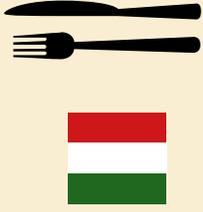


# BÜRGERSTUBE



*Da Giovanni*

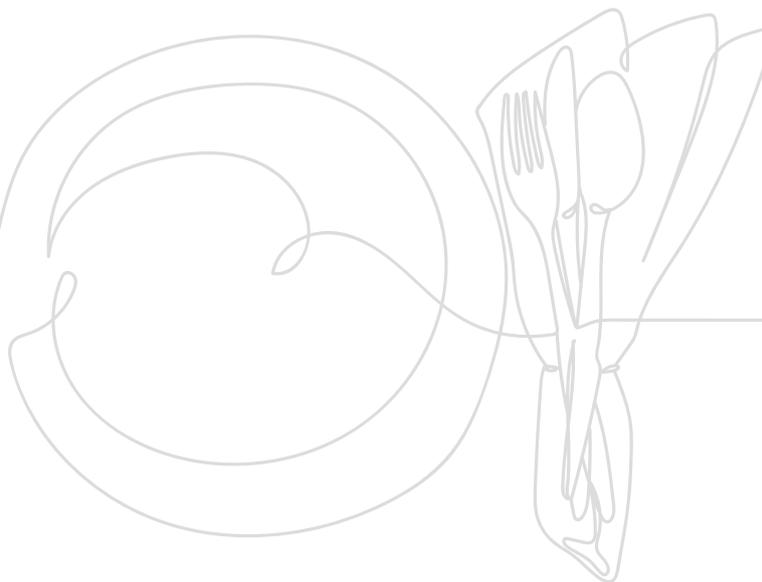


Digital Menu

# Empfehlungskarte

## Antipasti / Vorspeisen

- 201 *Vitello tonnato* . . . . . 14,50  
Zartes Kalbfleisch mit feiner Thunfisch-Mayonnaise.
- 202 *Bruschetta al Pomodoro* . . . . . 9,00  
Knuspriges Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch  
und Olivenöl.
- 203 *Focaccia Mediterraneo* . . . . . 10,00  
Frisches Pizzabrot mit würzigen Sardellen,  
Sarden und Oliven.
- 204 *Carpaccio al Salmone* . . . . . 15,00  
Fein marinierte Lachsscheiben –  
*zart und aromatisch.*
- 205 *Carpaccio di Manzo* . . . . . 16,50  
Rindfleisch hauchdünn geschnitten,  
*klassisch serviert.*
- 206 *Focaccia di Parma* . . . . . 10,00  
Pizzabrot mit original Parmaschinken –  
*einfach köstlich.*



## Empfehlungskarte

### Nudel- & Reisgerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 211 | <i>Gnocchi al Pomodoro</i> . . . . .                 | 10,50 |
|     | Hausgemachte Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce.     |       |
| 212 | <i>Gnocchi allo Zafferano e Calamari</i> . . .       | 10,50 |
|     | Mit feinem Safran und zarten Tintenfischringen.      |       |
| 213 | <i>Gnocchi al Gorgonzola</i> . . . . .               | 14,00 |
|     | Cremige Gorgonzola-Sauce trifft auf weiche Gnocchi.  |       |
| 214 | <i>Gnocchi Burro e Salvia</i> . . . . .              | 11,00 |
|     | Verfeinert mit Butter und duftendem Salbei.          |       |
| 215 | <i>Risotto Milanese</i> . . . . .                    | 16,50 |
|     | Klassisch mit Safran und Zwiebeln.                   |       |
| 216 | <i>Risotto ai Gamberetti</i> . . . . .               | 15,00 |
|     | Mit feinen Krabben leicht und aromatisch.            |       |
| 217 | <i>Risotto ai Funghi</i> . . . . .                   | 13,50 |
|     | Cremiges Pilzrisotto mit frischen Champignons.       |       |
| 219 | <i>Spaghetti Puttanesca</i> . . . . .                | 15,00 |
|     | Herzhaft mit Kapern, Oliven, Sardellen und Tomaten.  |       |
| 210 | <i>Tagliatelle mit Gambas &amp; Pesto</i> . . . . .  | 21,80 |
|     | Mit Riesengarnelen und frischem Basilikumpesto.      |       |
| 220 | <i>Tagliatelle al Salmone</i> . . . . .              | 16,00 |
|     | Lachsfilet in feiner Sahnesauce.                     |       |
| 221 | <i>Linguine allo Scoglio</i> . . . . .               | 21,50 |
|     | Mit frischem Fisch und Meeresfrüchten.               |       |
| 222 | <i>Tagliatelle dello Chef</i> . . . . .              | 18,50 |
|     | Krabben, Lachs und Tomaten-Sahnesauce<br>ein Genuss. |       |
| 223 | <i>Penne Mare e Monti</i> . . . . .                  | 15,80 |
|     | Mit Krabben und Champignons<br>Meer trifft Wald.     |       |
| 225 | <i>Penne alle Melanzane</i> . . . . .                | 14,50 |
|     | Auberginen in Tomatensauce.                          |       |

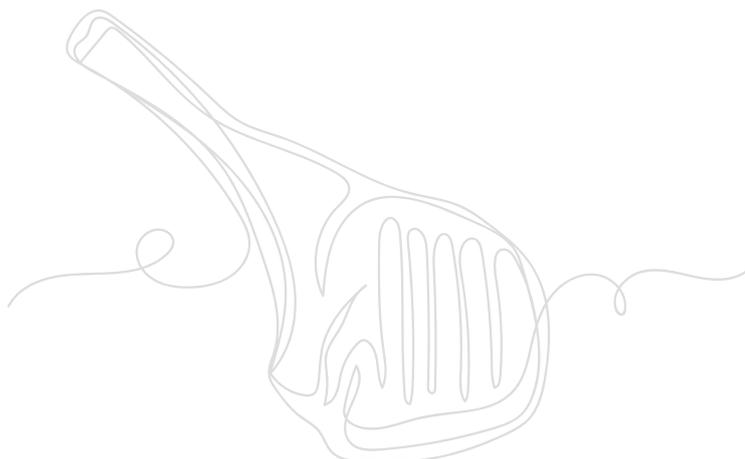


## Empfehlungskarte

### Kalb-Spezialitäten

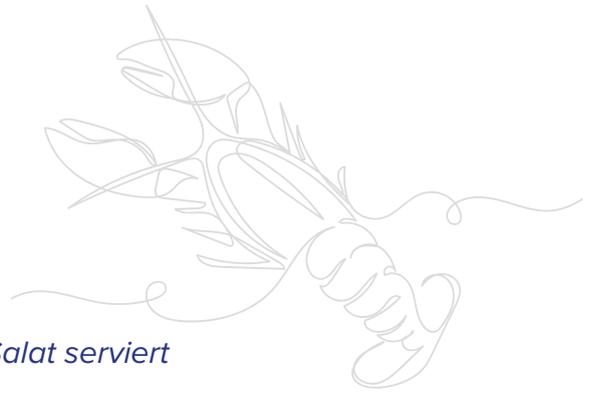
Serviert mit saisonalem Gemüse

- 232 *Filetto al Uccelletto* . . . . . 28,50  
Gegrillte Kalbsfilets mit Thunfisch-Mayonnaise  
*raffiniert und zart.*
- 233 *Piccata Milanese* . . . . . 29,50  
Kalbsmedaillons in Eihülle mit  
Tomatensauce & Spaghetti  
*ein Klassiker.*
- 234 *Saltimbocca alla Romana* . . . . . 29,50  
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken  
*typisch römisch, typisch köstlich.*
- 235 *Scaloppina al Limone* . . . . . 25,50  
Zarte Medaillons in feiner Zitronensauce  
*frisch und aromatisch.*
- 237 *Scaloppina alla Griglia* . . . . . 24,50  
Einfach vom Grill  
*purer Kalbfleischgenuss.*
- 238 *Scaloppina ai Funghi* . . . . . 25,50  
Mit cremiger Champignonsauce  
*herzhaft und vollmundig.*
- 239 *Scaloppina al Vino Bianco* . . . . . 27,50  
In feiner Weißweinsauce geschwenkt  
*elegant und mild.*



## Empfehlungskarte

### Fischspezialitäten



Alle Gerichte werden mit frischem Salat serviert

- 241 *Calamari fritti* . . . . . 24,50  
Knusprig frittiertes Tintenfisch – *goldbraun und zart.*
- 242 *Calamari alla Provinciale* . . . . . 25,50  
Tintenfisch in pikanter Tomatensauce,  
dazu Spaghetti.
- 244 *Calamari alla Griglia* . . . . . 24,50  
Gegrillter Tintenfisch dazu Spaghetti aglio e olio.
- 245 *Coda di Rospo alla Griglia* . . . . . 32,80  
Seeteufel vom Grill mit Gemüse –  
*festes Fleisch, feines Aroma.*
- 246 *Coda di Rospo al Vino Bianco* . . . . . 34,80  
Seeteufel in Weißweinsauce, serviert mit Bandnudeln.
- 247 *Sogliola al Vino Bianco* . . . . . **Saisonpreis**  
Feine Seezunge in Weißweinsauce, dazu Bandnudeln.
- 248 *Sogliola alla Griglia* . . . . . **Saisonpreis**  
Gegrillte Seezunge mit Reis – *leicht und aromatisch.*
- 249 *Salmones alla Griglia* . . . . . 28,50  
Lachsfilet vom Grill – *säftig und edel.*
- 251 *Filetto al Salmones con Verdure.* . . . . . 32,50  
Lachsfilet mit feiner Orangensauce dazu Gemüse –  
*fruchtig und elegant.*
- 252 *Gamberoni alla Griglia* . . . . . **Saisonpreis**  
Große Hummerkrabben vom Grill  
*ein maritimer Hochgenuss.*
- 253 *Gamberoni alla Provinciale* . . . . . **Saisonpreis**  
Hummerkrabben in würziger Spezialsauce.
- 254 *Arrostes di Pesce* . . . . . 35,50  
Edle Fischplatte vom Grill, serviert mit Reis.

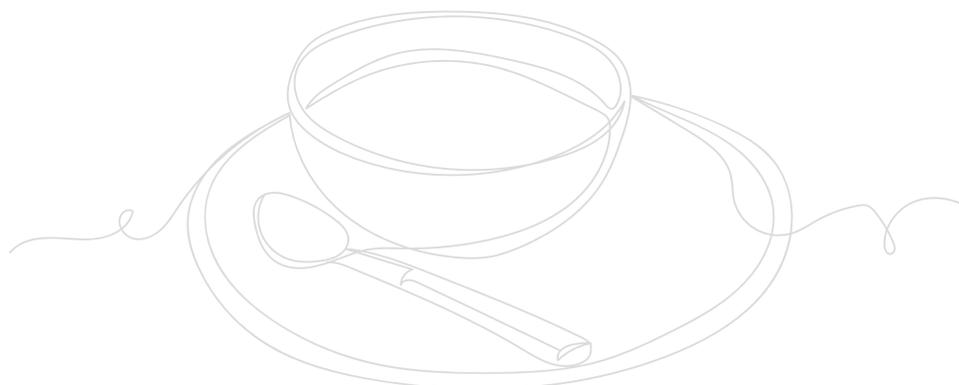


## Antipasti / Vorspeisen

- 3 *Melone con Prosciutto* . . . . . 15,00  
Süße Melone trifft auf herzhaften Parmaschinken.
- 4 *Prosciutto di Parma* . . . . . 13,00  
Original italienischer Parmaschinken, hauchzart serviert.
- 5 *Antipasto Misto* . . . . . 17,50  
Klassische italienische Vorspeisenvariation  
*bunt und köstlich.*
- 6 *Mozzarella Caprese* . . . . . 12,50  
Frischer Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
*purer Genuss.*
- 7 *Antipasto Vegetariana* . . . . . 17,50  
Mediterrane Vorspeisenvielfalt – *ganz ohne Fleisch.*

## Zuppe / Suppen

- 21 *Zuppa di Pesce* . . . . . 18,50  
Hausgemachte Fischsuppe – *kräftig und aromatisch.*
- 22 *Zuppa di Pasta* . . . . . 6,00  
Italienische Nudelsuppe – *einfach & wohltuend.*
- 23 *Minestrone* . . . . . 8,50  
Gemüsesuppe nach italienischer Art  
*gesund & herzhaft.*
- 24 *Zuppa di Pomodoro* . . . . . 7,50  
Fruchtige Tomatensuppe – *fein gewürzt.*
- 26 *Zuppa di Tortellini* . . . . . 7,50  
Tortellini in Brühe – *klassisch und sättigend.*



## *Insalate – Salate*

- 11 *Insalata di Pomodori* . . . . . 7,50  
Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräutern.
- 12 *Insalata di Polpo* . . . . . 16,50  
Zarter Oktopus mit frischem Gemüse  
*maritim & fein.*
- 13 *Insalata all'Italiana* . . . . . 15,80  
Mit Thunfisch, Eiern, Sardellen,  
Artischocken, Vorderschinken & mehr.
- 14 *Kleiner gemischter Salat* . . . . . 7,00  
Frisch & knackig – *die ideale Beilage.*
- 15 *Großer gemischter Salat* . . . . . 10,50  
Bunt, gesund & sättigend.
- 16 *Insalata Capricciosa* . . . . . 14,50  
Herzhaft gemischter Salat mit italienischer Note.
- 17 *Grüner Salat* . . . . . 5,50  
Leicht & frisch – *klassisch zubereitet.*
- 19 *Portion Oliven* . . . . . 4,00  
Fein marinierte Oliven – *perfekt zum Einstieg.*

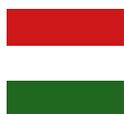


# Pizze



27	<i>Margherita</i> mit Mozzarella . . . . .	9,50
28	<i>Mit Mozzarella, Parmaschinken,</i> Rucola und Parmesan . . . . .	15,50
29	<i>Mit Parmaschinken und Gorgonzola</i> . .	14,50
30	<i>Mit Gorgonzola und Spinat</i> . . . . .	14,50
31	<i>Vesuvio</i> (ohne Käse) – mit Knoblauch und Tomaten . . . . .	8,50
33	<i>Mit Mozzarella,</i> Rucola und gegrillten Gambas . . . . .	21,50
34	<i>Mit Lachsstreifen,</i> Cocktailtomaten und frischem Basilikum . . . . .	17,80
35	<i>Mit Salsiccia,</i> Steinpilzen, Cocktailtomaten und Parmesan . . . . .	17,80
36	<i>Mit Zwiebeln</i> . . . . .	10,00
37	<i>Mit frischer Paprika</i> . . . . .	11,00
38	<i>Mit Peperoni</i> . . . . .	10,00
39	<i>Mit Salami, Paprika und Zwiebeln</i> . . .	13,50
40	<i>Mit Artischockenherzen</i> . . . . .	12,00
41	<i>Mit frischen Champignons</i> . . . . .	12,00
42	<i>Mit Pfifferlingen</i> (nach Saison) . . . . .	14,50
43	<i>Mit Gorgonzola</i> . . . . .	14,00
44	<i>Mit Salami</i> . . . . .	10,50
45	<i>Mit gegrilltem Gemüse</i> . . . . .	15,00
46	<i>Hawaii Spezial</i> – mit Vorderschinken* und Ananas . . . . .	14,00
47	<i>Mit gekochtem Vorderschinken</i> *	10,50
48	<i>Mit Parmaschinken</i> . . . . .	14,00

# Pizza



BÜRGERSTUBE



49	<i>Alla Cacciatore</i> (Jäger-Art) . . . . .	13,50
	Mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen	
50	<i>Spezial</i> . . . . .	13,00
	Mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Oliven <sup>7</sup>	
51	<i>Sardanara</i> . . . . .	14,00
	Mit Sardellen, Sardinen, Knoblauch und Oliven <sup>7</sup>	
52	<i>Napoletana</i> . . . . .	13,50
	Mit Sardellen, Kapern und Oliven <sup>7</sup>	
53	<i>Pugliese</i> . . . . .	13,50
	Mit Zwiebeln, Sardellen, Oliven <sup>7</sup> und Peperoni	
54	<i>Vegetariana</i> . . . . .	14,50
	Vegetarische Pizza mit saisonalem Gemüse	
55	<i>Mit Spinat</i> . . . . .	11,50
56	<i>Mit Broccoli</i> . . . . .	11,50
57	<i>Mit Thunfisch</i> . . . . .	14,00
58	<i>Pescatore</i> . . . . .	14,50
	Mit Thunfisch und Zwiebeln	
59	<i>Vongole</i> . . . . .	11,50
	Mit kleinen weißen Muscheln	
60	<i>Mit Schafskäse</i> , getrockneten Tomaten und Rucola	14,50
61	<i>Mare Mediterraneo</i> . . . . .	15,50
	Mit Meeresfrüchten	
62	<i>Gamberetti</i> . . . . .	14,00
	Mit Krabben	
63	<i>Regina</i> . . . . .	13,00
	Mit Champignons und Vorderschinken*	
64	<i>Orientale</i> . . . . .	14,00
	Mit Zwiebeln, Knoblauch und italienischer Salami	
65	<i>Maison</i> . . . . .	14,50
	Mit Paprika, Champignons, Oliven <sup>7</sup> , Vorderschinken*, Artischockenherzen und Salami	
67	<i>Calzone</i> . . . . .	14,50
	Gefüllt nach Ihrem Wunsch	

Ihre Pizza stellen wir gerne individuell zusammen.

Für jeden Zusatz berechnen wir einen Aufschlag von 2,00 € bis 4,00 €

## Paste / Nudelgerichte



- 69 *Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini* . . . . . 12,00  
Mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni  
*einfach und würzig.*
- 70 *Spaghetti Reale* . . . . . 15,80  
Feine Krabben in cremiger Sahnesauce – *edel und aromatisch.*
- 71 *Spaghetti Napoli* . . . . . 11,00  
Klassisch mit fruchtiger Tomatensauce – *purer Genuss.*
- 72 *Spaghetti Bolognese* . . . . . 11,50  
Mit herzhafter Hackfleischsauce – *ein italienischer Liebling.*
- 73 *Spaghetti Carbonara Originale* . . . . . 14,50  
Mit Guanciale, Ei und Pecorino – *nach römischem Originalrezept.*
- 75 *Spaghetti Mare* . . . . . 18,50  
Mit frischen Meeresfrüchten  
*direkt aus dem Meer auf den Teller.*
- 76 *Spaghetti Amatriciana* . . . . . 13,50  
Mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce – *kräftig im Geschmack.*
- 77 *Spaghetti alle Vongole* . . . . . 17,80  
Mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch und Weißweinsauce  
*mediterran und fein.*
- 78 *Spaghetti alle Cozze* . . . . . 15,50  
Miesmuscheln in Knoblauch-Weißweinsauce  
*ein echter Klassiker.*
- 79 *Spaghetti alla Pizzaiola* . . . . . 14,00  
Mit Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Sardinen  
*pikant und würzig.*
- 80 *Spaghetti Calabrese* . . . . . 16,00  
Mit Speck, Pfifferlingen (nach Saison), Zwiebeln und  
Vorderschinken – *herzhaft und vollmundig.*
- 81 *Spaghetti al Pesto* . . . . . 17,80  
Mit frischem Basilikumpesto – *aromatisch und intensiv.*
- 82 *Spaghetti mit Lachs und Spinat* . . . . . 18,50  
Feiner Lachs trifft auf cremigen Spinat  
*harmonisch und ausgewogen.*
- 83 *Tris del Giorno* . . . . . 16,80  
Dreierlei Pasta mit drei verschiedenen Saucen  
*für Unentschlossene und Genießer.*

## Paste / Nudelgerichte



- 84 *Tagliatelle Melissa* . . . . . 12,00  
Mit Vorderschinken\*, Sahne und feinen Erbsen  
*cremig und mild.*
- 86 *Rigatoni ai Quattro Formaggi* . . . . . 15,50  
Mit vier aromatischen Käsesorten  
*kräftig und cremig.*
- 87 *Rigatoni Caruso* . . . . . 12,50  
Mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Sahnesauce  
*herzhaft und rund.*
- 88 *Rigatoni Gorgonzola* . . . . . 14,00  
Kräftige Gorgonzola-Sauce  
*voll im Geschmack.*
- 89 *Rigatoni dello Chef* . . . . . 13,50  
Mit Champignons, Vorderschinken\* und Sahne  
*ein Lieblingsgericht des Hauses.*
- 90 *Tortellini alla Panna* . . . . . 15,50  
Mit Vorderschinken\* in feiner Sahnesauce  
*klassisch italienisch.*
- 91 *Tortellini alla „Giovanni“* . . . . . 15,50  
Mit Vorderschinken\*, Champignons und  
cremiger Sahnesauce  
*herzhaft und fein.*
- 92 *Penne con Tacchino,  
Broccoli e Gorgonzola* . . . . . 19,50  
Mit Putenstreifen, Broccoli und Gorgonzola  
*eine raffinierte Kombination.*
- 93 *Penne all'Arrabbiata* . . . . . 12,00  
Mit pikanter Tomatensauce  
*scharf, aber unwiderstehlich.*
- 95 *Penne ai Spinaci* . . . . . 11,50  
Mit Spinat und cremiger Sahnesauce  
*vegetarisch und mild.*



## Paste al Forno / Überbackene Nudelgerichte

- 97 *Cannelloni „Maison“* . . . . . 13,50  
Gefüllt, überbacken  
*herzhaft und sättigend.*
- 99 *Lasagne al Forno* . . . . . 13,50  
Hausgemachter Nudelaufbau – *ein italienischer Klassiker.*
- 100 *Rigatoni al Forno* . . . . . 12,00  
Mit Käse überbacken.
- 101 *Tortellini al Forno* . . . . . 12,00  
Überbacken mit Käse.

## Steaks vom argentinischen Rind

- 108 *Tagliata di Manzo* . . . . . 32,50  
Zartes Rindersteak, tranchiert auf Rucolabett, dazu Salat.
- 109 *Misto di Carne alla Griglia* . . . . . 34,50  
Grillteller mit vier verschiedenen Fleischsorten und Salat.
- 110 *Pfeffersteak* . . . . . 28,50  
Saftiges Steak mit pikanter Pfeffersauce und frischem Salat.
- 112 *Bistecca alla Griglia* . . . . . 26,50  
Gegrilltes Rindersteak – *purer Fleischgenuss, mit Salat.*
- 113 *Bistecca ai Finferli* . . . . . 28,50  
Mit Pfifferlingen – *herzhaft & saisonal.*
- 114 *Bistecca al Gorgonzola* . . . . . 27,50  
Mit cremiger Gorgonzolasauce und Salat.
- 115 *Filetto al Pepe* . . . . . 34,50  
Rinderfilet mit pikanter Pfeffersauce – *zart und würzig.*
- 116 *Filetto ai Funghi Porcini* . . . . . 36,00  
Mit edlen Steinpilzen – *ein Fest für Feinschmecker.*
- 117 *Filetto al Barolo* . . . . . 36,00  
Zartes Filet in feiner Barolo-Weinsauce, dazu Salat.

Zu allen Steaks servieren wir  
verschieden Gemüse oder Bratkartoffeln

## Geflügelspezialitäten

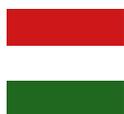
- 118 *Putenschnitzel Natur* . . . . . 19,50  
Zartes Putenschnitzel, serviert mit Brokkoli  
und frischem Salat.
- 119 *Puten-Salat* . . . . . 14,80  
Leichter Salatteller mit saftigen Putenstreifen.

## Carne d'Agnello / Lammgerichte aus Neuseeland

- 120 *Lammkoteletts vom Grill* . . . . . 28,50  
Gegrillt und aromatisch, dazu Bratkartoffeln.
- 121 *Lammkoteletts „Livornese“* . . . . . 29,50  
Mit würziger Tomatensauce und Spaghetti  
toskanischer Genuss.

## Formaggi / Käseauswahl

- 132 *Gorgonzola* . . . . . 10,50  
Cremiger Blauschimmelkäse mit Butter und Toast.
- 133 *Parmigiano* . . . . . 10,50  
Reifer Parmesan  
würzig und fein, serviert mit Brot.
- 134 *Gemischte Käseplatte* . . . . . 18,00  
Auswahl italienischer Käsesorten  
perfekt zum Abschluss oder als Begleitung.



## Dessert & Eisspezialitäten

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 144 | <i>Panna Cotta</i> . . . . .  | 7,50  |
|     | Hausgemacht und verfeinert mit Waldfrüchten<br><i>cremig und fruchtig.</i>          |       |
| 145 | <i>Portion gemischtes Eis</i> . . . . .   | 6,50  |
|     | Dreierlei Eissorten – <i>klassisch und erfrischend.</i>                             |       |
| 147 | <i>Vanilleeis mit heißer Schokosauce</i> . . . . .                                  | 8,00  |
|     | Warme Schokolade trifft auf kühle Süße – <i>ein beliebter Klassiker.</i>            |       |
| 148 | <i>Vanilleeis mit Brombeeren</i> . . . . .  | 9,50  |
|     | Fruchtig und fein – <i>ideal für Beerenliebhaber.</i>                               |       |
| 150 | <i>Amarena-Becher</i> mit Sahne . . . . .   | 9,50  |
|     | Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne – <i>süß und intensiv.</i>                |       |
| 152 | <i>Tiramisù</i> . . . . .   | 7,00  |
|     | <i>Das Original</i> – mit Mascarpone, Espresso und Löffelbiskuit.                   |       |
| 153 | <i>Tartufo</i> . . . . .  | 7,00  |
|     | Edle Eiskugel mit Schokokern – <i>tiefgekühlt und unwiderstehlich.</i>              |       |
| 154 | <i>Cassata „Siciliana“</i> . . . . .  | 7,50  |
|     | Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten<br><i>typisch italienisch.</i> |       |
| 155 | <i>Zabaione</i> für 2 Personen . . . . .  | 14,00 |
|     | Warme Weinschaumcreme mit Vanilleeis – <i>ein Dessert zum Teilen.</i>               |       |



BÜRGERSTUBE

## Spirituosen

- |  |  |      |      |
|--|--|------|------|
|  | <i>Russischer Wodka</i> . . . . .                        | 2 cl | 4,00 |
|  | <i>Vecchia Romagna</i> . . . . .                         | 2 cl | 6,50 |
|  | <i>Cognac</i> – Rémy Martin oder Monnet . . . . .        | 2 cl | 7,50 |
|  | <i>Scotch Whisky</i> mit Eis und Soda serviert . . . . . | 4 cl | 7,50 |
|  | <i>Averna</i> – auf Eis . . . . .                        | 2 cl | 6,50 |
|  | <i>Fernet Branca</i> . . . . .                           | 2 cl | 6,00 |
|  | <i>Ramazotti</i> – auf Eis . . . . .                     | 2 cl | 6,50 |
|  | <i>Sambuca</i> – italienischer Anislikör . . . . .       | 2 cl | 6,50 |
|  | <i>Amaretto</i> – italienischer Mandellikör . . . . .    | 2 cl | 4,50 |
|  | <i>Amaretto di Saronno</i> – auf Eis . . . . .           | 2 cl | 7,00 |

## Aperitivi / Aperitif

<i>Cynar</i> – mit Eis und Soda . . . . .	4 cl	6,00
<i>Jägermeister</i> – auf Eis . . . . .	4 cl	6,00
<i>Campari</i> – mit Eis und Soda . . . . .	4 cl	6,50
<i>Campari Orange</i> mit Orangensaft . . . . .	4 cl	7,50
<i>Martini</i> Bianco oder Dry. . . . .	5 cl	6,00
<i>Martini Rosso</i> . . . . .	5 cl	6,00
<i>Sherry Dry</i> . . . . .	5 cl	6,50
<i>Marsala</i> – italienischer Dessertwein	5 cl	5,50
<i>Aperol Spritz</i> . . . . .		8,50

## Warme Getränke



<i>Espresso</i> – original italienisch . . . . .		2,80
<i>Cappuccino</i> . . . . .		3,50
<i>Tasse Kaffee</i> . . . . .		2,80
<i>Latte Macchiato</i> . . . . .		4,00
<i>Milchcafé</i> . . . . .		4,30
<i>Glas Tee</i> . . . . .		2,80

## Bier

<i>Alpirsbacher</i> Pils . . . . .	0,25   3,30
.....	0,40   4,50
<i>Hefeweizen hell</i> vom Fass . . . . .	0,30   3,80
.....	0,50   5,00
<i>Kristallweizen</i> Flasche . . . . .	0,50   5,00
<i>Hefeweizen dunkel</i> Flasche . . . . .	0,50   5,00
<i>Hefeweizen</i> alkoholfrei Flasche . . . . .	0,50   5,00
<i>Clausthaler</i> alkoholfrei Flasche . . . . .	0,33   3,80
<i>Malzbier</i> Flasche . . . . .	0,33   3,80

## Alkoholfreie Getränke

<i>San Pellegrino</i> Flasche . . . . .	0,25   2,50
.....	0,50   4,50
.....	1,00   7,80
<i>Coca-Cola</i> <sup>1 9</sup> . . . . .	0,20   2,50
.....	0,40   4,00
<i>Fanta</i> <sup>1 2 5</sup> . . . . .	0,20   2,50
.....	0,40   4,00
<i>Sprite</i> <sup>1 2 3</sup> . . . . .	0,20   2,50
.....	0,40   4,00
<i>Apfelsaftschorle</i> . . . . .	0,20   2,50
.....	0,40   4,00
<i>Cola Light</i> <sup>1 9</sup> Flasche . . . . .	0,33   4,30
<i>Cola Zero</i> <sup>1 9</sup> Flasche . . . . .	0,33   4,30
<i>Apfelsaft</i> . . . . .	0,20   3,50
.....	0,40   4,80
<i>Orangensaft</i> . . . . .	0,20   3,50
.....	0,40   4,80
<i>Johannisbeerschorle</i> . . . . .	0,20   3,50
.....	0,40   4,80

## **Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Zutaten**

\* = Formvorderschinken

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Süßungsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwärzt

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig