



# Al Castello

Ristorante • Pizzeria

## Aperitif

1	<b>Ramazotti Rosato</b> – wahlweise mit Prosecco, Wild Berry, Tonic	0,25 l	5,00
2	<b>Prosecco</b>	0,1 l	3,80
3	<b>Martini bianco</b>	5 cl	3,50
4	<b>Aperol Spritz</b> - Aperol, Prosecco, Wasser & Orange	0,25 l	4,50
5	<b>Hugo</b> - Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, Limette & Minze	0,25 l	4,80
6	<b>Pimms</b> - Pimms-Likör (Gin), Ginger Ale o. Sprite, Gurke, Orange	0,25 l	5,00

## Antipasti

Antipasti zum Genießen, vor der Pasta, zum Teilen oder zum Wein

9	<b>Insalata Mare</b> – Meeresfrüchtesalat in Öl	10,50
10	<b>Antipasti</b> – Gemüsevariation vom Grill, Tomate & Mozzarella	8,50
11	<b>Antipasti Italiana</b> – Antipasti, Parmaschinken & ital. Salami	10,50
12	<b>Rindercarpaccio</b> – fein aufgeschnittenes Rinderfilet mit Parmesan auf Rucola	11,50
14	<b>Pizzabrot</b> mit marinierten Bruschetta-Tomaten	5,00
15	<b>Bruschetta 3 Stk.</b> - hausgemachtes Brot mit marinierten Tomaten	3,50
16	<b>Zuppa di pomodori</b> – Tomatensuppe mit Sahnehäubchen & Basilikum	4,80

## Insalate

13	<b>Caprese</b> - Tomaten, Mozzarella, Basilikum auf Rucola	7,80
27	<b>Insalata Rucola</b> – Rucola Salat mit Parmesansplitter	6,50
26	<b>Insalata Mista</b> – gemischter Salat mit Eisbergsalat, Karotten, Rucola, Gurken, Mais, Tomaten	5,80
23	<b>Insalata Calabrese</b> – Insalata Mista mit Schafskäse	7,70
25	<b>Insalata Nizzarda</b> – Insalata Mista mit Thunfisch, Oliven <sup>11</sup> & Ei	8,70
28	<b>Insalata Sorrento</b> – Insalata Mista mit Meeresfrüchten	8,70
29	<b>Insalata Al Castello</b> – Insalata Mista mit Schinken <sup>9</sup> , Schafskäse, Oliven <sup>11</sup> & Ei	8,50
86	<b>Insalata Mista klein</b> – Beilagensalat	3,50

*Wählen Sie Ihr Dressing: Joghurt Honig Senf, Italian Kräuter, Balsamicoessig & Olivenöl*

*Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir frisches, selbst gebackenes Brot.*

## Pasta

### **Spaghetti**

51	<b>Spaghetti alla Napoletana</b> – hausgemachte Tomatensauce	6,00
52	<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> – Knoblauch, Peperoncino & Olivenöl	6,50
53	<b>Spaghetti alla Bolognese</b> – Fleischragout	7,50
54	<b>Spaghetti alla Matriciana</b> – Tomatensauce, Zwiebeln & Speck	7,80
55	<b>Spaghetti alla Carbonara</b> – Speck, Ei in Sahnesauce mit Parmesan	7,80

### **Penne**

56	<b>Penne al Forno</b> – Schinken <sup>9</sup> , frische Champignons, Erbsen in Aurorasauce mit Käse im Ofen überbacken	8,50
57	<b>Penne all Arrabbiata</b> – pikante Tomatensauce, Peperoncino	6,50
58	<b>Penne alla Bolognese</b> – Fleischragout	8,30
59	<b>Penne Quattro Fromaggi</b> – Gorgonzola, Bell Paese, Gouda, Parmesan in Sahnesauce	8,80
60	<b>Penne Wodka</b> – Schinken <sup>9</sup> , Cherrytomaten i. Aurorasauce & Wodka	9,00

### **Tagliatelle**

61	<b>Tagliatelle al Salmone</b> – frische Lachsstücke, in Pernot-Sahnesauce	10,50
62	<b>Tagliatelle alla Emiliana</b> – Schinken <sup>9</sup> , Erbsen & frische Champignons in Sahnesauce	9,50
63	<b>Lasagne al Forno</b> – Hackfleischfüllung mit Käse im Ofen überbacken	8,50
64	<b>Canneloni al Forno</b> – Teigrollen mit Hackfleischfüllung mit Käse im Ofen überbacken	8,90
65	<b>Tortellini Panna</b> – Rindfleischfüllung, Schinken <sup>9</sup> & Sahnesauce	8,90

*Bei kleiner Portion berechnen wir einen Euro weniger.*

***Sie benötigen glutenfreie Pasta? Bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung Bescheid.***

## Pizza

Unser Pizzateig wird täglich frisch mit Hefe, Ei, Mehl, Wasser, Olivenöl und Meeressalz zubereitet. Aus diesem Teig wird jeden Tag unser köstliches Brot gebacken.

**Unsere Pizzen sind mit hausgemachter Tomatensauce & Käse belegt, 32 cm Durchmesser**

30	<b>Margherita</b>	5,80
31	<b>Diavolo</b> – scharfe Salami <sup>10</sup> , Zwiebeln & Knoblauch	9,50
33	<b>Siciliana</b> – Sardellen, Kapern, Oliven <sup>11</sup> & Bruschetta (ohne Käse)	8,50
34	<b>Marinara</b> – Meeresfrüchte	10,50
36	<b>Funghi</b> – frische Champignons	6,80
37	<b>Salami</b> – Salami <sup>10</sup>	7,50
38	<b>Prosciutto</b> – Schinken <sup>9</sup>	7,50
39	<b>Regina</b> – Schinken <sup>9</sup> & frische Champignons	8,30
40	<b>Capricciosa</b> – Schinken <sup>9</sup> , Oliven <sup>11</sup> , Paprika & frische Champignons	8,50
41	<b>Quattro Stagioni</b> – Schinken <sup>9</sup> , Oliven <sup>11</sup> , Paprika & Artischocken	8,30
42	<b>Calzone</b> – scharfe Salami <sup>10</sup> , Schinken <sup>9</sup> & frische Champignons	8,50
43	<b>Quattro Formaggi</b> – Gorgonzola, Bell Paese, Gouda, Parmesan	7,50
44	<b>Al Castello</b> – alle Zutaten außer Fisch <sup>9,10,11</sup>	8,50
45	<b>Sorrento</b> – Thunfisch & Zwiebeln	8,50
47	<b>Fantasia</b> – Rucola & Parmesansplitter	7,80
48	<b>Hawaii</b> – Schinken <sup>9</sup> & Ananas	7,80
49	<b>Contadina</b> – Schinken <sup>9</sup> , Salami <sup>10</sup> & Peperoni	8,50
50	<b>Vegetaria</b> – große Gemüsevielfalt	8,90
420	<b>Caprese</b> – frische Tomaten, Mozzarella & Basilikum	8,50
400	<b>Pizzabrot</b> – Pizzateig mit Olivenöl & Oregano	4,50
	pro zusätzlicher Belag	1,00

**Sie benötigen glutenfreie Pizza? Bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung Bescheid.**

## Carne di Manzo – Rindfleisch

### Rumpsteak ca. 220g

*Das kräftig - aromatische Rumpsteak mit durchgehender Marmorierung wird aus dem Roastbeef, dem hinteren Teil des Rückenstranges, geschnitten.*

77	<b>Costata Griglia</b> – vom Grill	16,50
78	<b>Costata Tagliata</b> – fein aufgeschnitten auf Rucola	19,50
79	<b>Costata Funghi</b> – frische Champignons & Sahne	18,50

### Rinderfilet ca. 210g

*Das Filet ist das edelste & feinste Steak. Es wird aus dem zartesten Muskel des Rückens des Rindes geschnitten. Seine Struktur macht es besonders saftig & schmackhaft.*

80	<b>Filetto Griglia</b> – vom Grill	21,50
81	<b>Filetto Pepe Verde</b> – grüner Pfeffer & Sahnesauce	23,50
82	<b>Filetto Funghi</b> – frische Champignons & Sahne	23,50

## Carne di Maiale – vom Schweinefilet

*Ein Teilstück aus der Hinterhälfte vom Schwein. Das Filet ist das begehrteste Teilstück des Schweines.*

66	<b>Gorgonzola</b> – Gorgonzola-Sahnesauce	14,50
68	<b>Milanese</b> – paniertes Schnitzel mit Pommes	10,50
70	<b>Pizziaola</b> – pikante Tomatensauce, Oliven & Kapern	15,50

## Carne di Vitello – vom Kalbsrücken

*Kalbsfleisch ist von wenige Wochen bis Monate alten Rindern (Kälbern). Der Kalbsrücken ist ein Teilstück des Hinterviertels des Kalbes. Es ist heller & zarter als Rindfleisch.*

71	<b>Paillard Griglia</b> – Kalbsfleisch vom Grill	15,50
72	<b>Marsala</b> – Marsalasauc (Marsala = Likörwein)	17,50
75	<b>Funghi</b> – frische Champignons & Sahne	18,50
76	<b>Saltimbocca alla Romana</b> - Parmaschinken & Salbei in Weißwein	19,50

*Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse serviert. Bei kleiner Portion berechnen wir zwei Euro weniger.*

## Pesce – Fisch

84	<b>Calamari Griglia</b> – Tintenfisch vom Grill	14,50
85	<b>Calamari Fritti</b> – Tintenfisch-Ringe gebacken mit Pommes	13,50
88	<b>Salmone</b> – Lachssteak vom Grill	16,50

*Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse serviert. Bei kleiner Portion berechnen wir zwei Euro weniger.*

## Dessert

*Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst.*

92	<b>Dessertteller</b> mit dreierlei Köstlichkeiten	7,00
93	<b>Schokoladensoufflé</b> – lauwarmes Schokolavatörtchen	5,50
94	<b>Affogata al caffè</b> - weißer Zabaione-Trüffel mit Kaffeeiskern im Kaffee ertrunken	6,50
95	<b>Tartufo</b> - süßer Schokoladen-Zabaione-Trüffel	5,00
96	<b>Eis</b> - Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50
97	<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	5,00

***Sie benötigen Informationen zu Allergene & Zusatzstoffe, sprechen Sie mit unserem Personal. Unser Koch berät Sie gerne und eine Auflistung liegt für Sie bereit.***

## Kinderkarte

☺	<b>Räuberteller</b> – Du stibitzt einfach bei deinen Eltern	0,00
51	<b>Penne Pomodori</b> – Pasta mit leckerer Tomatensauce	4,50
☺	<b>Pizza</b> halb/halb Ihr schafft keine ganze Pizza? Kein Problem! Teilt sie euch mit euren Freunden oder mit euren Eltern	je nach Belag
☺	<b>Kindercapuccino</b> - Deine Eltern bestellen sich einen Kaffee & du bekommst einen Kindercapuccino von uns geschenkt	0,00
906	<b>1 Kugel Vanilleeis</b> mit Erdbeer- oder Schokosauce	1,20
907	<b>Mini Panna Cotta</b>	2,00

## Warme Getränke

Espresso	2,10
Espresso Macchiato	2,20
Doppio Espresso	3,70
Tasse Kaffee	2,60
Cappuccino	3,00
Tee mit Milch o. Zitrone	2,20
Latte Macchiato	3,20

## Alkoholfreie Getränke

### Softdrinks

San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	2,50
	0,5 l	4,50
	1,0 l	6,10

Schweppes	0,2 l	2,50
Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic Water/ Wild Berry		

Tafelwasser	0,2 l	2,10
	0,4 l	2,80

Coca Cola <sup>1,2</sup> / Coca Cola light <sup>1,2,3,4,8</sup>	0,2 l	2,30
Fanta <sup>1,2,4</sup> / Spezi <sup>4,5</sup> / Weiße Limonade	0,4 l	3,50

### Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
Maracujasaft, Traubensaft	0,4 l	3,50

### Schorle

Alle Säfte können auch als Schorlen serviert werden	0,2 l	2,30
	0,4 l	3,50

## Bier

Fürst Carl Schloß Gold vom Faß	0,4 l	3,10
Fürst Carl Edelpils vom Fass	0,3 l	2,90
Fürst Carl Radler	0,4 l	3,10
Gutmann Hefeweizen	0,5 l	3,10
Gutmann Hefeweizen leicht	0,5 l	3,10
Gutmann Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,10
Gutmann Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,10
Bischofshof alkoholfreies Bier	0,5 l	3,10
Bischofshof Kristall Weizen	0,5 l	3,10



## Schoppenweine Weiß 0,25 l

Landwein Trebbiano	4,30
Frascati secco - trocken	4,10
Pinot Grigio	4,60
Weinschorle - süß o. sauer	3,80

## Schoppenweine Rot 0,25 l

Landwein Montepulciano	4,20
Chianti	4,60
Lambrusco	4,10
Merlot	4,10
Rosé	4,10

## Spirituosen 0,2cl

Ramazotti	3,50	Fernet Branca	3,50
Grappa	3,50	Amaretto	3,50
Averna	3,50	Amaretto mit Sahne	4,20
Sambuca	3,50	Vecchia Romagna	3,50
Baileys	3,50	Williamsbirne	3,-

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfan und Aspartam (enthält Phenylalanin),  
 4 mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 5 gefärbt mit Beta Carotin, 6 Chinin haltig, 7 mit Taurin,  
 8 Nährwertangaben je 100ml: Brennwert 0,8kj (0,19 kcal), Eiweiß 0,012g, Kohlenhydrate 0,03g  
 9 Form Schinken mit Phosphat, 10 Kochsalami, 11 geschwärzt