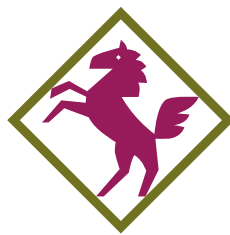


MENU

SPEISEKARTE



RISTORANTE
RÖSSLE



ANTIPASTI

- ◆ Bruschette al pomodoro vier fünfzig
4 geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenstücken
- ◆ Misto frutti di mare dreizehn fünfzig
Variation von Meeresfrüchten
- ◆ Antipasto italiano zwölf fünfzig
Gemischte italienische Vorspeise
- ◆ Carpaccio di manzo zwölf fünfzig
Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet, Rucola, gehobelter Parmesan
- ◆ Carpaccio di polpo dreizehn
Hauchdünne Scheiben vom Oktopus
- ◆ Vitello tonnato zwölf fünfzig
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme

INSALATE

- ◆ Insalata verde vier
Grüner Salat
- ◆ Insalata di pomodori con cipolle vier fünfzig
Tomatensalat mit Zwiebeln
- ◆ Insalata mista fünf
Gemischter Salat
- ◆ Insalata con mozzarella sechs achtzig
Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella
- ◆ Insalata di rucola con parmigiano sechs achtzig
Rucolasalat mit Parmesan
- ◆ Insalata della casa^{4,7} acht
Großer Salat mit Thunfisch, Artischocken, Peperoni, Oliven



PASTA

- ◆ Rigatoni all' arrabbiata^{2,3,4,5} acht fünfzig
Röhrennudeln mit scharfer Tomatensauce, Vorderschinken, Knoblauch
- ◆ Rigatoni al tonno neun
Röhrennudeln mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln
- ◆ Fettuccini panna^{2,3,4,5} acht
Bandnudeln mit feiner Schinken-Sahne-Sauce (Vorderschinken)
- ◆ Fettuccini salmone neun fünfzig
Bandnudeln mit Lachs in feiner Sahnesauce
- ◆ Tortellini paesana^{2,3,4,5} neun fünfzig
Gefüllte Teigtaschen mit Sahnesauce, Erbsen, Vorderschinken und frischen Champignons
- ◆ Farfalle salmone con broccoli neun fünfzig
Schmetterlingsnudeln mit Lachs und Broccoli in Sahnesauce
- ◆ Spaghetti al gambero zehn fünfzig
Spaghetti mit Riesengarnelen in leichter Napoli-Sauce
- ◆ Spaghetti frutti di mare zehn fünfzig
Spaghetti mit Meeresfrüchten

AL FORNO

- ◆ Lasagne prosciutto e funghi^{2,3,4,5} neun
Überbackene Teigplatten mit Hackfleischsauce, Vorderschinken und Champignons – auf Wunsch auch vegetarisch
- ◆ Rigatoni al forno^{2,3,4,5} neun
Überbackene Röhrennudeln mit Hackfleischsauce, Vorderschinken, Champignons – auf Wunsch auch vegetarisch
- ◆ Pasta al cartoccio^{2,3,4,5} neun
Spaghetti, Rigatoni oder Tortellini in Sahnesauce mit Vorderschinken, Champignons, Paprika, Artischocken und Käse, in Alufolie serviert – auf Wunsch auch vegetarisch
- ◆ Tortellini al forno neun
Überbackene gefüllte Teigtaschen in Sahnesauce mit Vorderschinken – auf Wunsch auch vegetarisch



GNOCCHI

- ◆ Gnocchi con speck e rucola
mit Speck und Rucola in leichter Sahnesauce acht fünfzig
- ◆ Gnocchi al forno ^{2,3,4,5}
Überbacken mit Sahnesauce, vegetarisch
oder mit Vorderschinken neun
- ◆ Gnocchi quattro formaggi
mit vier Käsesorten und Sahnesauce acht fünfzig

PIZZA

- ◆ Pizza roma ^{2,3,4,5}
Vorderschinken, Champignons sieben
- ◆ Pizza hawaii ^{2,3,4,5}
Ananas, Vorderschinken sieben
- ◆ Pizza speciale ^{2,3,4,5}
Vorderschinken, Champignons, Salami sieben fünfzig
- ◆ Pizza tonno e cipolle
Thunfisch, Zwiebeln sieben fünfzig
- ◆ Pizza aglio e cipolle
Knoblauch, Zwiebeln sieben fünfzig
- ◆ Pizza rucola
Rucola und frische Tomaten
oder mit Tomatensauce sieben fünfzig
- ◆ Pizza vegetariana acht
Paprika, Artischocken, Champignons,
Zwiebeln, Oliven
- ◆ Pizza parma zwölf
Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan
und frische Tomaten



FRUTTI DI MARE E PESCE

- ◆ Cozze bianco oppure rosso – auf Anfrage (Saison)
Miesmuscheln in Weißweinsauce oder in Tomatensauce vierzehn fünfzig
- ◆ Scampi alla griglia
Gegrillte Garnelen einundzwanzig
- ◆ Pescespada griglia
Schwertfisch vom Grill achtzehn fünfzig
- ◆ Orata
Dorade zweiundzwanzig fünfzig
- ◆ Misto di pesce
Verschiedene frittierte Fische sechszwanzig

Alle Meeresfrüchte- und Fischgerichte
servieren wir mit Brot und kleinem Salat.

CARNE

- ◆ Milanese con patate fritte e insalata
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Salat vierzehn fünfzig
- ◆ Scaloppa con funghi
Kalbsschnitzel mit frischen Pilzen, Pommes frites und Salat neunzehn fünfzig
- ◆ Scaloppa pizzaiola
Kalbsschnitzel in scharfer Tomatensauce, Spaghetti,
Kapern, Oliven, Knoblauch und Salat einundzwanzig fünfzig
- ◆ Filetto griglia
Rinderfilet vom Grill mit Salat achtzehn fünfzig
- ◆ Filetto gorgonzola
Rinderfilet mit Gorgonzola, Nudeln und Salat zweiundzwanzig
- ◆ Tagliata di manzo
Dünne Rinderfiletscheiben auf Rucola mit Pommes frites
und Salat zweiundzwanzig
- ◆ Filetti di maiale al cognac
Schweinefilet-Medaillons in Cognac-Sahnesauce mit
Pommes frites und Salat sechzehn fünfzig



DESSERTS

- ◆ Tiramisu
Löffelbiskuit, Mascarponecreme-
berühmtes Dessert aus Venetien vier fünfzig

- ◆ Crème brûlée
Gebrannte Creme-
traditionelle französische Süßspeise vier

- ◆ Schokosoufflé
Schokoladig süße Leckerei vier

- ◆ Panna cotta
Sahnetaum-
norditalienischer Klassiker drei fünfzig

- ◆ Gelato misto
Gemischtes Eis

sensa panna
ohne Sahne drei fünfzig

con Panna
mit Sahne vier

- ◆ Sorbetto di limone oppure fragola
Erfrischendes Zitronen- oder Erdbeersorbet
mit Prosecco vier fünfzig





BEVANDE

APERITIVI

◆ Martini Bianco / Rosso ¹ / Rose ¹ / Dry	5 cl	vier fünfzig
◆ Campari Soda / Campari Orange	4 cl	vier fünfzig
◆ Prosecco	0,1 l	drei
◆ Prosecco Aperol	0,1 l	drei
◆ Aperol Spritz	0,2 l	vier fünfzig

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
◆ Limonade	eins siebzig	zwei achtzig
◆ Fanta ^{1,4}	zwei	drei dreißig
◆ Coca Cola ^{1,4,9}	zwei	drei dreißig
◆ Coca Cola Light ^{1,4,9,12}	zwei	drei dreißig
◆ Spezi ^{1,4,9}	zwei	drei dreißig
◆ Apfelschorle süß / sauer	zwei	drei fünfzig
◆ Orangensaft	zwei vierzig	drei fünfzig
◆ Schwarzes Johannisbeer-Schorle	zwei zwanzig	drei fünfzig
◆ San Pellegrino	1,0 l - Flasche	vier neunzig
◆ Teinacher medium oder naturell (ohne Kohlensäure)	0,75 l - Flasche	vier fünfzig



BIER

Kronenbrauerei Laupheim	l	
◆ Kronen Spezial Ein helles untergäriges Vollbier, mild gehopft, vollmundig, würzig und ausgewogen im Geschmack	0,5	drei vierzig
◆ Laupheimer Weiße Ein mildes obergäriges Vollbier mit starkem weißbiertypischem Aroma und feiner obergäriger Bierhefe	0,5	drei siebenzig
Berg Brauerei Ehingen		
◆ Berg Original - vom Fass - Exportbiertyp mit hellem Gerstenmalz, Hopfen Hallertauer Magnum, Hallertauer Tradition	0,3 0,5	zwei zwanzig drei vierzig
◆ Berg Hefeweizen - vom Fass - aus original offener Obergärung mit hellem Gersten- und Weizenmalz Hopfen Tettninger Perle	0,3 0,5	zwei achtzig drei siebenzig
◆ Bräumeister Pils - vom Fass - mit 3 ausgesuchten Edelhopfen: Hallertauer Magnum, Hallertauer Tradition, Tettninger Aromahopfen und Malz aus 100% Albkorn	0,3	drei
◆ Ulrichsbier bernsteingoldenes Spezialbier, erstmalig 1911 zum Ulrichsfest gebraut, helles Malz und Röstmalz, die Hopfensorten: Haller- tauer Magnum, Tettninger Perle geben diesem Bier seinen leicht malzaromatischen Charakter	0,3	drei
◆ Leichtes Hefeweizen – alles was ein gscheids Woiza braucht, aber 40% weniger Alkohol	0,5	drei fünfzig
◆ Alkoholfreies Weizen Ein alkoholfreier Durstlöcher und Fitmacher. Ein Geschmackserlebnis ohne Alkohol und mit wenig Kalorien (60% weniger als Berg Hefeweizen)	0,5	drei fünfzig
◆ Radler	0,2 0,5	zwei zwanzig drei fünfzig



SPIRITUOSEN

◆ Fernet Branca	2 cl	drei
◆ Amaretto	2 cl	drei
◆ Ramazotti	2 cl	vier
◆ Sambuca	2 cl	vier
◆ Grappa Riserva	2 cl	fünf fünfzig
◆ Averna	2 cl	vier
◆ Limoncello	2 cl	drei
◆ Vecchia Romagna	2 cl	fünf fünfzig
◆ Williams Birne	2 cl	drei fünfzig

WARME GETRÄNKE

◆ Espresso		zwei zwanzig
◆ Doppelter Espresso		zwei fünfzig
◆ Tasse Kaffee		zwei fünfzig
◆ Cappuccino mit Milchschaum		zwei fünfzig
◆ Latte macchiato		zwei achtzig
◆ Tasse Tee nach Wahl		zwei fünfzig

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Nitritpökelsalz
4 mit Antioxidationsmittel

5 mit Geschmacksverstärker
6 geschwefelt
7 geschwärzt
8 mit Phosphat

9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
12 mit Süßungsmittel
13 enthält eine Phenylalaninquelle