

FÄHRHAUS
RISTORANTE-PIZZERIA

Speisen & Getränke

Autohaus Weippert

Umgehungsstraße 21 71088 Holzgerlingen 07031 7486-0
info@autohaus-weippert.de www.autohaus-weippert.de

AMG



Mercedes-Benz



INEOS
GRENADIER



Weippert
Offroad

Weippert
Classic

DAIMLER
TRUCK



Junge Sterne.

Warme Getränke

040	Espresso	€ 2,60
041	Cappuccino^D	€ 3,80
042	Cappuccino max^D	€ 5,20
043	Tasse Kaffee	€ 3,50
044	Kaffee max	€ 5,00
045	Schokolade mit Sahne^D	€ 4,10
046	Schokolade max mit Sahne^D	€ 5,20
047	Milchkaffee^D	€ 4,10
048	Milch mit Honig^D	€ 3,00
049	Kaffee HAG	€ 3,50
051	Affogato^D (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) ^D	€ 4,50
144	Latte macchiato^D	€ 4,10
147	Latte macchiato mit Geschmack^D € 4,90 mit Kokos-, Amaretto-, Vanille-, Nuss-, Caramel-, Zimt- oder Mandelgeschmack	
050	Althaus-Tee € 3,60 Schwarztee Darjeeling Catelton, Sencha Supreme, Toffee Rooibush, Classic Herbs, Fruit Berry	
295	Chai-Latte^D € 5,20	

Säfte

616	Apfel-, Orangen-, Trauben,	0,3 l	4,20
617	Johannisbeer-, Ananas-, Maracuja-, Mango-, Kirsch	0,5 l	5,20

Nektare

618	Sauerkirsch, Banane, KiBa	0,3 l	4,20
-----	----------------------------------	-------	------

Erfrischungsgetränke

067	Tafelwasser	0,3 l	€ 2,90
068	Tafelwasser	0,5 l	€ 3,90
069	Mirinda¹	0,3 l	€ 3,80
070	Mirinda¹	0,5 l	€ 4,80
071	Pepsi-Cola^{1/9}	0,3 l	€ 3,80
072	Pepsi-Cola^{1/9}	0,5 l	€ 4,80
073	Cola Zero^{1/8/9}	0,3 l	€ 4,20
075	Spezi^{1/9}	0,3 l	€ 3,80
076	Spezi^{1/9}	0,5 l	€ 4,80
077	Apfelschorle	0,3 l	€ 3,80
078	Apfelschorle	0,5 l	€ 4,80
079	Eistee Zitrone	0,3 l	€ 3,80
080	Eistee Zitrone	0,5 l	€ 4,80
081	7Up	0,3 l	€ 3,80
082	7Up	0,5 l	€ 4,80
083	Bitter Lemon¹⁰	0,3 l	€ 4,10
084	Ginger Ale¹⁰	0,3 l	€ 4,10
085	Fanmix¹	0,5 l	€ 4,00
086	Orangina	0,25l	€ 3,90
089	San Pellegrino	0,5 l	€ 4,90
091	Aqua Panna	0,5 l	€ 4,90
146	Red Bull^{8/9}	0,25.	€ 4,50
149	Althaus Eistee grün	0,4 l	€ 4,90
	Eistee mit Pfirsichgeschmack		
150	Althaus Eistee rot	0,4 l	€ 4,90
	Früchte-Eistee mit Wassermelonen- & Minz- geschmack		

Ital. Weine weiss & rose

		0,2 l	0,5 l
27	Chardonnay DOC vom Faß ^P	7,50	18,00
28	Frascati DOC ^P	7,20	18,00
29	Pinot Grigio DOC ^P	7,80	18,50
004	Rose IGT ^P	7,50	18,00
005	Schorle weiss oder rose ^P	5,50	

Italienische Weine rot

		0,2 l	0,5 l
006	Merlot IGT ^P	7,50	18,00
007	Chianti DOC ^P	7,80	19,00
008	Montepulciano DOC ^P	7,50	18,00
009	Lambrusco IGT ^P	7,20	18,00
010	Barbera DOC ^P	7,50	18,00
011	Schorle rot ^P	5,50	

Bodenseeweine Staatsweingut Meersburg

333	Müller-Thurgau trocken QW ^P	0,2 l	6,90
334	Weissburgunder trocken QW ^P	0,2 l	7,00
335	Spätburgunder Weissherbst trocken QW ^P	0,2 l	7,00
336	Spätburgunder Rotwein trocken QW ^P	0,2 l	7,00
337	Meersburger Chorherrenhalde Weissburgunder Chardonnay trocken QW ^P	0,75 l	31,90
338	Meersburger Rieschen Grauburgunder trocken QW ^P	0,75 l	32,00
339	Meersburger Rieschen Riesling trocken QW ^P	0,75 l	32,50
340	Meersburger Bengel Spätburgunder Rotwein trocken QW ^P	0,75 l	32,50

Biere

012	Leibinger Helles vom Fass ^{G3}	0,5 l	4,80	019	Paulaner Hefeweizen ^{G1}	0,5 l	4,50
013	Leibinger Pils vom Fass ^{G3}	0,3 l	3,80	020	Paulaner Hefeweizen dunkel ^{G1}	0,5 l	4,50
025	Leibinger Pils vom Fass ^{G3}	0,5 l	4,80	021	Paulaner Hefeweizen leicht ^{G3}	0,5 l	4,70
014	Leibinger Kleines Bier ^{G1}	0,3 l	3,90	022	Paulaner Cola-Weizen ^{G3}	0,5 l	5,00
015	Paulaner Hefeweizen alk.frei ^{G3}	0,5 l	4,50	023	Leibinger Edel-Pils alk.frei ^{G3}	0,33 l	3,90
016	Beck's Bier ^{G1}	0,33 l	4,50	024	Leibinger Radler ^{G3}	0,5 l	4,60
017	Russ ^{G1}	0,5 l	5,00	025	Leibinger Radler alk.frei ^{G3}	0,5 l	4,50
018	Paulaner Kristallweizen ^{G1}	0,5 l	4,60	709	Diesel ^{G3}	0,5 l	5,00

Zusatzstoffe und Allergene – siehe bitte die Liste auf der letzten Seite!

Aperitivi

580	VIVE – LILLET Blanc & Tonic Water ¹⁰	€ 7,20
581	BERRY – LILLET Blanc & Schweppes Russian Wild Berry ³	€ 7,20
582	MIO – RAMAZZOTTI Aperitivo Rosato & Prosecco	€ 7,20
583	DUO – RAMAZZOTTI Aperitivo Rosato & Tonic Water ¹⁰	€ 7,20
584	TONIC – BEAFEATER London Dry Gin & Tonic Water ¹⁰	€ 8,90

092	Glas Prosecco	0,1 l	4,80	097	San Bitter ¹	0,1 l	3,50
094	Flasche Prosecco	0,75 l	29,50	098	Martini bianco oder rosso	4 cl	4,80
106	Aperol & Prosecco ¹	0,2 l	7,50	099	Bacardi-Cola ^{1/9}	4 cl	7,50
103	Hugo ¹	0,2 l	7,50	101	Wodka Lemon ¹⁰	4 cl	8,90
104	Hugo alkoholfrei ¹	0,2 l	7,20	107	Wodka & Red Bull ^{8/9}	4 cl	8,90
095	Campari Soda ¹	4 cl	7,20	108	Jack Daniels & Cola ^{1/9}	4 cl	8,00
096	Campari Orange ¹	4 cl	7,50	148	Crodino	0,1 l	3,50

Cocktails

417	NEGRONI – Gin, Campari, Martini Rosso ¹⁰	€ 10,50
419	APPLETINI – Vodka, Apfellikör, Zitronensaft, Zuckersirup	€ 9,90
423	FÄHRHAUS – Gin, Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Tonic Water ¹⁰	€ 10,50
424	BROMBLE – Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeersirup	€ 9,90
425	JUNGLE BIRD – Brauner Rum, Campari, Lime, Zuckersirup, Ananassaft	€ 9,90
426	FREE FUN – Alkoholfreier Cocktail nach Wahl	€ 8,50

SENF

DESTILLERIE

844



Cöxchen

2cl 4,60

847



Williams
m. Fruchtauszug

2cl 4,60

848



Whisky

2cl 5,50

849



DryGin m.
Th. Henry-Tonic

4cl 10,50

845



Mirabelle
m. Fruchtauszug

2cl 4,60

846



Mirabelle

2cl 4,60

Spirituosen

056 Averna	4 cl 4,20	061 Grappa	2 cl 4,50
057 Ramazotti	4 cl 4,20	062 Vecchia Romagna	2 cl 4,50
058 Fernet Branca	4 cl 4,20	063 Johnny Walker	2 cl 5,00
059 Amaretto	4 cl 3,80	064 Bailey's	4 cl 5,50
087 Jägermeister	4 cl 4,00	065 Tequila	2 cl 4,50
060 Sambuca	2 cl 4,00	066 Jack Daniels	2 cl 5,80

Gutemann - Gute Brände

850 Gutemann Haselnuss Edler Nussgeist	2 cl 4,90
851 Gutemann Himbeer Edler Fruchtgeist	2 cl 4,90
852 Gutemann Mirabelle Klarer Edelbrand	2 cl 4,90
853 Gutemann Williams Christ Klarer Edelbrand	2 cl 4,90
854 Gutemann Cöx'le Apfelbrand mit Fruchtauszug	2 cl 5,50
855 Gutemann Sauerkirsch Edelbrand im Holzfass gereift	2 cl 5,50

Gin

856 Gutemanns Gin mit Tonic ¹⁰	4 cl 9,50
542 Gin Hendricks mit Tonic ¹⁰	4 cl 11,50
543 Monkey 47 mit Tonic ¹⁰	4 cl 13,90

Rum

550 Havana Club 3 Jahre m. Cola ^{1/11}	4 cl 8,50
552 Havana Club 7 Jahre m. Cola ^{1/11}	4 cl 10,50
553 Havana Club „PACTO NAVIO“ ^{1/11}	4 cl 11,50

Spumante - Schaumweine & Champagner 0,75 l



1501

Ferrari Maximum Trentodoc - Ferrari/ Trentino

0,1 l 7,50 0,75 l 42,00

Älter als der gleichnamige Renstall und mindestens genauso geschichts- und prestigeträchtig, der älteste, nach klassischer Flaschengärmethode arbeitende Betrieb wird in der 3. Generation von der Familie Lunelli ganz im Sinne von Giulio Ferrari fortgeführt



1502

Ferrari Maximum Rose Trentodoc - Ferrari / Trentino

0,1 l 8,00 0,75 l 45,00

Zartes Bouquet von Beeren und Hefe und ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, Waldbeeren mit einer würzigen Note und ein nachhaltiges Finale mit milden Tanninen und feiner Hefe. Er kann für anspruchsvolle Weinliebhaber ein ganzes Menü begleiten.



1503

Prosecco Treviso Spumante extra dry DOC

29,00

sehr fruchtig, erinnert an Apfel und Birne mit einem zarten Hauch Zitrusfrüchten. Schmackhaft und persistent, lebhaft und leicht A: 11,0 % / R Giera



1504

Laurent Perrier La Cuvee Brut € 98,00



1546

Mumm Grand Cordon

€ 75,00



1545

Ruinart Rose Brut

€ 145,00



1547

Mumm Cordon Rosé

€ 85,00



1506

Dom Perignon Brut

€ 360,00



1451

Luis Roederer Brut Premier

€ 110,00

Zusatzstoffe und Allergene – siehe bitte die Liste auf der letzten Seite!

Italienische Flaschenweine weiß & rosé 0,75 l



1505

"Winkl" Sauvignon Blanc DOC - Terlan/Südtirol

49,00

Allein aus der Lage Winkl stammt die Trauben für diesen grünlich schimmernden, fruchtig duftenden Sauvignon. Ideal zu Ziegenkäse oder Spargel aber auch zu Fisch und Salaten. A: 13,5 % / R: Sauvignon Blanc



1507

"Prestige" Lugana DOP - Ca, Maiol / Lombardei

36,00

DER italienische Mode-Weisswein darf auch bei uns nicht fehlen. Mit klarer Identität, Noten grüner Äpfel, Limetten und wildem Thymian. Nicht nur zu Fisch ein klares Muss. A: 13% / R: Trebbiano di Lugana



1508

Gavi DOCG del Comune di Gavi - Bersano / Piemont

34,00

Der ausdrucksstarke, trockene und frische Gavi di Gavi zählt sicherlich mit zu den bekanntesten italienischen Weissweinen. Immer eleganz und mit frischem Säurespiel. A: 12,5% / R: Cortese



1510

Roero Arneis DOCG - Bersano / Piemont

34,00

Fruchtig mit duftenden Anklängen von Akazienblüten, Äpfeln, Pfirsich und grünen Haselnüssen der Geschmack ist frisch, fruchtig, aromatisch und leicht mineralisch. A: 13% / R: Arneis



1511

Vivia DOC Maremma - Le Mortelle / Toscana

36,00

Exotisch duftende Cuvee aus regionaltypischen Rebsorten. Herrlich unkompliziert und dank angenehmer Länge trotz seiner Frische ein vielfältiger Speisebegleiter. A: 12,0 % / R: Vermentino, Viognier



1512

Falanghina IGT - Feudi di San Gregorio / Kampanien

29,50

Dieser leichte Weisswein bereitet vor allem jung genossen viel Freude. Das aromatische Bouquet des strohgelben Weines enthüllt den Duft weisser Früchte. A: 13% / R: Falanghina



1513

Greco di Tufo DOCG - Feudi di San Gregorio / Kampanien

32,00

Der mineralisch geprägte Greco ist ein Weisswein mit ausgeprägtem Aromenspektrum und üppig am Gaumen begleitet er komplexe Speisen hervorragend. A: 12.5% / R: Greco

Italienische Flaschenweine weiß & rosé 0,75 l



1514

Tormaresca Chardonnay Puglia IGT - Tormaresca / Apulien

32,00

Dieser reinsortige Chardonnay ist der internationale Vertreter unserer Weinkarte. Strukturiert, leicht cremig, aber dezent fruchtig ist er auch ein echter Allrounder. A: 12,5% / R: Chardonnay



1516

Santagostino Baglio Soria Bianco DOC - Firriato / Sizilien

31,00

Ein Blend aus den besten Rebsorten der süditalienischen Insel. Pfirsich und Melone paaren sich mit Vanille und Haselnuss, den dem dezenten Holzfassausbau zu verdanken sind. Bestechende Eleganz und Struktur. A: 13% / R: Catarratto, Chardonnay



1549

I Frati DOC - Ca dei Frati / Lombardei

39,50

Ein Lugana, dessen jahrgangsübergreifende Qualität weltweit sehr geschätzt wird. Er duftet nach Blumen- und Kräuterwiesen, weißem Steinobst und hat einen Hauch von feuchtem Kalk. Die Balance aus mineralisch lebendiger Frische, Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten sowie die leicht cremige Textur am Gaumen sind einfach unerreichbar. A: 13% / R: 100% Turbiana



1516

Santagostino Baglio Soria Bianco DOC - Firriato / Sizilien

31,00

Ein Blend aus den besten Rebsorten der süditalienischen Insel. Pfirsich und Melone paaren sich mit Vanille und Haselnuss, den dem dezenten Holzfassausbau zu verdanken sind. Bestechende Eleganz und Struktur. A: 13% / R: Catarratto, Chardonnay



1517

Visione Rosato - Feudi di San Gregorio / Kampanien

29,50

Ein kristallklarer, frischer Rose mit einem Bouquet aus frischen Blüten, Walderdbeeren und Himbeeren. Passend zu Fischspeisen, Antipasti und Pizza. A: 12,5% / Aglianico



1518

Roseri Riviera del Garda Class. Chiaretto - Ca, Maiol / Lombardei

35,00

Ein sommerfrischer Rose, unkompliziert wie ein Tag am Gardasee. Exotisch in der Nase, sanft und trocken am Gaumen, wohlstrukturiert und aromatisch im Finale. A: 13% / R: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese



1550

Rosa dei Frati - Ca dei Frati / Lombardei

39,50

Der intensiv lachsfarbene Rosé zeigt ein vielschichtiges Bouquet von roten Äpfeln, Johannisbeeren und Stachelbeeren, Blüten und Cranberries. Am Gaumen wird die feine Frucht von einer mineralischen Säure begleitet. A: 12,5% / R: Gropello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera,

Italienische Flaschenweine rot 0,75 l



1533

Aliotto Toscana IGT - Tenuta Podernovo / Toscana

32,00

Ein dunkel rubinroter Wein mit eleganten Fruchtnoten, kombiniert mit balsamischen und mineralischen Tönen im schönen Gleichgewicht. 12 Monate im Barrique gereift. A: 13% / R: Sangiovese, Merlot, Cabernet



1534

Torcicoda Primitivo Salento IGT - Tormaresca / Apulien

36,00

Spätestens seit der Erklärung zum Weltkulturerbe sind die traditionellen Trulli-Bauten für die Region ebenso bekannt, wie die fruchtige Rebsorte Primitivo. Dieser Ausnahmewein reift 10 Monate im Barrique A: 14% / R: Primitivo



1536

Santagostino Baglio Soria Rosso IGT - Firriato / Sizilien

32,00

In diesem Wein finden Nero d'Avola und Syrah vortrefflich zusammen: Aromen von Kirsch- und Zwetschgenkompott, Gewürzen und leichte Holznoten. Am Gaumen schmeichelt das zarte und doch komplexe Tannin. A: 14,5% / R: Nero d'Avola, Syrah



1537

Harmonium DOC Sicilia - Firriato / Sizilien

52,00

Eine Cuvée dreier verschiedener Nero d'Avola-Reben, gewachsen in unterschiedlichen Terroirs des Borgo Guarini Weingutes. Er besticht durch ein fruchtiges Aroma von eingelegten Kirschen, von dunkler Schokolade und schwarzem Pfeffer sowie durch eine kraftvolle, samtige Tanninstruktur. A: 14,5% / R: Nero d'Avola



1540

Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG, Antinori / Toscana

86,00

Weltbekannter Wein mit groß angelegtem, vielschichtigem Bouquet mit Kirsch- Brombeer- & Vanillenoten. Samtig am Gaumen, perfekt zu Wildgerichten, komplexen Fleischgerichten oder gereiftem Käse. A: 14% / R: Sangiovese Grosso



1520

Barbera d'Alba DOC - Cordero di Montezemolo / Piemont

38,00

Eine würzige schokoladige Vorzeige-Barbera, Warme und weiche Tannine die 8 Monate in Eichenfässern perfekt reifen konnten. Ein idealer Begleiter von Pasta, Fleisch und Pilzgerichten A: 14% / R: Barbera d'Alba

Italienische Flaschenweine rot 0,75 l



1523

Nirvasco Barolo DOCG - Bersano /Piemont

78,00

Ein klassischer Barolo ist das Beste was das Piemont an Weinen zu bieten hat. Dieser ist kraftvoll und doch elegant mit Duft nach Veilchen, Lakritz und Pflaume, entfaltet am Gaumen seine Kraft. A: 14% / R: Nebbiolo



1524

Rosso di Montalcino DOC - Argiano / Toscana

38,00

Dieser elegante perfekt ausbalancierte Wein, der jung getrunken Freude bereitet und gereift seinen Charakter entfaltet passt wunderbar zu Rinderfilet und feinen Nudeln. A: 14% / R: Sangiovese Grosso



1526

Morellino Riserva DOCG - Grillesino / Toscana

36,00

In der Maremma ist die Natur noch wild. Die Sangiovese-Weine sind hier warm und mit üppigem Tannin ausgestattet. Intensive Aromen von Kirsche, Pflaume und schwarzen Früchten paaren sich mit Noten von Tabak, Schokolade, Vanille. A: 14% / R: Sangiovese

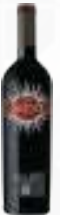


1529

Don Camillo Sangiovese Cabernet IGT - Farnese / Abruzzen

32,50

Eine moderne Interpretation des „Super-Tuscan“ aus den Abruzzen. Er besticht durch süsse Aromen von Kirschkonfitüre und Vanille. Im Mund angenehm ausgewogen. A: 13% / R: Sangiovese, Cabernet Sauvignon



1538

Lucente Rosso IGT - Tenuta Luce / Toscana

89,00

Der Luce della Vite Lucente zeigt sich in einem kräftigen Rot mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist enorm vielschichtig. Zarte Röst- und Vanillenoten harmonieren prächtig mit intensiven Aromen von Brombeere, Pflaume und Johannisbeere. Am Gaumen bietet der Wein eine enorme Saftigkeit mit seidigem Tannin. A: 14% / R: Sangiovese, Cabernet Sauvignon



1521

Luce Rosso IGT - Tenuta Luce / Toscana

199,00

Ein italienisches Spitzengewächs - leuchtendes Rubinrot; delikate Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, feinwürzige Röstaromen von Vanille, Tabak und Schokolade, dichtes, geschmeidiges Tannin, elegante Struktur, langer fruchtbetontes und saftiges Finale; lang anhaltend.. A: 14,5% / R: Merlot, Sangiovese,

Italienische Flaschenweine rot 0,75 l



1530

Edizione Cinque Autoctoni VDT - Farnese /Abruzzen

58,00

Fünf Rebsorten prägen nicht nur den Namen dieser Cuvee, sondern geben ihr auch ihre jeweilige Charaktereigenschaft: Frucht, Würze, Struktur, Samtigkeit und ein schier nicht enden wollendes Finale. A: 14% / R: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamo, Malvasia Nera



1531

Rubrato Aglianico Irpinia DOC - Feudi di San Gregorio / Kampanien

32,00

Das Weingut wird liebevoll das Antinori de Südens betitelt, wird dort doch mit dem gleichen Enthusiasmus, Respekt und Qualitätsbewusstsein vor Reben gearbeitet. Dieser Einsteiger- Aglianico ist frisch, fruchtig und delikate aromatisch. A: 13,5% / R: Aglianico



1532

Taurasi Aglianico DOCG - Feudi di San Gregorio / Kampanien

46,00

Der Wein aus der besten Aglianico-LAge des Weingutes duftet nach Kirsche und Gewürzen wie Zimt, Muskat, Anis. auch das kräftige Tannin machen den Südtaliener zum Begleiter von kräftigen Fleisch- und Gemüsegerichten. A: 14,5% / R: Aglianico



1542

Tignanello Toscana IGT - Marchese Antinori / Toskana

189,00

Beeindruckt durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie Amarenakirsche, Sauerkirsche und Johannisbeere verbinden sich mit süßen Noten von Vanille und Minze und delikaten Gewürzanklängen von weißem Pfeffer und Myrte. Reich und ausgewogen mit weichen seidigen Tanninen A: 14,3% / R: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc



1543

Ripasso della Valpolicella Corte Giara DOC 'La Groletta' - Corte Giara - Allegrini

36,00

Dieser Wein hat eine intensive, rubinrote Farbe. Im Bouquet zeigt er Aromen von roten, reifen Früchten und süßen Gewürzen, gefolgt von zarten Kräuternoten. Durch das Ripassata Verfahren ist er körperreich und mit einer großartigen Struktur und einem langanhaltenden Abgang versehen. A: 13,5% / R: 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella



1544

Syrah "Tellus" Lazio IGP - Falesco - Famiglia Cotarella / Latium

36,00

In seinem Etikett haben Künstler die Impressionen passionierter Weinliebhaber in bunten Farben festgehalten. Auch der Inhalt ist wahre Kunst: Nuancen frischer Früchte und Kirschen, die sich elegant mit den vanilligen Noten des Holzes verbinden. Mit seinen weichen Tanninen schmeichelt er dem Gaumen und verwöhnt mit einem langen Finale. A: 13,5% / R: 100% Syrah

Antipasti - Vorspeisen

200	Antipasto Italiano verschiedene Aufschnittsorten und Käse ^{P/C/0/2/D}	€ 15,90
682	Antipasto Italiano für 2 Personen inkl. Pizzabrot rot o. weiß ^{P/C/0/2/D}	€ 27,90
202	Insalata di Mare Meeresfrüchte-Salat ^{2/C/0}	€ 15,80
204	Bruschetta - geröstetes Brot mit Tomaten ^{G1}	€ 6,20
214	Bruschetta mit Parmaschinken, Trüffelcreme und Parmesan ^B	€ 8,90
205	Rinder-Carpaccio mit Rucola & Grana Padanoschuppen in Balsamico ^D	€ 15,90
206	Kraken alla Siciliana vom Grill ⁰	€ 16,40
207	Vitello tonnato kalter Kalbsbraten mit Thunfischcreme ^B	€ 15,90
221	Burrata auf Rucola mit Cocktailtomaten und Feigenbalsamico ^D	€ 14,20

Zuppe - Suppen

208	Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe ^D	€ 5,90
209	Minestrone Gemüsesuppe ^{G1}	€ 5,90

Keller-Werft
seit 1912

club 12 | bar | restaurant | werft



Keller-Werft Gastronomie · Strandweg 12 · 88662 Überlingen
Tel. 07551 937 67 15 · restaurant@keller-werft.de

Insalata - Salate

211	Kleiner gemischter Salat	€ 7,20
212	Großer gemischter Salat	€ 9,20
213	Kleiner grüner Salat	€ 7,20
216	Großer grüner Salat	€ 9,20
215	Insalata Caprese mit Tomaten, Büffel-Mozzarella & Frisches Pesto ^D	€ 10,50
217	Insalata Pomodoro mit Tomaten, Zwiebel und Rucola	€ 9,20
218	Insalata Buon Gustaia ^{D/O/C} gemischt mit Gamberetti, Rucola, Tomaten & Grana Padano-Schuppen, mit doppelter Portion Gamberetti + 5,00	€ 14,90
297	Grosser gemischter Salat mit Rinderstreifen mit doppelter Portion Rinderstreifen+ 7,00	€ 17,50
219	Gemischter Salat mit grilliertem Hühnerfleisch mit doppelter Portion Hühnerfleisch + 5,00 €	€ 16,80
197	Salat "Surprise" gemischt - Prosciutto die Parma, Eier & Schafskäse ^{D/A}	€ 15,50
198	Fitessteller grosser gemischter Salat mit gegrilltem Kalbsschnitzel	€ 18,90
199	Grosser gemischter Salat mit Lachs vom Grill ^B mit doppelter Portion Lachs+ 7,00	€ 17,50



Schloßseeallee 35 | 88682 Salem | Tel: 07553 5908677 | www.ristorante-laguna.de
Geöffnet Montag, Mittwoch bis Sonntag 11.30 – 23.00 Uhr • Warme Küche von 11.30 - 22.30 Uhr • Dienstag Ruhetag

Riva
CAFÉ
RISTORANTE



Seestrasse 1a | 78354 Sipplingen | Tel: 07551 936191 | www.ristorante-riva.de
Geöffnet Montag, Mittwoch bis Sonntag 11.30 – 23.00 Uhr - Warme Küche von 11.30 – 22.30 Uhr

BAR • RESTAURANT

CAFE WALKER



Uferpromenade / Hafenstraße 2 | 88662 Überlingen | Tel: 07551 63492 | www.cafewalker.de
Geöffnet Sonntag bis Donnerstag 11 :00 - 01 :00 h Freitag bis Samstag 11 :00 - 02.00 h | Küche Sonntag bis Donnerstag 11 :00 - 23:00 h Freitag bis Samstag 11 :00 - 00.00 h

Pizze - Pizza

210	Pizza-Brot rot - mit Tomatensauce ^{G1} / weiß - mit Olivenöl, Rosmarin & Parmesan ^{G1/D}	€ 6,30
222	Pizza Margherita mit Tomaten & Käse ^{G1/D}	€ 8,90
223	Pizza Funghi mit frischen Pilzen & Käse ^{G1/D}	€ 10,20
224	Pizza Salami mit Salami & Käse ^{5/G1/D/P}	€ 10,20
225	Pizza Prosciutto mit Hinterschinken & Käse ^{2/4/5/6/G1/D/P}	€ 10,20
226	Pizza Contadina mit Salami & Pilzen ^{5/G1/D/P}	€ 10,90
227	Pizza Regina mit Hinterschinken & Pilzen ^{2/4/5/6/G1/D/P}	€ 10,90
228	Pizza Capricciosa mit Salami, Artischocken, Zwiebeln & Oliven ^{5/7/G1/D/P}	€ 11,90
229	Pizza Quattro Stagioni mit Hinterschinken, Pilzen, Artischocken & Peperoni ^{2/4/5/6/G1/D/P}	€ 12,50
230	Pizza Napoli mit Sardellen, Mozzarella & Oliven ^{7/G1/DB}	€ 11,90
231	Pizza Tonno mit Thunfisch, Zwiebeln & Oliven ^{7/G1/DB}	€ 12,50
232	Pizza Pino mit Salami, Hinterschinken, Thunfisch & Knoblauch ^{2/4/5/6/G1/D/P}	€ 12,80
233	Pizza Gamberetti mit Krabben & Knoblauch ^{5/G1/D/C}	€ 12,80
234	Pizza Quattro Formaggi mit 4 verschiedenen Käse ^{1/2/G1/D}	€ 12,90
235	Pizza Sophia Loren mit getr. Tomaten, Rucola und Mozzarella ^{1/2/G1/D}	€ 12,90
237	Pizza Nico mit scharfer Salami & Peperoni ^{5/G1/D/P}	€ 12,80
238	Pizza Marinara mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Kapern ^{G1/D/C}	€ 13,80
239	Pizza Vegetariana mit verschiedenen Gemüsen & Käse ^{G1/D}	€ 12,80
240	Pizza Hawaii mit Hinterschinken & Ananas ^{2/4/5/6/G1/D/P}	€ 11,90
241	Pizza Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella & Thunfisch ^{G1/D/B}	€ 12,90
242	Pizza Pappa mit Thunfisch, Spinat, Gorgonzola & Knoblauch ^{G1/D/B}	€ 12,90
243	Pizza mit Rucola & Gorgonzola ^{G1/D}	€ 13,90
299	Pizza Kosta mit Lachs, Cocktailtomaten und Rucola ^{G1/D}	€ 13,90
244	Pizza mit Rucola & Prosciutto di Parma und Parmesanschuppen ^{2/G1/D/P}	€ 13,90
245	Pizza mit Rucola & Gamberetti und Kapern ^{G1/D/C}	€ 13,90
246	Pizza Calzone mit Hinterschinken, Pilzen & Artischocken ^{2/4/5/6/G1/D/P}	€ 13,90
248	Pizza FÄHRHAUS mit Speck, Spinat, Eier & Zwiebeln ^{G1/D/P}	€ 14,50
249	Pizza Mozzarella Buffalo mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum ^{G1/D/P}	€ 15,50
296	Pizza Trüffel bianca mit Trüffelpaste, Prosciutto Crudo und Mozzarella ^{G1/D/P}	€ 15,50

Für spezielle Bestellungen von Zusatzbeilagen, die auf der Karte so nicht angegeben sind, müssen wir einen Aufpreis verlangen! Wir bitten um Verständnis. Unsere Pizzen sind alle mit Edamer-Käse (45% i Tr) zubereitet. Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Pizza auch mit Fior di Latte (Mozzarella) = Aufpreis 2,00 €

Pasta - Teigwaren

250	Spaghetti Pomodoro - mit hausgemachter Tomatensauce ^{G1}	€ 8,90
251	Spaghetti Bolognese - mit hausgemachter Hackfleischsauce ^{G1}	€ 9,20
252	Spaghetti Carbonara - mit Ei, Speck & Sahnesauce ^{G1/D/A/P}	€ 12,20
253	Spaghetti Ciociara - mit Hinterschinken, Erbsen, Pilzen & Tomaten/Sahnesauce ^{2/4/5/6/G1/D/P}	€ 11,80
254	Spaghetti del Cafone - mit Olivenöl, Knoblauch & Chilischoten ^{G1}	€ 9,90
255	Spaghetti Siciliana - mit Auberginen, geriebenem Schafskäse & frischen Tomaten ^{G1/D}	€ 12,40
256	Spaghetti Golfo di Sorrento mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Tomatensauce (scharf/pikant) ^{G1/D/O/C}	€ 14,90
259	Spaghetti Buon Gustaia - mit Hackfleisch, Steinpilzen, Knoblauch & Sahne ^{G1/D}	€ 13,40
294	Spaghetti Pesto - mit Gamberetti und Schafskäse ^{G1/D/P}	€ 12,90
298	Tagliolini Cacio e Pepe - mit Pecorino und schwarzem Pfeffer ^{G1/D}	€ 15,90
264	Gnocchi mit 4 verschiedenen Käse ^{G1/D}	€ 11,20
266	Gnocchi Sorrentina - mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum ^{G1/D}	€ 11,50
269	Tortellini alla Panna - mit Hinterschinken in Sahnesauce ^{2/4/5/6/G1/D/P}	€ 10,90
273	Penne al Salmone - mit Lachs ^{G1/B}	€ 14,50
274	Penne Arrabiata (scharf /pikant) ^{G1}	€ 10,70
275	Penne Matriciada - mit Zwiebeln, Speck & Tomaten ^{G1/D/P}	€ 11,50
272	Penne Wodka - mit Zwiebeln, Speck, Tomaten, Sahne und Wodka ^{G1/D/P}	€ 12,90
288	Penne al Forno Röhrennudeln mit Hinterschinken, Tomaten & Sahnesauce im Ofen überbacken ^{2/4/5/6/G1/D/P}	€ 11,90
280	Tagliatelle Caruso - mit Hühnerfleisch, Pilzen, Knoblauch & Zwiebeln ^{G1}	€ 13,90
283	Tagliatelle Porcini - mit Steinpilzen ^{G1}	€ 15,90
284	Tagliatelle Gamberetti - mit Krabben & frischen Tomaten ^{G1/C}	€ 14,90
286	Lasagne mit Hackfleisch ^{G1}	€ 11,90

Pesce - Fischspeisen

301	Fischteller „Fährhaus“ ^{B/C/O} gegrillte Calamari, Lachs, 2 Garnelen, gegrillter Oktopus, dazu Beilage	€ 30,90
331	Fischplatte für 2 Personen ^{B/C/O} gegrillte Calamari, Lachs, 4 Garnelen, gegrillter Oktopus, dazu Beilage	€ 61,80
302	Doradenfilet vom Grill dazu Beilage ^B	€ 23,90
305	Zanderfilet in Zitronensauce dazu Beilage ^B	€ 21,90
306	Garnelen vom Grill dazu Beilage ^C	€ 27,90
307	Lachsfilet vom Grill mit frischem Pesto, dazu Beilage ^B	€ 21,00
308	Calamari alla Romana / Tintenfisch frittiert dazu Beilage ^O	€ 17,50
330	Calamari griglia / Ganze Calamare gegrillt dazu Beilage ^O	€ 18,50

Zu unseren Fischspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch als Beilage Pommes frites, Risotto, Rosmarinkartoffeln oder frisches Tagesgemüse.

Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fischspeisen nicht in der Zeit von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr gibt!!

per Bambini - für die Kleinen

320	Kinder-Teller ^{G1/D} Spaghetti oder Penne mit Tomaten- oder Bolognesesauce oder Tortellini mit Sahnesauce	€ 5,20
-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Risotto - Reis

289	Risotto Porcini mit Steinpilzen ^D	€ 13,90
290	Risotto Marinara mit Meeresfrüchten ^D	€ 14,90
291	Risotto Verdura mit Gemüse ^D	€ 13,50

Zusatzstoffe und Allergene – siehe bitte die Liste auf der letzten Seite!

Carne - Fleischspeisen

310	Cotoletta alla Milanese paniertes Kalbschnitzel mit Pommes frites ^{G1/A}	€ 21,50
311	Scaloppina al Limone Kalbsschnitzel in Zitronensauce ^D	€ 21,50
312	Scaloppina bianco vino Kalbsschnitzel in Weißweinsauce, dazu Beilage	€ 21,50
313	Rumpsteak vom Grill dazu Beilage	€ 25,90
314	Rumpsteak Pepe mista , vom Grill Rindersteak in schwarzen, rotem & grünem Pfeffer, dazu Beilage	€ 27,90
315	Filetto di Manzo Rinderfilet mit Pfeffersauce, dazu Beilage	€ 30,90
316	Scaloppina ai porcini Kalbschnitzel mit Steinpilzen dazu Beilage ^D	€ 23,90
317	Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Prosciutto di Parma & Salbei, dazu Beilage ^{2/D}	€ 22,50
318	Pollo alla Griglia Hühnerbrust vom Grill, dazu Beilage	€ 17,90

Zu den Fleischspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch als Beilage Pommes frites, Risotto, Rosmarinkartoffeln oder frisches Tagesgemüse.

Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fleischspeisen nicht in der Zeit von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr gibt!!

Burger

601	Crispy Chicken-Burger Gegrillte Hähnchenbrust (auch natur) ^{G1/A/D/M} mit Salat, Tomate, Gurke ⁹ , Cheddar-Käse und Pommes	€ 13,90
602	Giantburger mit doppelter Portion Angus-Fleisch ^{G1/A/D/M} mit Salat, Tomate, Gurke ⁹ , Cheddar-Käse und Pommes	€ 19,90
603	Cheeseburger mit Angus-Fleisch, auf Wunsch auch ohne Käse ^{G1/A/D/M} mit Salat, Tomate, Gurke ⁹ , Cheddar-Käse und Pommes	€ 15,50
604	Vegi-Burger ^{G1/A/D/M} Paniierter Schafskäse, Auberginen, Zucchini, Paprika, Blattsalat, Tomate, Gurke ⁹ und Pommes	€ 14,50
606	BBQ Burger mit Angus-Fleisch ^{G1/A/D/M} mit Salat, Gurke ⁹ , Cheddar-Käse, Tomaten und BBQ-Sauce ¹ und Pommes	€ 15,90
607	Lachs Burger ^{G1/A/D/M/B} mit Salat, Gurke ⁹ , Tomaten und Sauce Remoulade ¹ und Pommes	€ 16,50
	Grillbacon dazu ⁴	€ 2,00
915	Süßkartoffel-Pommes	€ 4,90

Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Burger nicht in der Zeit von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr gibt!!

ZUSATZSTOFFE – Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

- | | | | | |
|------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| (A) enthält Eier | (G) enthält glutenhaltiges Getreide | (O) enthält Weichtiere | 1 mit Farbstoff | 9 Coffeinhaltig |
| (B) enthält Fisch | G1 Weizen, G2 Roggen, G3 Gerste, G4 Hafer, | (P) enthält Schwefeloxyd u. Sulphite | 2 mit Konservierungstoff | 10 Chininhaltig |
| (C) enthält Krebstiere | G5 Dinkel, G6 Kammut | (M) enthält Senf | 3 mit Süßungsmittel | 11 Phenylalaninquelle |
| (D) enthält Milch | (H) enthält Erdnüsse | (N) enthält Sojabohnen | 4 mit Phosphat | 12 Sulfite |
| (E) enthält Sellerie | (K) enthält Lupine | | 5 mit Antioxidationsmittel | 13 mit Säuerungsmittel |
| (F) enthält Sesamsamen | (L) enthält Schalenfrüchte | 2/4/5/6 Hinterschinken 4 | 6 mit Geschmacksverstärker | 14 mit Stabilisator |
| | | | 7 geschwärzt | |
| | | | 8 mit Taurin | |