Pils alkoholfrei ^A	0,3l	€ 2,60
Schmucker Hefeweizen ^A	0,5l	€ 3,60
Schmucker Kristallweizen ^A	0,5l	€ 3,60
Schmucker Kellerbier ^A	0,5l	€ 3,60
Schmucker Export ^A	0,5l	€ 3,60

Vini aperti

ROTWEIN, OFFEN

Chianti trocken	0,2l	€ 4,10
Valpolicella halbtrocken	0,2l	€ 4,10
Barbera trocken	0,2l	€ 4,10
Lambrusco lieblich-spritzig	0,2l	€ 4,10
Cannonau di Sardegna trocken	0,2l	€ 4,30

ROSÉ, OFFEN

Rosé halbtrocken	0,2l	€ 4,30
---------------------	------	--------

Unsere Weine enthalten Sulfite.

Vini aperti

WEISSWEIN , OFFEN

Frascati secco weiß, trocken	0,2l	€ 4,10
Pinot Grigio weiß, trocken	0,2l	€ 4,10
Vermentino di Sardegna weiß, trocken	0,2l	€ 4,30
Frizzantino weiß, lieblich	0,2l	€ 4,10
Heppenheimer Stemmler weiß, trocken (für Diabetiker geeignet)	0,2l	€ 4,10
Heppenheimer Schloßberg weiß, mild	0,2l	€ 4,10

Unsere Weine enthalten Sulfite.

Vini in bottiglia

FLASCHENWEINE

Rega Leali rot, trocken	0,7l	€ 24,-
Vermentino di Sardegna weiß, trocken	0,7l	€ 26,-
Rosé halbtrocken	0,7l	€ 25,-
Cannonau di Sardegna rot, trocken	0,7l	€ 26,-
Chianti classico rot, trocken	0,7l	€ 28,-

Unsere Weine enthalten Sulfite.

Bevande del Vino

WEINGETRÄNKE

Weinschorle ⁵	0,2l	€ 3,10
Apfelwein	0,25l	€ 2,20
	0,5l	€ 3,80

Spirits, Liquori & Long Drinks

SPIRITUOSEN, LIKÖRE & LONGDRINKS

Kirschwasser, Himbeergeist, Obstler, Williamsbirne	2cl	€ 2,90
Grappa	2cl	€ 3,10
Grappa Ponte	2cl	€ 5,10
Vecchia Romagna	2cl	€ 3,60
Averna	2cl	€ 3,10
Ramazotti	2cl	€ 3,10
Fernet Branca	2cl	€ 3,10
Jägermeister	2cl	€ 3,10
Mirto	2cl	€ 3,10
Malteserkreuz	2cl	€ 3,10
Sambuca	2cl	€ 3,10
Amaretto	2cl	€ 3,10
Gin Tonic ⁴	4cl	€ 4,60
Wodka Lemon ⁴	4cl	€ 4,60
Jack Daniel's ^{2,3}	4cl	€ 5,10

Bevande calde

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ³	€ 2,20
Espresso ³	€ 2,20
Cappuccino ^{3,B,C} mit Milch oder Sahne	€ 2,60
Latte Macchiato ^{3,B,C}	€ 2,80
Tee Schwarztee, Kamillentee, Pfefferminztee, Hagebuttentee	€ 2,60
Heiße Schokolade mit Sahne ^{B,C}	€ 3,60
Glühwein	€ 2,60

Informationen

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| 1) Antioxidationsmittel | A) Gluten |
| 2) Farbstoffe | B) Laktose |
| 3) Koffeinhaltig | C) Milcheiweiß |
| 4) Chininhaltig | D) Hühnerei |
| 5) Sulfite | E) Soja |
| 6) Säuerungsmittel | F) Erdnüsse |
| 7) Emulgator (Mono- u. Diglyceride) | G) Fisch |
| 8) Aromastoffe | H) Krebstiere |
| 9) Säureregulator | I) Schalenfrüchte |
| 10) enthält eine Phenylalaninquelle | J) Weichtiere |
| 11) mit Konservierungsstoff | K) Lupine |
| 12) Geschmacksverstärker | L) Sesam |
| 13) geschwärzt | M) Senf |
| | N) Schwefeloxid |
| | O) Sellerie |



