

Prosciutto di Parma, Salamivariation, Käsevariation* (C,G,O)	10,50 / 15,50 / 21,00
Prosciutto di Parma, Salamivariation* (C,G)	10,00 / 14,50 / 20,00
Prosciutto di Parma - Rucola - Grana Padano* (G)	13,90
Speckteller mit Kren* (L,O)	7,90
Lardo di Patanegra*	7,90
Chorizo gebraten mit Senf* (L,M)	8,50
Käsevariation* (G,O)	11,00 / 16,50 / 22,00
Alici marinate - marinierte Sardinenfilets* (D,O)	8,90
<b>"Eulennest famous"</b> Beef Tatar - Fleisch vom Höllerschmid* (D,L,M)	13,90
Mozzarella di Bufala - Rucola - Tomaten - Basilikum* (G,M)	12,90
Salatvariation mit Prosciutto di Parma* (M) <b>oder</b> mit Ziegenfrischkäse* (G,M)	12,90
Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf Salat* (G,M)	13,90
Bruschetta mit Tomaten und Käse (A,G)	9,50
Bruschetta mit Tomaten, Käse und Prosciutto di Parma (A,G)	10,90
Suppe des Tages	4,50
Pasta des Tages	10,50 – 12,50
Quiche des Tages mit Salat	10,50 – 12,50
Oliven und Grana Padano (G)	7,50
Oliven, Grana Padano und Fuet (Salami) (C,G)	10,50
Oliven / Kapernbeeren / Getrocknete Tomaten	je 4,20
Brot mit Verhackertem (A,G,L,M)	2,90
Brotkörberl (A,H,N) 2,90 / mit Olivenöl 3,90	
Italienischer Schokokuchen(A,C,F,G,N) / Panna Cotta(G) / Crème brûlée(C,G)	je 5,90

\* 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.