



**PORTA NOVA**

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

## *Antipasti - Starters*

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 1 | <b>Bruschetta</b><br>Hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten,<br>Basilikum und Knoblauch<br><i>homemade bread with fresh tomatoes,<br/>basil and garlic</i>                           | 3,80 €  |
| 2 | <b>Focaccia con Rosmarino</b><br>Weißes Pizzabrot mit frischem Rosmarin<br><i>white pizza bread with fresh rosemary</i>   | 5,00 €  |
| 3 | <b>Mozzarella di Bufala</b><br>Büffelmozzarellakäse mit Tomaten und Basilikum<br><i>buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>  | 8,90 €  |
| 4 | <b>Antipasto all'italiana</b><br>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine<br><i>mixed starters from vitrine</i>   | 7,80 €  |
| 5 | <b>Vitello Tonnato</b><br>Kalbsbratenscheiben in Thunfischsauce mit Kapern<br><i>slivered roast veal in tuna sauce with capers</i>  | 10,80 € |
| 6 | <b>Carpaccio di Manzo</b><br>Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit<br>Champignons in Senf-Zitronensauce<br><i>thin slices from beef fillet with mushrooms<br/>in mustard lemon sauce</i> | 11,40 € |
| 7 | <b>Antipastone</b><br>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine für 2 Personen<br><i>mixed starters from vitrine for 2 persons</i>   | 18,00 € |



## PORTA NOVA

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

### *Zuppe - Suppen - Soups*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 15 | Möhren-Orangensuppe   | 4,90 € |
| 16 | Champignoncremesuppe <i>mushroom cream soup</i>   | 4,90 € |
| 17 | Crema di Pomodori<br>Tomatencremesuppe <i>tomato cream soup</i>   | 4,90 € |
| 18 | Minestrone<br>Italienisches Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>   | 4,90 € |
| 19 | Caciucco<br>Fischsuppe in pikanter Tomatensauce mit<br>Knoblauchbrot (Spezialität des Hauses)<br><i>fish soup in spicy tomato sauce with<br/>garlic bread (speciality of the house)</i> | 8,80 € |

### *Insalata - Salate - Salads*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 25 | Insalata Mista<br>Gemischter frischer Salat der Saison und Balsamico-Honig-Dressing<br><i>mixed seasonal salad with balsamico honey dressing</i>  | 5,50 €  |
| 26 | Rucola con Parmigiano<br>Rucola mit Cherrytomaten, Parmesankäse und Balsamico-Honig-Dressing<br><i>rocket salad with cherry tomatoes, Parma cheese &amp; balsamico honey dressing</i>   | 8,50 €  |
| 27 | Insalata Tonno<br>Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei<br><i>mixed salad with tuna and egg</i>   | 10,60 € |
| 28 | Insalata con Tacchino<br>Gemischter Salat der Saison mit gebratener Putenbrust und<br>Balsamico-Honig-Dressing<br><i>mixed seasonal salad with fried turkey breast and balsamico honey dressing</i>   | 10,60 € |
| 29 | Insalata con Salmone<br>Gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen und Balsamico-Honig-Dressing<br><i>mixed salad with fried salmon stripes and balsamico honey dressing</i>   | 12,50 € |
| 30 | „Määh“ Gemischter Salat mit<br>gebackenem Schafskäse, Walnüssen & Balsamico-Honig-Dressing<br><i>mixed salad with baked sheep's cheese, walnuts and balsamico honey dressing</i>  | 10,50 € |
| 31 | Insalata Porta Nova<br>Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Parmesanscheiben,<br>gebratenen Champignons und Balsamico-Honig-Dressing<br><i>rocket salad with air-dried tomatoes, Parmesan slices,<br/>fried mushrooms and balsamico honey dressing</i> | 10,90 € |



**PORTA NOVA**

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

## *Pasta - Nudelspezialitäten - Noodles*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 35 | <b>Spaghetti al Pomodoro</b><br>Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum<br><i>spaghetti with tomato sauce and fresh basil</i>  | 7,90 €  |
| 36 | <b>Spaghetti Aglio e Olio</b><br>Spaghetti mit Petersilie, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl (scharf)<br><i>spaghetti with parsley, garlic and virgin olive oil (hot)</i>   | 8,50 €  |
| 37 | <b>Crespelle con Ricotta</b><br>Hausgemachte Crêpes mit Spinat und Ricotta gefüllt, in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken<br><i>homemade crêpes stuffed with spinach and ricotta, in tomato sauce, with Mozzarella au gratin</i> | 9,50 €  |
| 38 | <b>Lasagne Bolognese</b><br>Lasagne mit Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken<br><i>lasagne with meat sauce, with Mozzarella au gratin</i>   | 9,50 €  |
| 39 | <b>Tagliatelle Lorenzo</b><br>Bandnudeln mit gebratenem Gemüse, Knoblauch und geriebenem Parmesan<br><i>ribbon noodles with fried vegetables, garlic and grated Parmesan</i>   | 9,90 €  |
| 40 | <b>Spaghetti Frutti di Mare</b><br>Spaghetti mit Meeresfrüchten<br><i>spaghetti with seafood</i>   | 12,50 € |
| 41 | <b>Penne all'Arrabbiata</b><br>Kurze Nudeln in Tomatensauce mit Olivenöl und Kapern (scharf)<br><i>short noodles in tomato sauce with olive oil and capers (hot)</i>   | 10,50 € |
| 42 | <b>Gnocchi im Walde</b><br>Hausgemachte Gnocchi mit Spinat in Gorgonzolasauce<br><i>homemade gnocchi with spinach in Gorgonzola sauce</i>  | 11,60 € |
| 43 | <b>Tagliatelle al Salmone</b><br>Bandnudeln mit frischem Lachs in Dill-Hummsauce und Kaviar<br><i>ribbon noodles with fresh salmon in dill-lobster sauce and caviar</i>  | 12,70 € |
| 44 | <b>Penne Porta Nova</b><br>Kurze Nudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons in Cognac-Rahmsauce<br><i>short noodles with fillet slices and fresh mushrooms in cognac cream sauce</i>   | 12,90 € |



**PORTA NOVA**

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

*Original Steinföfenpizza*  
*Original Stone Oven Pizza*

Alle Pizzen werden mit Mozzarellakäse und Tomatensauce belegt.

Unsere Pizza ist riesig groß; über ø 32 cm.

*Garnished with Mozzarella cheese and tomato sauce.*

*Big Pizza; over ø 32 cm.*

50	<b>Margherita</b> Mit Mozzarella und Basilikum <i>with Mozzarella and basil</i>	7,80 €
51	<b>Salami</b> Mit Salami <i>with salami</i>	8,50 €
52	<b>Funghi</b> Mit frischen Champignons <i>with fresh mushrooms</i>	8,50 €
53	<b>Prosciutto</b> Mit Schinken* <i>with ham*</i>	8,50 €
54	<b>Capricciosa</b> Mit Salami, frischen Champignons und Peperoni <i>with salami, fresh mushrooms and hot pepper</i>	9,50 €
55	<b>Hawaii</b> Mit Schinken* und Ananas <i>with ham* and pineapple</i>	8,50 €
56	<b>Diavolo</b> Mit Salami, Champignons und scharfer Peperoni <i>with salami, mushrooms and hot pepper</i>	8,50 €
57	<b>Vegetale</b> Mit frischem Gemüse und Gorgonzolakäse <i>with fresh vegetables and Gorgonzola cheese</i>	8,50 €
58	<b>Tonno</b> Mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with mushrooms and onions</i>	8,50 €
59	<b>Siciliana</b> Mit Sardellen, Kapern und Oliven <i>with anchovis, capers and olives</i>	8,90 €



**PORTA NOVA**

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

*Pizza Speciale - Pizzaspezialitäten*  
*Special Pizza*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 65 | <b>Calzone</b><br>Gefüllt mit Salami, Schinken*,<br>Champignons und Ei<br><i>stuffed with salami, ham*,<br/>mushrooms and egg</i>               | 10,40 € |
| 66 | <b>Bella Vista</b><br>Mit Rucola, Artischocken und Parmesan<br><i>with rocked salad, artichokes and Parmesan</i>                                | 10,40 € |
| 67 | <b>Frutti di Mare</b><br>Mit Meeresfrüchten<br><i>with seafood</i>  | 10,60 € |
| 68 | <b>Gamberetti</b><br>Mit Krabben, Petersilie und Knoblauch<br><i>with crabs, parsley and garlic</i>   | 9,80 €  |
| 69 | <b>Porta Nova</b><br>Mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan<br><i>with rocked salad, Parma ham and Parmesan</i>                                 | 12,40 € |
| 70 | <b>Michelangelo</b><br>Mit frischem Blattspinat, Knoblauch<br>und Lachsstreifen<br><i>with fresh leaf spinach, garlic<br/>and sliced salmon</i> | 13,60 € |
| 71 | <b>Scampi</b><br>Mit Großgarnelen, Spinat und Knoblauch<br><i>with prawns, spinach and garlic</i>   | 14,40 € |



**PORTA NOVA**  
*Cucina Tradizionale Italiana*  
RISTORANTE BAR

*Carne - Fleisch - Meat*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 75 | <b>Putenbrustfilet vom Grill</b><br>mit hausgenachter Kräuterbutter<br><i>grilled turkey breast fillet with<br/>homemade herb butter</i>   | 14,50 € |
| 76 | <b>Scaloppine al Pepe Verde</b><br>Schweinemedaillon mit grünem Pfeffer<br><i>pork medaillon with green pepper</i>   | 15,00 € |
| 77 | <b>Scaloppine ai Funghi</b><br>Schweinerückenmedaillon mit frischen<br>Champignons in Rahmsauce<br><i>pork loin medaillon with fresh<br/>mushrooms in cream sauce</i>                                    | 15,50 € |
| 78 | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Schweinemedaillon mit Parmaschinken und<br>frischem Salbei in Weißweinsauce<br><i>pork medaillon with Parma ham and<br/>sage in white wine sauce</i>                   | 16,50 € |
| 79 | <b>Scaloppine alla Gorgonzola</b><br>Schweinerückenmedaillon in Gorgonzolasauce<br><i>pork loin medaillon in Gorgonzola sauce</i>  | 15,50 € |
| 80 | <b>Bistecca alla Griglia</b><br>argentinisches Rindersteak gegrillt, mit Kräuterbutter<br><i>grilled Argentinian beef steak with herb butter</i>   | 20,50 € |
| 81 | <b>Bistecca ai Funghi</b><br>Argentinisches Rumpsteak mit frischen<br>Champignons in Rahmsauce<br><i>Argentinian rumpsteak with fresh<br/>mushrooms in cream sauce</i>                                   | 21,50 € |
| 82 | <b>Bistecca Porta Nova</b><br>Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer,<br>frischem Salbei und Gorgonzolasauce<br><i>Argentinian rumpsteak with green pepper,<br/>fresh sage and Gorgonzola sauce</i> | 23,50 € |



**PORTA NOVA**

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

## *Pesce - Fisch - Fish*

Dazu servieren wir Kartoffeln und frisches Tagesgemüse.  
Frische Mittelmeerfische, wenn möglich, von Freitag bis Sonntag!

*Served with potatoes and fresh vegetables of the day.  
Fresh Mediterranean fish, if possible, from friday to sunday!*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 90 | <b>Pesce al Burro e Salvia</b><br>Tropenzungenfilet in Butter gebraten mit frischem Salbei<br><i>Tropenzungen fish fillet fried in butter with fresh sage</i>                               | 14,40 € |
| 91 | <b>Lachs Nordisch</b><br>Frischer Lachs vom Grill<br><i>grilled fresh salmon</i>  | 18,00 € |
| 92 | <b>Luccio al Senape</b><br>Zanderfilet in Pommerysenfsauce<br><i>zander fillet in Pommery mustard sauce</i>   | 18,90 € |
| 93 | <b>Scampi alla Griglia</b><br>Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und kalter Cocktailsauce auf Salatgarnitur<br><i>grilled prawns with garlic and cold cocktail sauce, served on salad</i> | 20,00 € |
| 94 | <b>Mediterraner Fang</b><br>Gemischter Fischteller vom Grill auf Salat<br><i>grilled mixed fish plate on salad</i>  | 20,00 € |
| 95 | <b>Scampi Cardinale</b><br>Großgarnelen mit rosa Pfeffer in Hummersauce<br><i>prawns with rose pepper in lobster sauce</i>  | 21,90 € |



## PORTA NOVA

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

*Nur für unsere kleinen Gäste*

*Only for Kids*

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 250 | <b>Spaghetti Bambino</b><br>Spaghetti mit Tomatensauce<br><i>spaghetti with tomato sauce</i>   | 4,90 € |
| 251 | <b>Pizza Piccola</b><br>Nach Wunsch belegt<br><i>topping by request</i>  | 4,90 € |
| 252 | <b>Milanese Pinocchio</b><br>Paniertes Schnitzel in Butter gebraten<br>(Für Erwachsene 7,50 €)<br><i>breaded schnitzel fried in butter</i><br><i>(for adults 7,50 €)</i> | 6,00 € |

## *Dolci - Dessert*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 257 | <b>Tartufo</b><br>Halbgefrorenes Eis mit Kakao umhüllt<br><i>parfait coated with cacao</i>  | 5,60 € |
| 258 | <b>Tiramisù</b><br>„Wer kennt das nicht?“<br><i>„Who doesn't know this?“</i>  | 5,60 € |
| 259 | <b>Panna Cotta</b><br>Sahnecreme mit heißen Himbeeren<br><i>cream with hot raspberries</i>  | 5,90 € |
| 260 | <b>Zabaglione</b><br>Handgeschlagene Weinschaumcreme mit Eis<br><i>zabaglione with ice cream</i>  | 7,00 € |
| 261 | <b>Casatta</b><br>vom Maraschinolikör beschwipste Früchte<br>im hausgemachten Vanilleeis<br><i>fruits with Maraschino and vanilla ice cream</i> | 5,60 € |
| 262 | <b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b><br><i>vanilla ice cream with hot raspberries</i>   | 6,50 € |





## PORTA NOVA

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

### *Bevande Anacoliche - Alkoholfreie Getränke* *Non-alcoholic Beverages*

100	San Pellegrino	0,25 l	2,80 €	101	0,75 l	5,50 €
	italienisches Mineralwasser <i>Italian mineral water</i>					
102	Acqua Panna	0,25 l	2,80 €	103	0,75 l	5,50 €
	das „Stille“ von San Pellegrino <i>silent Italian mineral water</i>					
104	Coca Cola <sup>1, 2, 4</sup>	0,20 l	2,20 €	105	0,40 l	3,80 €
106	Coca Cola light <sup>1, 2, 4, 6, 7</sup>	0,20 l	2,20 €	107	0,40 l	3,80 €
108	Fanta Orange <sup>1, 3, 4, 9</sup>	0,20 l	2,20 €	109	0,40 l	3,80 €
110	Sprite <sup>4</sup>	0,20 l	2,20 €	111	0,40 l	3,80 €
112	Apfelsaftschorle <i>apple spritzer</i>	0,20 l	2,20 €		0,40 l	3,80 €
113	Schweppes Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup>			Fl. 0,20 l		2,40 €
114	Schweppes Ginger Ale <sup>1, 4</sup>			Fl. 0,20 l		2,40 €
115	Schweppes Tonic Water <sup>4, 8</sup>			Fl. 0,20 l		2,40 €
116	Malztrunk <sup>1</sup>			Fl. 0,33 l		2,60 €
117	Bionade Holunder <i>elder</i>			Fl. 0,33 l		2,60 €

### *Birra - Biere - Beer*

Fassbier und Flaschenbier

*draught beer and bottled beer*

125	Berliner Pilsner	0,30 l	2,90 €	126	0,50 l	4,20 €
	das Bier der Hauptstadt					
127	Radeberger Pilsner	0,30 l	2,90 €	128	0,50 l	4,20 €
	Premiumbier mit Historie					
129	Paulaner Hefeweizen hell	0,30 l	2,90 €	130	0,50 l	4,20 €
131	Jever Fun alkoholfreies Pilsner <i>non-alcoholic</i>			Fl. 0,33 l		3,50 €
132	Paulaner Hefeweizen alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>			Fl. 0,50 l		4,50 €
133	Paulaner Hefeweizen dunkel <i>dark</i>			Fl. 0,50 l		4,50 €
134	Paulaner Kristallweizen			Fl. 0,50 l		4,50 €
135	Köstritzer Schwarzbier			Fl. 0,33 l		3,50 €

### *Bierhaltige Mischgetränke - Mixed Beer*

136	Alsterwasser Bier mit Sprite <sup>4</sup>	0,30 l	2,90 €	137	0,50 l	4,20 €
-----	---	--------	--------	-----	--------	--------



## PORTA NOVA

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

### *Aperitivo - Aperitif*

140	Sherry Emilio Lustau, Fino „Jarana“ Solera Res. medium, rot <sup>11</sup>	5 cl	4,90 €
141	Sherry Emilio Lustau, Fino „Jarana“ Solera trocken, weiß <sup>11</sup>	5 cl	4,90 €
142	Martini rosso - bianco - d'oro <sup>1,11</sup>	5 cl	4,90 €
143	Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft oder Soda	4 cl	4,90 €
144	Prosecco Spumate mit Aperol <sup>1</sup>	0,1 l	5,50 €
145	Prosecco Spumate Brut „il Fresco“ Villa Sandi	0,1 l	5,00 €

### *Caffè - Kaffee - Coffee*

150	Espresso	Tasse	2,40 €
151	Espresso Doppio	Tasse	3,20 €
152	Cappuccino	Tasse	2,80 €
153	Latte Macchiato	Glas	3,20 €
154	Kaffee	Tasse	2,40 €
155	Heiße Schokolade mit Sahne <sup>10</sup>	Tasse	3,20 €

### *Tè Specialità - Teespezialitäten - Tea Specialities*

160	Schwarzer Tee	Glas	2,50 €
161	Grüner Tee <i>green tea</i>	Glas	2,50 €
162	Pfefferminz <i>peppermint</i>	Glas	2,50 €
163	Kamille <i>camomille</i>	Glas	2,50 €
164	Heiße Zitrone mit Honig <i>hot lemon with honey</i>	Glas	2,50 €

### *Succo di Frutta - Fruchtsäfte - Juices*

170	Sizilianischer Blutorangensaft	Glas 0,2 l	2,40 €
Alle Säfte und Nektare aus dem Porfolio der internationalen Top-Marke „Lozza“			
171	Apfelsaft <i>apple juice</i>	Glas 0,2 l	2,80 €
172	Orangensaft <i>orange juice</i>	Glas 0,2 l	2,80 €
173	Kirschnektar <i>cherry nectar</i>	Glas 0,2 l	2,80 €
174	Bananennektar <i>banana nectar</i>	Glas 0,2 l	2,80 €
175	Pfirsichnektar <i>peach nectar</i>	Glas 0,2 l	2,80 €
176	Mangonektar <i>mango nectar</i>	Glas 0,2 l	2,80 €



## PORTA NOVA

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

### *Cognac - Brandy*

180 Osborne Veterano	2 cl	3,00 €
181 Vecchia Romagna <sup>1</sup>	2 cl	3,00 €

### *Whisky - Whiskey*

185 Ballantines Finest <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
186 Jack Daniels (Tennessee)	2 cl	3,50 €
187 Jim Beam (Kentucky)	2 cl	3,50 €

### *Grappa*

190 Grappa Hausmarke	2 cl	3,00 €
191 Grappa Vuisinâr Nonino	2 cl	4,50 €
192 Grappa di Prosecco Villa Sandi	2 cl	4,00 €
193 Grappa di Brunello Il Poggione	2 cl	5,50 €

Spezialitäten auf Anfrage!

### *Longdrinks*

196 Gin Tonic <sup>4, 8</sup>	4 cl	6,50 €
197 Wodka Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	4 cl	6,50 €
198 Bacardi Cola <sup>1, 2, 4</sup>	4 cl	6,50 €
199 Whisky Cola <sup>1, 2, 4</sup>	4 cl	6,50 €

### *Digestiv*

205 Averna	2 cl	3,00 €
206 Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,00 €
207 Ramazzotti	2 cl	3,00 €
208 Vodka Alpha Nobile	2 cl	3,00 €

### *Liquore - Liköre - Liqueur*

212 Amaretto di Saronno <sup>1</sup>	2 cl	2,90 €
213 Sambuca Molinari	2 cl	2,90 €
214 Bailey's Irish Cream <sup>1, 2</sup>	2 cl	3,00 €



## PORTA NOVA

*Cucina Tradizionale Italiana*

RISTORANTE BAR

### Weine

#### *Vini Bianchi - Offene Weißweine - Open White Wine*

- |     |   |       |        |     |       |         |
|-----|---|-------|--------|-----|-------|---------|
| 220 | <b>Pinot Grigio</b> Trentino, I.G.T.      | 0,2 l | 4,90 € | 221 | 0,5 l | 10,50 € |
|     | strohgelb, frisch, gute Struktur          |       |        |     |       |         |
| 222 | <b>Chardonnay</b> Trentino, I.G.T.        | 0,2 l | 4,90 € | 223 | 0,5 l | 10,50 € |
|     | trocken, elegant, frisch überaus fruchtig |       |        |     |       |         |
| 224 | <b>Trebbiano Abruzzo</b>                  | 0,2 l | 4,90 € | 225 | 0,5 l | 10,50 € |
|     | trocken, frischer Sommerwein              |       |        |     |       |         |

#### *Vini Rossi - Offene Rotweine - Open Red Wine*

- |     |  |       |        |     |       |         |
|-----|--|-------|--------|-----|-------|---------|
| 230 | <b>Nero d' Avola</b> Sizilien, I.G.T.              | 0,2 l | 4,90 € | 231 | 0,5 l | 10,50 € |
|     | rubinrot, voll und rund, samtine Tannine           |       |        |     |       |         |
| 232 | <b>Montepulciano d' Abruzzo</b>                    | 0,2 l | 4,90 € | 233 | 0,5 l | 10,50 € |
|     | I.G.T. kräftiges und erdiges Bukett, langer Abgang |       |        |     |       |         |
| 234 | <b>Chianti</b> Toskana, D.O.C.G.                   | 0,2 l | 4,90 € | 235 | 0,5 l | 10,50 € |
|     | feiner Duft nach Kirschen und Veilchen             |       |        |     |       |         |
| 236 | <b>Lambrusco</b>                                   | 0,2 l | 4,90 € | 237 | 0,5 l | 10,50 € |
|     | Perlwein, lieblich                                 |       |        |     |       |         |

#### *Vini Rosato - Offene Roséweine - Open Rose Wine*

- |     |  |       |        |     |       |         |
|-----|--|-------|--------|-----|-------|---------|
| 240 | <b>Rosé</b>                              | 0,2 l | 4,90 € | 241 | 0,5 l | 10,50 € |
|     | rubinrot, voll und rund, samtine Tannine |       |        |     |       |         |

#### *Weinhaltige Mischgetränke - Wine Spritzer*

- |     |                     |       |        |
|-----|---------------------|-------|--------|
| 245 | <b>Weinschorle</b>  | 0,2 l | 4,50 € |
|     | rot oder weiß       |       |        |
|     | <i>red or white</i> |       |        |

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel  
6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul  
11 enthält Sulfite · \* Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt  
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 5 artificial sweetener  
6 phenylalanine · 7 quinine · 8 quinine · 9 stabilizers · 10 foamed up with Nitrous oxide · 11 contains sulfite · \* shoulder of ham  
All prices include tax and service.