



Speisen
und
Getränke

WER IN GESELLSCHAFT ISST,
LEBT IN HEITERKEIT.

➤ *Chi mangia in
compagnia,
vive in allegria* ⚡

Sehr verehrter Gast – herzlich willkommen.

Es ist stets unser Bestreben, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Alle Gerichte werden für Sie frisch zubereitet.

Möge Ihr Aufenthalt bei uns allezeit heiter und
angenehm sein, sodass Sie gerne wieder kommen.

Fragen Sie nach unserem
täglich wechselnden Mittagstisch.

Wir haben für Sie geöffnet.

Mo. 11.30 - 14.00 Uhr

Mi., Do., Fr., 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 22.00 Uhr.

Sa., So. und Feiertag ab 17.30 - 22.00 Uhr.

Dienstag Ruhetag



APERITIFS

Aperitivo

APEROL SPRIZZ ^{1,11}	(4 cl) 6,50
HUGO ¹	(4 cl) 6,50
CAMPARI ORANGE ^{1,11}	(4 cl) 6,50
TOCCO ROSSO ¹	(4 cl) 7,20
PROSECCO	(0,1 l) 4,40
MARTINI BIANCO	(5 cl) 4,90
MARTINI ROSSO	(5 cl) 4,90
PROSECCO ROSE	(0,1 l) 4,90
LIMONCELLO SPRIZZ	(0,1 l) 5,70

PROSECCO SPUMANTE – FLASCHE (0,7 l)

VALDO PROSECCO	(0,7 l) 28,00
VALDO PROSECCO ROSÉ	(0,7 l) 30,00
TRENTO BRUT	(0,7 l) 38,00

APERITIVO ANALCOLICO -ALKOHOLFREIE APERITIFS

BITTERINO ORANGE ^{1,11}	(0,1 l) 4,20
BITTERINO SPRIZZ ^{1,11}	(0,1 l) 4,20
HUGO ¹	(4 cl) 4,20

Die angegebenen Buchstaben und Zahlen beziehen sich auf Allergene und Zusatzstoffe,
über die Sie sich auf Seite 18 der Speisekarte informieren können. Alle Preise verstehen sich in €, inclusive Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN

Antipasti

CAPRESE <i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> ^{1, 4, g}	klein 7,10 groß 8,20
ANTIPASTO MISTO <i>gemischter Vorspeiseteller</i> ^{2, 3, 5, 6, 9, a, a1, a2}	klein 8,50 groß 11,50
BRUSCHETTA AL POMODORO <i>geröstetes Brot mit Tomaten und Knoblauch</i> ^{1, 4, a, a1, a2, g}	3 Stück 5,10
OLIVE MISTE <i>Oliven gemischt</i> ^{2, 6}	7,50
FORMAGGIO <i>gemischter Käseteller</i> ^{a, a1, a2}	9,30
PANINI AL FORNO / BRÖTCHEN AUS DEM OFEN	
PIZZA PANINI <i>Pizzabällchen, Portion</i> ^{a, a1, a2}	3,70
FOCCACIA <i>Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch und Kräuter</i> ^{1, a, a1, a2}	6,90
PIZZA PANE <i>Pizzabrot mit Kräuter und Knoblauch</i> ^{1, a, a1, a2}	5,30

SALATE

Insalate

INSALATA VERDE <i>Grüner Salat</i> ^{1, 4, g}	4,30
INSALATA DI CITRIOLI <i>Gurkensalat</i> ^{1, 4, g}	4,40
INSALATA DI POMODORI <i>Tomatensalat</i> ^{1, 4, g}	5,50
INSALATA MISTA <i>gemischter Salat</i> ^{1, 4, g}	5,50
INSALATA CALO <i>mit Tomaten, Schafskäse, rote Zwiebeln und Peperoni</i> ^{1, 4, g}	7,90
INSALATA CAPRICCIOSA <i>gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen und Mais</i> ^{1, 4, g}	8,40
INSALATA GUSTOSA <i>mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und Mais</i> ^{1, 4, g}	8,40
ITALIA <i>gemischtwe Salat mit Ei, Oliven, Thunfisch, Mozzarella Artischocken und milde Peperoni</i> ^{1, 4, c, g}	10,40
INSALATA DI RUCOLA <i>Rucolasalat mit Tomaten- und Parmesanstücke</i> ^{1, 4, g}	9,30
INSALATA DI CONTORNO <i>Beilagensalat</i> ^{1, 4, g}	3,90

NUDEL-SPEZIALITÄTEN

Pasta

JEDES NUDELGERICHT KANN MIT VERSCHIEDENEN SAUCEN BESTELLT WERDEN.

SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>mit frischen Tomatenscheiben, Knoblauch und Olivenöl^a</i>	8,90
SPAGHETTI POMODORO <i>mit Tomatensauce^a</i>	8,90
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>mit Ei, Zwiebeln und Speck^{a, c, 2, 3, 8}</i>	9,90
RIGATONI AL RAGU <i>mit Hackfleischsauce^a</i>	9,30
RIGATONI DELLA CASA <i>mit Hinterschinken, Ei, Erbsen und Hackfleisch-Sahnesauce^{a, c, i, 2, 3, 8}</i>	10,20
RIGATONI SPECIALE <i>mit Tomaten-Sahnesauce, Champignons und Artischocken^{a, i, 2, 3, 8}</i>	9,80
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA <i>mit Gorgonzola-Sahnesauce^{a, g}</i>	10,90
TORTELLINI ALLA PANNA <i>mit Hinterschinken-Sahnesauce und Champignons^{a, g}</i>	10,70
TORTELLINI VEGETARIANI <i>mit Saison-Gemüse^a</i>	10,70
PENNE ALL' ARRABIATA <i>mit Knoblauch-Tomatensauce, scharf^{a, 1}</i>	9,20
PENNE ALL' AMATRICIANA <i>mit Zwiebeln, Speck und Tomatensauce^{a, 1}</i>	9,80
LINGUINE SCAMPI RUCOLA <i>mit Scampi und Rauke^{a, 1}</i>	13,70
LINGUINE ALLA SICILIANA <i>mit Cocktail-Tomaten, Oliven, Kapern und Knoblauch^{a, 1}</i>	10,70
TAGLIATELLE BOSCAIOLA <i>mit Cocktail-Tomaten, Waldpilzen und Olivenöl^{a, 1}</i>	11,30
GNOCCHI VEGETARIANI	11,40

AUS DEM OFEN

Pasta al forno

LASAGNE VEGETARIANA	klein 8,70 groß 10,90
LASAGNE AL FORNO <i>Hinterschinken, Mozzarella, Erbsen und Hackfleisch^{a, i, 2, 3, 8}</i>	klein 8,70 groß 10,90
RIGATONI AL FORNO <i>Hinterschinken, Mozzarella, Erbsen und Hackfleisch^{a, i, 2, 3, 8}</i>	klein 8,30 groß 10,70
TORTELLINI AL FORNO <i>Hinterschinken, Mozzarella, Erbsen und Hackfleisch^{a, i, 2, 3, 8}</i>	klein 9,00 groß 11,80
TORTELLINI AL FORNO VEGETARIANI <i>mit Saison-Gemüse^a</i>	klein 9,00 groß 11,80
GNOCCHI AL FORNO	klein 9,00 groß 11,80
GNOCCHI AL FORNO VEGETARIANI	klein 9,00 groß 11,80

Alle Nudelgerichte auch
glutenfrei.
Jeweils 1,50 € Aufschlag

PIZZA- UND PINSA-SPEZIALITÄTEN

Pizza e Pinsa

PIZZA MARGHERITA <i>mit Tomaten und Mozzarella ^{a, g}</i>	8,50
PIZZA FUNGHI <i>mit Tomaten, Mozzarella und Champignons ^{a, g, 2, 3}</i>	8,80
PIZZA SARDELLE <i>mit Tomaten, Mozzarella und Sardellen ^{a, g, 2, 3}</i>	9,20
PIZZA SALAMI <i>mit Tomaten, Mozzarella und Salami ^{a, g, 1, 2, 3}</i>	9,00
PIZZA PROSCIUTTO <i>mit Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken ^{a, g, 2, 3, 8}</i>	9,00
PIZZA ROMANA <i>mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und Champignons ^{a, 2, 3, 8}</i>	10,00
PIZZA LOMBARDA <i>mit Tomaten, Mozzarella, Salami und milden Peperoni ^{a, 2, 3, 8}</i>	10,00
PIZZA TONNO <i>mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln ^a</i>	11,00
PIZZA MARIA <i>mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und Zwiebeln ^{a, 2, 3, 8}</i>	9,50
PIZZA CALO <i>mit scharfen Salami, Mozzarella, Oliven und Artischocken ^{a, 2, 3, 8}</i>	10,90
PIZZA SICILIANA <i>mit Sardellen, Mozzarella, Oliven, Kapern und Knoblauch ^{a, 2, 3, 8}</i>	11,10
PIZZA AMICI <i>50 x 50 cm</i>	ab 20,00

**Alle Pizzen auch
klein.
Jeweils 1,50 € günstiger**

PIZZA- UND PINSA-SPEZIALITÄTEN

Pizza e Pinsa

PIZZA SPECIALE <i>mit Tomaten und Mozzarella, Hinterschinken, Salami und Champignons ^{a, g, 1, 2, 3}</i>	10,90
PIZZA SCAMPE E RUCOLA <i>mit Tomaten, Mozzarella, Scampis und Rauke ^{a, g}</i>	13,70
PIZZA PARMA E RUCOLA <i>mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rauke ^{a, g}</i>	12,30
PIZZA PESCATORE <i>mit Tomaten, Mozzarella, Muscheln, Sardellen, Kapern und Knoblauch ^{a, g}</i>	11,90
PIZZA FRUTTI DI MARE <i>mit Tomaten, Mozzarella und frischen Meeresfrüchten ^{a, g}</i>	12,90
PIZZA QUATTRO STAGIONI <i>mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Artischocken und milden Peperoni ^{a, g, 1, 2, 3, 8}</i>	11,30
PIZZA CAPRICCIOSA <i>mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Salami Artischocken und Sardellen ^{a, g}</i>	11,50
PIZZA DELLA CASA <i>mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Champignons, Artischocken, Zwiebeln, Oliven und scharfen Peperoni ^{a, g, 2, 3}</i>	12,00
PIZZA DIAVOLO <i>mit Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Zwiebeln ^{a, g}</i>	10,80
PIZZA VEGETARIANA <i>mit Tomaten, Mozzarella, Saison-Gemüse ^a</i>	11,50

Alle Pizza-Belege als Pinsa* je 1,50 Aufpreis

*Pinsateig besteht neben Sauerteig und Weizenmehl auch aus Reis- und Soja- oder Kichererbsenmehl, der Teig wird extra knusprig. Wenig Salz und eine sehr lange Teigführung, macht die Pinsa leicht und gut verdaulich.

WEINE – OFFEN

Vini



BIANCO - Weißweine^l

DELLA CASA - Hauswein	(0,125 l) 3,00	(0,25 l) 4,90
FRIZZANTO - Perlwein	(0,125 l) 3,00	(0,25 l) 4,90
VERMENTINO	(0,125 l) 3,30	(0,25 l) 5,40
PINOT GRIGIO	(0,125 l) 3,30	(0,25 l) 5,40
SCHORLE - mit Hauswein	(0,25 l) 3,30	
SCHORLE - mit anderen Weinen	(0,25 l) 3,80	
PROSECCO SCHORLE	(0,125 l) 3,30	(0,25 l) 4,80

ROSSO - Rotweine^l

DELLA CASA - Hauswein	(0,125 l) 3,00	(0,25 l) 4,90
PRIMITIVO	(0,125 l) 3,30	(0,25 l) 5,40
NERO D'AVOLA	(0,125 l) 3,30	(0,25 l) 5,40
SCHORLE - mit Hauswein	(0,25 l) 3,30	
SCHORLE - mit anderen Weinen	(0,25 l) 3,80	

ROSATO - Roséweine^l

DELLA CASA - Hauswein	(0,125 l) 3,00	(0,25 l) 4,90
ROSÉ VILLA MURA VENET	(0,125 l) 3,30	(0,25 l) 5,40

WEINE – AUS FLASCHEN (0,7 l)

Vini



BIANCO - Weißweine^l

LEVERANO - Puglia	(0,2 l) 6,30	(0,7 l) 18,00
CASTOZA - Sartori	(0,2 l) 6,30	(0,7 l) 18,00
SOAVE - Veneto	(0,7 l) 24,00	
CA DE FRATI LUGANA - Lombardia, Trebiano	(0,7 l) 30,00	
448 - Trento	(0,7 l) 24,00	
DIANTHA SICILIA	(0,7 l) 24,00	

ROSSO - Rotweine^l

LEVERANO - Apulia	(0,2 l) 6,30	(0,7 l) 18,00
SAN GIOVESE - Toscana	(0,2 l) 6,30	(0,7 l) 18,00
NERO D'AVOLA	(0,2 l) 6,30	(0,7 l) 18,00
RONCHEDONE - Ca de Frati, Lombardia, marzemino, sangiovese, Cabernet savignon	(0,7 l) 35,00	
CRITERA PUGLIA - Primitivo	(0,7 l) 22,00	
CHIANTI TOSCANO	(0,7 l) 37,00	

ROSATO - Roséweine^l

LEVERANO - Puglia	(0,2 l) 6,30	(0,7 l) 18,00
CHIARETTO - Bardolino	(0,2 l) 6,30	(0,7 l) 18,00
ROSA DEI FRATI	(0,7 l) 30,00	

BIERE

Birra

PILS ^{al. 5}	Flasche (0,33 l) 3,10	BIRRA ITALIANA ^a	Flasche (0,33 l) 3,40
EXPORT ^{al. 5}	Flasche (0,5 l) 3,40	ALKOHOLFREI ^a	Flasche (0,5 l) 3,60
WEIZENBIER ^a	Flasche (0,33 l) 3,10	RADLER ^{9, al}	Flasche (0,5 l) 3,40
WEIZENBIER ^a	Flasche (0,5 l) 3,60	HEFE-RADLER ^{9, a}	Flasche (0,5 l) 3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Benande

AQUA MINERALE - Mineralwasser	(0,2 l) 1,60	(0,4 l) 2,60
AQUA FERRARELLE	(0,5 l) 3,00	(1,0 l) 4,20
SAN PELLEGRINO		(0,7 l) 4,80
COLA ^{1, 9, 10}	(0,2 l) 2,40	(0,4 l) 3,60
FANTA ^{1, 3, 9}	(0,2 l) 2,40	(0,4 l) 3,60
SUCCO DI MELA - Apfelsaft	(0,2 l) 2,60	(0,4 l) 3,80
LEMON SODA		(0,33) 3,50
LEMON SODA - Schorle	(0,2 l) 2,40	(0,4 l) 3,80
TEE FREDDO - Limone		(0,33) 3,60
TEE FREDDO - Pesca (Pfirsich)		(0,33) 3,60
TEE FREDDO - Aranciata (Orange)		(0,33) 3,30

KRÄUTERLIKÖRE

Digestini

AVERNA	(2 cl) 3,50
RAMAZOTTI	(2 cl) 3,50
FERNET BRANCA	(2 cl) 3,50
AMARO DEL CAPO	(2 cl) 3,50

LIKÖRE

Liquori

SAMBUCCA	(2 cl) 3,50
AMARETTO ^{1, hl}	(2 cl) 3,50
LIMONCELLO	(2 cl) 3,50

Kleine Erfrischungen

Bibite Italiane

BITTERINO ^{1, 11}	Flasche (10 cl) 2,90
CRODINO ^{1, 13}	Flasche (10 cl) 3,40
ARANCIATA	Flasche (0,2 l) 3,00
LEMON-SODA	Dose (0,25 l) 3,00

KAFFEE UND TEE

Caffè e Tè

CAFFÈ ESPRESSO	2,20
CAFFÈ DOPPIO	3,40
CAPPUCINO ^g	2,80
LATTE MACCHIATO ^g	3,20
CIOCCOLATA ^g	3,90
SCHWARZER TEE	2,30
PFEFFERMINZTEE	2,30
KAMILLENTÉE	2,30
FRÜCHTETEE	2,30

DESSERT

Dolce

TARTUFO ^{h, e, g, c}	5,20
CASSATA ^{2, 9, a, c, h}	5,20
ZITRONENSORBET ^{2, 9, a, c, h}	5,20
AFFOGATO AL CAFFÈ ^{2, 9, a, c, g, h}	4,50
TARTUFO <i>Affogato nel Caffè</i> ^{2, 9, a, c, g, h}	6,50
CASSATA <i>Affogato nel Caffè</i> ^{2, 9, a, c, g, h}	6,50
TIRAMISÚ ^{2, 9, a, c, g, h}	6,20
PANNA COTTA ^{2, 9, a, c, g, h}	5,20

Grappe

GRAPPA HAUSMARKE	(2 cl) 3,50	
GRAPPA BERTA ELISI 43% Vol. <i>Grappa Elisi wird aus den Rebsorten Nebbiolo und Cabernet hergestellt. Mild, geschmeidig und komplex. Schöne Fruchtigkeit.</i>	(2 cl) 6,00	(4 cl) 9,00
GRAPPA BERTA DUEBIMBE 40% Vol. <i>Dieser Grappa besteht aus 50% Barbera d' Alba und 50% Nebbiolo d' Alba. Die Reifung im Holzfass verleiht ihm eine Komplexität und jede Menge Würze.</i>	(2 cl) 4,00	(4 cl) 7,00
GRAPPA BERTA PAOLINE 40% Vol. <i>ist ein weicher und sehr milder, fassgereifter Grappa.</i>	(2 cl) 4,50	(4 cl) 7,50

Rum

RUM DON PAPA 40% Vol. <i>Don Papa stammt aus den Philippinen. Zu den kandierten Früchten gesellen sich Noten von Honig und Vanille.</i>	(2 cl) 4,50	
RUM BOTUCAL 40% Vol. <i>Venezuela ist die Heimat des Botucal. Seine Kombination aus Nuss, Süße und Würze bilden einen weichen und langen Nachklang.</i>	(2 cl) 4,50	

Whisky

WHISKY TALISKER 40% Vol. <i>Single Malt Whisky aus Schottland. Süß und rauchig mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten, mit intensiver Pfeffernote.</i>	(2 cl) 4,50	(4 cl) 7,50
WHISKY JAMESON CRESTED TEN 40% Vol. <i>Jameson Crested ist ein Whisky mit intensiven Sherry-Aromen, der perfekte Vertreter des irischen Whiskeys. Genießen Sie diesen Whiskey pur.</i>	(2 cl) 3,50	(4 cl) 6,00
OBAN 14 YEARS OLD 40% Vol. <i>Single Malt Whisky aus Schottland. Samtweich und vollmundig auf der Zunge, startet mit viel Frucht. Pfirsiche und Vanille dominieren.</i>	(2 cl) 6,00	(4 cl) 9,00

Gin

GIN VILLA ASCENTI 41% Vol. <i>Er ist ein echter Italiener aus dem Piemont. BOTANICALS Wacholder, Moscato-Traube, Minze und Thymian verleihen ihm seinen typischen Geschmack.</i>		7,50
GIN TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 44 % Vol. <i>BOTANICALS Er ist ein echter Italiener aus dem Piemont. Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Süßholz und Flavours von Bitterorangen.</i>		7,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Allergene

- a - Weizen
- a1 - Gerste
- a2 - Roggen
- b - Krebstiere und Krebserzeugnisse,
- c - Eier und Eierzeugnisse,
- d - Fische und Fischerzeugnisse,
- e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
- f - Sojabohnen und Sojaerzeugnisse,
- g - Milch und Milchprodukte,
- h - Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse,
Pistazien, Macadamia-, Queenslandnüsse
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i - Sellerie
und Sellerieerzeugnisse,
- j - Senf
und Senferzeugnisse,
- k - Sesamsamen
und Sesamerzeugnisse,
- l - Schwefeloxid
und Sulfite mit einer Konzentration
von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/L
- m - Lupinen
und Lupinenerzeugnisse,
- n - Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatz- und Konservierungsstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksvertärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - gewachst
- 8 - mit Phosphat
- 9 - mit Süßungsmittel
- 9a - enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 - koffeinhaltig
(für koffeinhaltige Getränke außer Tee und Kaffee)
- 11 - chininhaltig
- 13 - Benzoesäure



Bildnachweis:

Seite 2+3 unsplash-colin walsh, Seite 4+5 privat, Seite 6+7 pexels-francesco frilli, Seite 8+9 privat,
Seite 10+11 unsplash-marco-face, Seite 12+13 unsplash-pier averara, Seite 14+15 unsplash samuel ferrara
Seite 16+17 pexels-leopoldo licari, Seite 18+19 Pixabay-guy rey bellet

Alle Preise verstehen sich in €, inklusive Mehrwertsteuer.



Wir haben für Sie geöffnet.

Mo. 11.30 - 14.00 Uhr

Mi., Do., Fr., 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 22.00 Uhr.

Sa., So. und Feiertag ab 17.30 - 22.00 Uhr.

Dienstag Ruhetag

Gaststätte Grüner Baum

Inh. Familie Salpietro - Davidstraße 1 - 73033 Göppingen

Telefon 07161 74113