

23. Oktober 2021

18:00 bis 22:30



Suppe / Vorspeise / Salat:

Kürbiscremesuppe -pikant-	4,80
Bruschetta con Pomodoro - Bruschetta mit Tomaten & Knoblauch	6,80
Bruschetta con Mozzarella e Pomodoro - Bruschetta Mozzarella und Tomaten	8,80
Carpaccio Cipriani - mariniertes Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanblättern	11,80
Vitello Tonnato - Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Apfelkapern	12,80
Bunt gemischter Salat: mit Honig-Senf-Dressing - klein / groß	4,20 / 9,80
oder Kräuter-Sour Cream - gegrilltem Lachsfilet & Sahnemeerrettich	15,80
Baalini-Bowl: verschiedene marinierte Tapas auf bunt gemischtem Salat mit:	10,80
- frittierte Polentasticks & Speckdatteln	14,80
- Tortilla & gegrillter Ziegenkäse	14,80

PasTa / Risotto & more:

TIPP: PasTa con Bietola Naturale - Mangold, Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl	7,80
PasTa all' Arrabbiata - Tomatensugo, Knoblauch, Peperoncino -PIKANT-	8,80
PasTa all' Aglio Olio e Peperoncino - Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Petersilie -PIKANT-	8,80
PasTa con la Rucola - Rucola, frische Tomaten, Champignons, Pinienkerne, Sherry	12,80
PasTa alle Melanzane - Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	11,80
PasTa con Salsiccia Calabrese - Salsiccia, Paprika und Wurzelgemüse in Tomatensauce -PIKANT-	13,80
PasTa con Pollo e Funghi - Hähnchenbrust und Champignons in Weißweinsahne und Petersilie	11,80
PasTa all' Acciugha Rossa - Tomatensauce, Sardellen, Knoblauch, Peperoncino	10,80
PasTa con Salmone e Porri - frischer Lachs, Lauch, frische Tomaten, Weißwein, Sahne	14,80
Tagliatelle ai Cantarelle - frisch gegrillte Pfifferlinge in Weißweinsahne	17,80
Risotto con Porri e Salsiccia - cremiges Lauchrisotto mit gegrillter Salsiccia	14,80
Risotto alla Fiumara - Kürbisrisotto mit gegrillten Garnelen und Rucola	16,80

Comida Mexicana

Chili con Carne - hausgemacht mit Rinderhackfleisch, Paprika, Kidneybohnen, Mais & Sour Cream	10,80
Nachos Rancheros - Chili con Carne und Nachos und Käse überbacken im Eisenpfännchen, dazu Guacamole	10,80
Quesadilla con Carne - Weizenfladen mit Chili con Carne, Jalapeños, Käse, Sour Cream und Guacamole	14,80

Spezial (mit kleinem Beilagensalat)

Sepioline a la Plancha - Tintenfisch vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Aioli	16,80
Scaloppina Milanese - paniertes Kalbsschnitzel mit knusprigen Polentasticks mit Trüffel-Aioli	24,80

Tapa fria - kalte TaPas

Guacamole - hausgemachte Avocadocreme mit Koriander	5,00
Remolacha con Queso di Capra - marinierte Rote Bete, gegrillter Ziegenkäse, Kürbiskerne & Kernöl	8,00
Ensalada de Garbanzos - pikanter bunter Kichererbsensalat mit Paprika	6,50
Ensalada de Lentejas con Jamon- mit Balsamico marinierte Belugalinsen mit Serrano	8,00
Queso Manchego - spanischer Ziegenhartkäse mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten	9,50
Bulgur con Gambas - Bulgursalat mit Schafskäse, Granatapfel und Kräuter, dazu marinierte Garnelen	8,50

Tapa caliente - warme TaPas

Papas Andinas - Rosmarinkartoffeln mit hausgemachter Aioli	6,00
Polenta y Aioli - frittierte Polentasticks mit Parmesan & Trüffel-Aioli	7,00
Berenjenas con Queso - gebratene Auberginen in Tomatensauce mit Schafskäse	7,50
Tortilla a la Mama - spanischer Eierkuchen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse, dazu Aioli	6,50
Pimientos de Padron - grüne Bratpaprika mit Meersalz	6,50
Datiles con Bacon - gebratene Datteln im Speckmantel - hausgemacht	8,00
Albondigas en Salsa - Rinderhackbällchen in kräftiger Tomaten-Paprikasalsa	8,50
Salmon a la Plancha - gebratenes Lachsfilet im Eisenpfännchen mit Rosmarinkartoffeln	12,50
Gambas al Ajillo - gebratene Garnelen im Eisenpfännchen	9,50

Tapa variación - Auswahl an TaPas: (Auswahl von der Küche zusammengestellt)

Variación Fria - Auswahl an drei kalten TaPas	11,50
Variación Caliente - Auswahl an drei warmen TaPas	12,50
Variación Grande - Auswahl an drei kalten und drei warmen TaPas	22,50
Variación Gigante - Auswahl an drei kalten und sechs warmen TaPas	34,00

Dessert

Torta di Cioccolata - hausgemachte Schokotarte auf Himbeer-Orangenlikörspiegel	5,80
Cannoli Siciliani - mit Himbeer-Mascarpone-Likör gefüllte Brantweinteigröllchen	5,80
Affogato al Caffè	3,20

GETRÄNKE

WASSER & SOFTDRINKS

tafelwasser sprudelnd / sanft	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	2,90 €
	0,5 l	3,50 €
	1,0 l	5,80 €

stilles wasser	0,25 l	2,60 €
aus der flasche	0,75 l	5,20 €

zitronenlimonade	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	2,90 €

afri-cola / light	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,60 €

paulaner spezi	0,5 l	3,90 €
----------------	-------	--------

tonic water	0,2 l	2,80 €
-------------	-------	--------

aqua fresca - hausgemachte limonade

- holler-limette	0,5 l	4,40 €
- ingwer-zitrone	0,5 l	4,40 €
- lavendel-rosmarin	0,5 l	4,40 €

FRUCHTSÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

säfte & nektare	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €

saftschorle	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,60 €

naturtrüber apfelsaft, maracujanektar,
johannisbeernektar, rhabarbersaft,
kirschnektar, orangensaft

BIERE VOM FASS

ayinger lager hell	0,25 l	2,50 €
	0,5 l	3,90 €

ayinger kellerbier	0,25 l	2,60 €
naturtrüb	0,5 l	4,10 €

ayinger bräuweise	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,10 €

radler / radler sauer	0,25 l	2,50 €
	0,5 l	3,90 €

russ / cola weissbier	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	4,10 €

guinness	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €

BIERE AUS DER FLASCHE

ayinger altbairisch dunkel	0,5 l	4,30 €
unfiltriert, im steinkrug		

ayinger urweisse dunkel	0,5 l	4,10 €
-------------------------	-------	--------

ayinger leichte bräuweise	0,5 l	4,10 €
---------------------------	-------	--------

ayinger premium pils	0,33 l	3,90 €
----------------------	--------	--------

ALKOHOLFREIE BIERE AUS DER FLASCHE

hopfenthaler	0,5 l	3,90 €
--------------	-------	--------

jever fun	0,5 l	3,90 €
-----------	-------	--------

erdinger alkoholfrei	0,5 l	4,10 €
----------------------	-------	--------

OFFENE ROTWEINE

italien

montepulciano d'abruzzo dop 0,1 l 2,70 €
abruzen; cantina tollo 0,2 l 5,20 €
montepulciano; 12% alc.
bodenständiger wein mit kirsch- und
kräuteraromen;
zur italienischen landküche

nero d'avola igt 0,1 l 3,10 €
sizilien; caleo 0,2 l 5,80 €
nero d'avola; 13% alc.
leicht würzig-fruchtig, duft nach dunklen
beeren, leicht tanninhaltig;
zu kräftigen pasta- und fleischgerichten,
wild, würzigem käse

colli euganei cabernet doc 0,1 l 3,90 €
veneto; villa sceriman 0,2 l 6,90 €
cabernet franc & sauvignon; 13,5% alc.
kräftig, vollmundig, samtig, mit pflaumen-
und kräuternoten;
zu dunklem fleisch, grillgerichten,
kräftigem käse

spanien

eguren tempranillo 0,1 l 3,10 €
rioja alavesa; heredad ugarte 0,2 l 5,80 €
tempranillo; 13% alc.
kräftig, würzig, harmonisch, aromen von
beeren, trockenfrüchten, lakritze;
zu kräftigen würzigen gerichten wie steaks,
ragouts, reifem käse

deutschland

dornfelder trocken qba 0,1 l 3,30 €
pfalz; weingut theo minges 0,2 l 5,70 €
dornfelder; 12,9% alc., **bio**
vollmundig und kraftvoll, fruchtbetont,
aromen von sauerkirsche und holunder
sowie feine kräuternuancen;
zu wild und rustikalen pastegerichten

OFFENE WEISSWEINE

italien

trebbiano d'abruzzo dop 0,1 l 2,70 €
abruzen; miglianico 0,2 l 5,20 €
trebbiano; 12% acl.
leicht, frisch, trocken, feine säure;
zu fisch und meeresfrüchten, als aperitif

inzolia igt 0,1 l 3,10 €
sizilien; caleo 0,2 l 5,80 €
inzolia; 13% alc.
duft nach reifen früchten, leicht nussiges
aroma;
zu antipasti, hellem fleisch, geflügel

colli euganei bianco doc 0,1 l 3,90 €
veneto; villa sceriman 0,2 l 6,90 €
sauvignon blanc, pinot bianco, garganega,
prosecco, riesling italic; 14% alc., **bio**
goldgelb, aromatisch, gut eingebundene
säure;
zu risotto, pasta, feinem käse

deutschland

riesling trocken qba 0,1 l 3,20 €
pfalz; weingut theo minges 0,2 l 5,90 €
riesling; 12,5% alc., **bio**
rassig und erfrischend, pfirsich- und
aprikosenduft, fruchtiges bouquet;
zur feinen küche, hellem fleisch, fisch

OFFENE ROSÉWEINE

spanien


reinares rosado 0,1 l 3,10 €
rioja alavesa; heredas ugarte 0,2 l 5,80 €
tempranillo, garnacha; 13,5% alc.
hell kirschrot, frisch,
feines (him-)beerenaroma;
zu vorspeisen, lamm, geflügel

aktuelle jahrgänge auf anfrage
unsere offenen weine gibt es auch in
karaffen zu 0,5 l und 1,0 l

FLASCHENWEINE ROT 0,75l

italien

colli euganei merlot riserva doc 35,- €
veneto; villa sceriman
merlot; 14% alc.
sehr dunkles rot mit violetten reflexen,
komplexer duft, heidelbeere, himbeere,
trocken, harmonisch, kräftige aber
elegante tannine;
zu rind, wild, gegrilltem und gebratenem
fleisch

cirò riserva „duca sanfelice“ doc 37,- €
kalabrien; librandi
gaglioppo; 13,5% alc.
rubin- und granatrot, würziges bouquet,
volles, gut strukturiertes aroma;
zu kräftigen fleisch-, pasta- und
grillgerichten, reifem käse
3 kelche im „gambero rosso“ 2011 

spanien

rioja crianza 31,- €
rioja alavesa; heredad ugarte
tempranillo, garnacha; 13,5% alc.
bouquet von reifen früchten mit feinen
röstnoten, rundes aroma mit weichen
tanninen und gutem abgang;
zu brat- und schmorgerichten,
tapas und käse

FLASCHENWEINE WEISS 0,75l

italien

lugana doc 34,- €
veneto; san benedetto di lugana
trebbiano di lugana; 12,5% alc.
zartes parfum von mandel, weißem pfirsich,
leichtes strohgelb mit grünlichem
widerschein;
zu vorseisen, fischgerichten, meeres-
früchten, weißem fleisch und hartkäse

sauvignon doc 31,- €
friaul; san simone
sauvignon; 12,5% alc.
voller sortenechter duft mit noten von
grapefruit, gelber paprika, salbei und
balsamischen aromen, mit natürlich
fruchtiger säure;
zu fisch, meeresfrüchten und spargel

PROSECCO

prosecco 0,75 l 25,- €

aktuelle jahrgänge auf anfrage

zu jeder flasche wein servieren wir
eine kleine portion käse und oliven

SPRIZZ & CO.

weinschorle 0,2 l 2,90 €
 0,4 l 5,40 €

fragolina 0,4 l 5,80 €
weißwein, soda, erdbeersirup, minze

prosecco sprizz 0,2 l 6,20 €
processo, soda, mit campari oder aperol

spicy sprizz 0,2 l 6,20 €
processo, hausg. ingweressenz soda, aperol

lavanda sprizz 0,2 l 6,20 €
prosecco, soda, mit hausgemachtem
lavendelsirup und rosmarin

hugo 0,2 l 6,20 €
prosecco, soda, hollersirup, minze

baalini 0,1 l 4,80 €
prosecco, geeistes pfirsichmark, campari

prosecco 0,1 l 3,90 €
 0,75 l 25,00 €

lillet wild berry / tonic 0,2 l 5,80 €

americano 0,2 l 6,20 €
campari, vermouth rosso, soda

SPIRITUOSEN & SCHNAPS

averna 2 cl 3,10 €

ramazzotti 2 cl 3,10 €

jägermeister 2 cl 3,10 €

grappa riserva 2 cl 3,30 €

**obstedelbrände
cöxchen oder williams
edelbrände senft,
salem-rickenbach, bodensee**

haselnuss 2 cl 3,30 €

baileys original irish cream 2 cl 3,10 €

sambuca 2 cl 3,10 €

wodka 2 cl 3,10 €

tequila silver 2 cl 3,10 €

tequila golden 2 cl 3,30 €

liquid cocain 4,90 €
wodka, espresso, puderzucker

WHISKY, WHISKEY UND BRANDY

glenmorangie 4 cl 8,80 €
single malt, scotch, highlands

bowmore 4 cl 8,40 €
single malt, scotch, islay

glenfiddich 4 cl 8,00 €
single malt, scotch, speyside

bushmills 4 cl 7,80 €
single malt, irish

wild turkey 101 proof 4 cl 8,40 €
bourbon, kentucky straight

maker's mark 4 cl 7,80 €
bourbon, kentucky straight

103 4 cl 5,10 €

carlos I. 4 cl 5,80 €

COCKTAILS & LONGDRINKS

gin tonic	7,80 €
gin fizz gin, zitrone, soda	8,20 €
london leaves gin, limette, apfelsaft, soda, minze, gurke	8,40 €
cuba libre rum 3 jahre, cola, limette	8,20 €
mojito rum 3 jahre, limette, minze, zucker, soda	8,40 €
rumtreiber rum 3 jahre, rum 73%, orangensaft, maracujanektar	8,20 €
tequila sunrise tequila, orange, grenadine	8,20 €
erdbeer margarita erdbeeren, tequila, zitrone	8,40 €
whiskey sour bourbon, zitrone	8,40 €
long island ice tea rum 3 jahre, gin, wodka, tequila, triple sec, cola	9,20 €
kreittmayr mule wodka, limette, gurke, haugemachte ingweressenz	9,20 €

HEISSES

tee aus biologischem anbau diverse sorten	3,10 €
frischer minztee	3,60 €
frischer minztee mit ingwer	3,60 €
heißer holler hollersirup, limettensaft, minze	4,40 €
heiße inge hausgemachte ingweressenz, limettensaft	4,40 €
heiße schokolade mit / ohne sahn bio , fairtrade	3,60 €
heiße schokolade mit schuss rum, orangenlikör, brandy, baileys, amaretto bio , fairtrade	5,20 €

KAFFEE

espresso	1,90 €
espresso doppio	3,10 €
espresso macchiato	2,20 €
kaffee	2,70 €
cappuccino	2,90 €
latte macchiato	3,40 €
café cortado "bombón" espresso mit süßer milchcreme	2,70 €
cuban hot coffee kaffee mit rum und baileys	8,20 €

alle kaffeegetränke auch entkoffeiniert

alle gin-drinks mit bombay sapphire +1,- €

alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen mehrwertsteuer.