

TAGESKARTE

Bärlauch Cremesuppe (A,G)	€ 4,50
Eingelegte Tropeazwiebel (O)	€ 4,90
Burrata mit Paradeiser & Basilikum (G)	€ 13,90
Crostini mit Trüffelpesto & Prosciutto di Parma (A)	€ 11,50
Prosciutto di Parma mit getrüffeltem Frischkäse & Champignons (G)	€ 15,50
Pasta mit Rucola-Zitronenpesto & Grana (A,G,N,O)	€ 14,50
Pasta Salsiccia fresca (A,D,O)	€ 14,50
Crème brûlée (C,G)	€ 5,90
Panna Cotta (G)	€ 5,90
Italienischer Schokokuchen (A,C,G)	€ 5,90



Prosciutto di Parma, Salamivariation, Käsevariation* (C,G,O)	12,50 / 17,50 / 23,00
Prosciutto di Parma, Salamivariation* (C,G)	12,00 / 16,50 / 22,00
Prosciutto di Parma - Rucola - Grana Padano* (G)	15,50
Speckteller mit Kren (L,O)	9,50
Chorizo gebraten mit Senf (L,M)	10,50
Käsevariation* (G,O)	13,00 / 18,50 / 24,00
Alici marinate - marinierte Sardinenfilets* (D,O)	11,50
"Eulennest famous" Beef Tatar - Fleisch vom Höllerschmid* (D,L,M)	15,50
Mozzarella di Bufala - Rucola - Tomaten - Basilikum* (G,M)	13,50
Salatvariation mit Prosciutto di Parma* (M) oder mit Ziegenfrischkäse* (G,M)	14,50
Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf Salat* (G,M)	15,50
Bruschetta mit Tomaten und Käse (A,G)	10,50
Bruschetta mit Tomaten, Käse und Prosciutto di Parma (A,G)	12,50
Suppe des Tages (siehe Tageskarte)	4,50
Pasta des Tages (siehe Tageskarte)	13,50 – 16,50
Oliven und Grana Padano (G)	9,50
Oliven, Grana Padano und Fuet (Salami) (C,G)	12,50
Oliven / Kapernbeeren / Getrocknete Tomaten	je 4,50
Brot mit Verhackertem (A,G,L,M)	4,00
Brotkörberl (A,H,N) 2,90 / mit Olivenöl 4,50	
Dessert des Tages (siehe Tageskarte)	5,50 - 6,90

* Mit Brotkörberl (A,H,N)

Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften

(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Prosciutto di Parma, salami & cheese variation * (C,G,O)	12,50 / 17,50 / 23,00
Prosciutto di Parma, salami variation * (C,G)	12,00 / 16,50 / 22,00
Prosciutto di Parma – arugula – Grana Padano * (G)	15,50
Thinly sliced bacon with horseradish (L,O)	9,50
Pan fried Chorizo with mustard (L,M)	10,50
Cheese variation * (G,O)	13,00 / 18,50 / 24,00
Alici marinate – marinated sardine filets* (D,O)	11,50
"Eulennest famous" Beef Tatar (D,L,M)	15,50
Mozzarella di Buffala – arugula – tomatoes – basil*/** (G,M)	13,50
Salad variation with Prosciutto di Parma*/** (M) or fresh goat cheese*/** (G,M)	14,50
Fresh goat cheese wrapped in bacon on salad */** (G,M)	15,50
Bruschetta with tomatoes, cheese & arugula (A,G)	10,50
Bruschetta with tomatoes, cheese, arugula & Prosciutto di Parma (A,G)	12,50
Soup of the day	4,50
Pasta of the day	13,50 – 16,50
Olives & Grana Padano (G)	9,50
Olives, Grana Padano & Fuet (spanish salami) (C,G)	12,50
Olives / Caper berries / Sun dried tomatoes	each 4,50
Pork paté on black bread	4,00
Bread basket (A,H,N)	2,90
Bread basket with olive oil (A,H,N)	4,50
Dessert of the day	5,50 – 6,90

* with Bread basket (A,H,N)

** with homemade salad dressing: olive oil, balsamic vinegar, mustard & honey

Allergy information:

A= gluten, B= crustaceans, C= eggs, D= fish, E= peanuts, F= soja, G= milk or lactose,
H= peel fruits / nuts, L= celery, M= mustard, N= sesame, O= sulfite, P= lupins, R= molluscs