

Authentische, italienische Küche im Golf-Club-Restaurant Hohenstaufen

Liebe Gäste,

herzlich begrüßen wir Sie in unserem Restaurant und begleiten Sie kulinarisch bei Ihrem Besuch.

Kennen Sie schon die Pinsa Romana, die Urform der uns bekannten Pizza? Das bereits im alten Rom entwickelte Rezept wurde weiter verfeinert und mit Soja-, Reis- und Weizenanteil im Mehl vollendet.

Unser Chef Mario Mollo ist nicht nur Koch aus Leidenschaft und Überzeugung, sondern auch Vizepräsident der Vereinigung italienischer Köche in Deutschland (F.I.C.) und Sommelier. Unter Verwendung bester saisonaler Zutaten lädt er zu einer gemeinsamen Reise des Geschmacks ein. Italien ist bekannt für sein Essen und für seine hervorragenden Weine, die auf den Weinbergen im ganzen Land Ihren Ursprung finden.

Bei uns finden Sie eine große Auswahl bester Weine aus unterschiedlichen Jahrgängen und Regionen. Eine feine Selektion der Weine unseres Partners 'Mollo Wineselection' runden Ihr Essen ab. Gerne beraten wir Sie und helfen Ihnen bei Ihrer Entscheidung.

Sie planen einen Abend mit Freunden oder der Familie? Eine unvergessliche Weinprobe in unserer 'Piccola Enoteca' - kleinen Vinothek, wartet auf Ihre Reservierung.

Bei Fragen rund um unser Angebot oder die Allergene steht Ihnen unser Team gerne zu Rat und Stelle.

Here

*Familie Mollo
und Team*



ANTIPASTI - VORSPEISEN

Tagessuppe	6,90 €
Kleiner gemischter Salat	5,50 €
Bruschetta al pomodoro mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	7,50 €
Insalata Caprese Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Oregano und frischem Basilikum	11,50 €
Club Salat mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Paprika, Gurken, rote Zwiebel und hausgem. Dressing	13,50 €
Antipasto Italiano Gemischte italienische Vorspeise mit Parmaschinken, Salami, Tomaten, Mozzarella, Oliven, gegrilltem Gemüse und Bruschette	15,00 €

I Primi – Pasta Gerichte

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, Chillischoten und Parmesan	11,00 €
Penne all' Arrabbiata mit würziger Tomatensoße, scharf und Parmesan	11,50 €
Paccheri con Salsiccia, Pomodorini, Melanzane e Parmiggiano mit ital. Rohwurst, Kirschtomaten, Auberginen und Parmesan	15,00 €
Ravioli con Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter	15,50 €
Pasta con Gamberi, Zucchini, Pomodorini e Profumo di Limone mit Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten und Zitronenduft	16,50 €

I Secondi – Hauptgerichte

Parmigiana Auberginen mit Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan überbacken	14,50 €
Tagliata di Manzo Argentino Tranchen vom argentinischen Rind mit Rucola, Kirschtomaten, Zitrone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan	23,50 €
Argentinisches Entrecôte (250g) mit Rosmarinkartoffeln	29,50 €
Filetto di Branzino con Crosta di Mandorle e Verdure di Stagione Wolfsbarschfilet mit Mandelkruste und Gemüse der Saison	24,50 €

Für glutenfreie Nudeln erlauben wir uns 2 € zuzurechnen.

Pinse Romane

Pinsa con Olio Extra Vergine d' Oliva e Rosmarino	6,00 €
Pinsa als Brot mit Rosmarin und Olivenöl	
Pinsa Tradizionale	8,50 €
mit Tomatensoße und Mozzarella	
Pinsa Prosciutto e Funghi oder Salami e Funghi	9,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Pilze <u>oder</u> mit Salami und Pilze	
Pinsa Calabrese	11,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und scharfer Salami	
Pinsa Casa	11,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken-Knoblauch-Speck-Mischung fein gehackt	
Pinsa Vegetariana	12,00 €
mit Gemüse und Mozzarella	
Pinsa Tonno e Cipolla	12,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel	
Pinsa Vulcano	12,50 €
mit Tomatensoße, Paprika, Auberginen, Oliven und Knoblauch	
Pinsa Crudaiola	13,50 €
mit Parmaschinken, frischer Mozzarella, Basilikum, Kirschtomaten und Olivenöl	
Pinsa Monte Bianco	13,50 €
mit Mozzarella, Salsiccia und Gorgonzola	

Für jede Extrazutat erlauben wir uns 1,00 €-2,00 € zuzurechnen.

Dolci – Nachspeisen

Tiramisu nach Großmutter's Rezept	6,50 €
mit Löffelbiskuits, Mascarpone, Sahne, Kaffee + Amaretto	
Tartufo Nero	5,90 €
Affogato al San Marzano o Caffè (in Likör oder Espresso getaucht)	+2,00 €
Schokosoufflé	6,90 €
mit 1 Kugel Vanilleeis	+2,00 €
Mango-Sorbet mit Vodka	7,90 €
Gelato Artigianale – Eis aus unserer Eismaschine	
1 Portion Vanille oder Schoko oder Salted Caramel, oder Erdbeer oder Mango (glutenfrei + vegan)	4,00 €
Jede weitere Portion	3,50 €
Torte delle Vitrine	
Stück Kuchen	3,80 €
Stück Torte	4,30 €
Portion Sahne	1,00 €

Sollten Sie Informationen über Allergene und Zusatzstoffen benötigen, geben wir Ihnen gerne unsere Allergenliste zur Ansicht.

Aperitivo – Aperitiv

Golfer	5,50 €
San Bitter, Grapefruitsaft, Soda, Eiswürfel, Zitrone	
Crodino/Bitterino alkoholfrei	4,50 €
Prosecco 0,1l.	4,90 €
Proseccoschorle 0,2l	5,50 €
Aperol Spritz, Campari Spritz 0,2 l	5,90 €
Hugo	5,90 €
Prosecco, Soda, Minze, Holunderblütensirup und Limette	
Campari Soda/Orange 4cl/0,2l	5,90 €
Martini Bianco 5cl	5,00 €

Bevande – alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser medium/still	
0,75l.	6,00 €
0,5l.	4,90 €
San Pellegrino Mineralwasser, 0,75 l.	6,50 €
Aqua Panna, still	
0,75l.	6,50 €
0,5l.	5,30 €
Afri Cola, Bluna, Spezi	
0,2l.	3,20 €
0,4l.	4,50 €
Afri Cola Zero 0,33 l Fl.	3,90 €
Orangensaft	
0,2l.	3,50 €
0,4l.	4,70 €
Genuss-Limonade, 0,33 l Fl.	
Apfel, Apfel-Johannisbeere, Mango-Maracuja-Orange, Rhabarber-Mirabelle	3,90 €
Tonic-Water 0,2 l	3,50 €

Bevande – alkoholhaltige Getränke

Sommerschorle 0,25 l	4,90 €
Weißwein, Mineralwasser, Eiswürfel, Zitrone	
Weinschorle 0,25l.	4,50 €
Weiß, Rot oder Rose	
Vino della Casa 0,2l.	4,90 €
Weiß, Rot oder Rose	
Offener Rotwein 0,2l.:	
Montepulciano d' Abruzzo, Abruzzen	6,50 €
Primitivo IGT, Apulien	6,50 €
Offener Weißwein 0,2l.:	
Lugana, Gardasee	6,00 €
Vermentino, Toskana	6,00 €
Offener Roséwein 0,2l.	
Chiaretto, Gardasee	5,50 €

Bevande – alkoholhaltige Getränke

Radler süß/sauer	
0,3l	4,20 €
0,5l	3,20 €
Hefe-Radler Weißbier mit Zitronenlimonade	
0,5l	4,20 €
0,3l	3,20 €
Meckatzer Weißbier, vom Fass	
0,5l.	4,20 €
0,3l.	3,20 €
Meckatzer Weißgold, vom Fass	
0,5l.	4,20 €
0,3l.	3,20 €
Kristallweizen Berg, Flasche 0,5l.	4,20 €
Gruibinger Brunnenbier, Flasche 0,33l.	3,70 €
Radler, alkoholfrei, 0,5l.	4,50 €
Meckatzer Weißbier, alkoholfrei, Flasche 0,5l.	4,20 €
Meckatzer Weiß-Gold, alkoholfrei, Flasche 0,33l.	3,70 €

Bevande calde – Heißgetränke

Espresso / Espresso coffeinfrei	2,50 €
Espresso Decaffinato	2,50 €
Espresso Doppio	4,20 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Caffee Crema	3,00 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	3,60 €
Glas Tee	3,00 €

Amari e Grappe – Schnäpse

Ramazotti / Averna, 2cl	3,00 €
Sambuca, 2cl	3,00 €
Vecchio Amaro del Capo, 2cl	4,00 €
Amaro Montenegro 4cl, mit Eis und Zitrone	5,50 €
Grappa Cortalta, 2cl	5,50 €
Grappa Amarone, oder Vibrazione 2cl	12,50 €
Edelbrände, Williams Birne, Zwetschge oder Marille, 2cl	4,50 €