

## ***TO GO Speisekarte***

### **Pinsa Romana**

<b>Pane</b> Tomaten, Oregano, Knoblauch	6,00
<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	8,00
<b>Funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Steinchampignons	9,00
<b>Regina</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Egerlinge <sup>1,2,3,4,5</sup>	11,00
<b>Salami</b> Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami	10,50
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken <sup>1,2,3,4,5</sup>	10,50
<b>Tonno</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	11,00
<b>Parma</b> Kirschtomaten, Rucola, Büffelmozzarella Parmaschinken, Grana Padano	14,00
<b>Bufala</b> Kirschtomaten, Rucola, Büffelmozzarella, Basilikum, Balsamico	13,50
<b>Picante</b> Tomaten, Mozzarella, Salsiccia Picante <sup>2,3,4,5</sup>	12,50
<b>Hofgut</b> Tomaten, Mozzarella, Spianata Piccante, Schinken, Egerlinge, rote Zwiebel <sup>1,2,3,4,5</sup>	13,50

Alle Pinsen können fertig gebacken oder zum selber aufbacken mitgenommen werden

### **Fleischgerichte**

<b>Zwiebelrostbraten</b> von der deutschen Färsen (Roastbeef ca. 250 gramm) dazu resche Bratkartoffel, frische Röstzwiebeln und Speckbohnen an Rotwein Jus	25,50
<b>Wiener Schnitzel</b> von der Kalbshende in Butterschmalz gebraten dazu Resche Bratkartoffeln und kaltgerührte Preiselbeeren	23,50
<b>Cordon Bleu</b> von der Schweinelende mit Hinterschinken und Emmentaler gefüllt dazu Steak Fries	18,50

## Vegetarisch

<b>Käsespätzle</b> mit frischen Röstzwiebeln dazu kleiner gemischter Salat Mit hausgemachtem Senfdressing	14,50
<b>Tagliatelle</b> in feiner Tomatensugo, Kirschtomaten und frittiertem Rucola Nest mit einer Büffelmozzarella Kugel	10,50 14,50
<b>Schlutzkrapfen</b> mit Ricotta-Spinatfüllung an brauner Butter und Parmesan	10,50

## Süßes

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> karamellisiert mit Mandelsplitter dazu Apfelmus und Zwetschgenröster (Zubereitung ca. 20 Minuten)	12,50
--	-------