



Herzlich willkommen  
im  
Ristorante am Riesenbett

Öffnungszeiten

April bis September

Dienstag bis Sonntag und an Feiertagen geöffnet, warme Küche von 12 bis 21 Uhr

Oktober bis März

Mittwoch bis Sonntag und an Feiertagen geöffnet, warme Küche von 12 bis 21 Uhr





---

## Aperitivi

<b>Martini Bianco</b>	5cl	4,50 €
<b>Martini Rosso</b>	5cl	4,50 €
<b>Martini Dry</b>	5cl	4,50 €
<b>Portwein</b>	5cl	4,50 €
<b>Sherry medium</b>	5cl	4,50 €
<b>Sherry fino</b>	5cl	4,50 €
<b>Prosecco spumante</b>	10cl	3,50 €
<b>Sekt auf Eis</b>	10cl	3,50 €
<b>Aperol Spritz</b> (Prosecco, Aperol, Soda)	20cl	5,00 €
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda)	20cl	5,00 €
<b>Flasche Prosecco spumante brut</b>	70cl	22,50 €

## Longdrinks

<b>Campari orange</b>	20cl	6,00 €
<b>Campari soda</b>	20cl	5,50 €
<b>Bacardi Cola</b>	20cl	6,00 €
<b>Meyers Rum Cola</b>	20cl	6,00 €
<b>Jack Daniels Cola</b>	20cl	6,50 €
<b>Gin Tonic</b>	20cl	6,00 €
<b>Wodka Lemon</b>	20cl	6,00 €



---

## Antipasti & Formaggi

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 17 | <b>Bruschetta</b><br>4 Baguettescheiben mit gehackten Tomaten, Basilikum & Knoblauch                               | 4,00 €  |
| 18 | <b>Gamberi all'aglio su letto di rucola</b><br>Garnelen in Knoblauchsoße auf Rucolasalat                           | 12,00 € |
| 19 | <b>Antipasti di verdure</b><br>Verschiedene italienische gegrillte & eingelegte Gemüsearten                        | 9,00 €  |
| 20 | <b>Antipasti misto</b><br>Verschiedene italienische gegrillte & eingelegte Gemüsearten und Meeresfrüchte           | 13,00 € |
| 21 | <b>Spiedini di gamberi alla diavola</b><br>Garnelenspieße in pikanter Tomatensoße                                  | 11,00 € |
| 22 | <b>Affettato misto all' italiana</b><br>Verschiedene luftgetrocknete italienische Wurstsorten & Parmaschinken      | 10,00 € |
| 23 | <b>Mozzarella e pomodoro</b><br>Mozzarellakäse mit Tomaten & Basilikum-Pesto                                       | 8,00 €  |
| 24 | <b>Carpaccio di manzo</b><br>Rohe Rindfleischscheiben mit Parmesan, Rucola, Champignonscheiben, Olivenöl & Zitrone | 11,00 € |
|    | <b>Portion Gorgonzolakäse</b><br>Mit Butter, grünen Oliven und Baguette  | 6,00 €  |
|    | <b>Portion Parmesankäse</b><br>Mit Butter, grünen Oliven und Baguette  | 6,00 €  |



---

## Minestre

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 25 | <b>Crema di pomodoro</b><br>Tomatencremesuppe                                 | 5,00 € |
| 26 | <b>Stracciatella</b><br>Klare Fleischbrühe mit geschlagenem Ei & Parmesankäse | 5,00 € |
| 27 | <b>Minestrone</b><br>Italienische Gemüsesuppe                                 | 5,50 € |

## Insalate

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 29 | <b>Kleiner Beilagensalat</b><br>Gemischter Salat mit Jagdhausdressing<br>(Kräuter-Mayonnaise-Dressing)                           | 4,00 € |
| 30 | <b>Insalata mista</b><br>Gemischter Salat mit Jagdhausdressing<br>(Kräuter-Mayonnaise-Dressing)                                  | 5,50 € |
| 31 | <b>Insalata di pomodoro</b><br>Tomatensalat mit Zwiebeln,<br>Balsamicoessig & Olivenöl   | 5,50 € |
| 32 | <b>Golf-Club-Salat</b><br>Rucola- & Eisbergsalat mit frischen Champignonscheiben &<br>Parmesan, Balsamicoessig & Olivenöl        | 6,00 € |
| 33 | <b>Insalata italia</b><br>Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Thunfisch & Ei,<br>Jagdhausdressing (Kräuter-Mayonnaise-Dressing) | 9,00 € |



## Pasta

37	<b>Spaghetti bolognese</b> Spaghetti in Hackfleischsoße	8,50 €
38	<b>Penne amatriciana</b> Penne in Tomatensoße, Pancetta-Speck, Zwiebeln, scharf gewürzt	8,50 €
39	<b>Spaghetti caraibi</b> Spaghetti mit Shrimps, Lauch & Rindfleischstückchen in Braten-Sahne-Soße	9,50 €
40	<b>Penne alla puttanesca</b> Penne mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Oliven & Sardellen in pikanter Tomatensoße	8,50 €
41	<b>Penne al forno</b> Penne mit Hackfleisch-Sahne-Soße, Pilzen und Erbsen mit Käse überbacken	9,50 €
42	<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und scharfen Peperoni	7,50 €
43	<b>Spaghetti felicioni</b> Spaghetti mit Basilikum, Petersilie & Knoblauch in pikanter Tomatensoße	9,00 €
45	<b>Tortellini alla panna</b> Tortellini mit gekochtem Schinken in Sahnesoße	8,50 €
46	<b>Ravioli al pecorino con salsa di melanzane</b> Hausgemachte Teigtaschen mit Schafskäsefüllung, gehackten Tomaten & Auberginen	11,00 €
47	<b>Ravioli die ricotta al burro e salvia</b> Hausgemachte Teigtaschen mit Ricotta-Füllung in Butter und Salbei	10,00 €
48	<b>Tagliatelle alla boscaiola</b> Bandnudeln in Hackfleisch-Sahne-Soße, Erbsen & frische Champignons	9,50 €
50	<b>Gnocchi verdi di patate al gorgonzola</b> Hausgemachte Spinatgnocchi in Gorgonzolasoße	8,50 €

Wir servieren alle Nudelgerichte mit frisch geriebenem Parmesankäse

Gerne können Sie unsere Pasta auch als Vorspeisen-Portion bestellen



## Maiale / Schwein

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 57 | <b>Scaloppine ai funghi</b><br>Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons in Weißwein-Sahne-Soße, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse                             | 13,00 € |
| 58 | <b>Scaloppine santa lucia</b><br>Schweinerückenschnitzel mit gegrillten Auberginen & Mozzarella überbacken in Weißwein-Braten-Soße, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 14,00 € |
| 59 | <b>Saltimbocca alla romana</b><br>Schweinerückenschnitzel mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsauce, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse                              | 15,00 € |
| 60 | <b>Piccata alla milanese</b><br>Schweinerückenschnitzel nach Wiener Art, Bratkartoffeln und Tagesgemüse   | 12,00 € |
| 61 | <b>Piccata alla zingara</b><br>Schweinerückenschnitzel nach Zigeuner Art scharf gewürzt, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse  | 13,00 € |

## Manzo / Rind (Argentinien)

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 64 | <b>Bistecca alla griglia</b><br>Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse   | 20,00 € |
| 65 | <b>Bistecca all' abruzzese</b><br>Rumpsteak mit Paprika, Rosmarin & Knoblauch, Bratkartoffeln und Tagesgemüse   | 21,00 € |
| 66 | <b>Bistecca al gorgonzola</b><br>Rumpsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse   | 21,00 € |
| 67 | <b>Filetto alla griglia</b><br>Rinderfilet gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse  | 22,00 € |
| 68 | <b>Filetto al pepe verde</b><br>Rinderfilet in Grünem-Pfeffer-Soße, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse   | 22,50 € |
| 69 | <b>Filetto Stroganow</b><br>Geschnezelte Rinderfiletspitzen mit Zwiebeln, Pilzen & Gewürzgurken in Braten-Sahne-Soße, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 20,90 € |



---

## Pesce / Fisch

70	<b>Calamari alla romana</b> Gebackene Calamari-Ringe mit Aioli-Soße, dazu Salzkartoffeln und Salat	14,00 €
71	<b>Calamari alla griglia con spaghetti aglio olio</b> Gegrillte Calamari mit Spaghetti in Olivenöl & Knoblauch	14,00 €
72	<b>Scampi alla griglia con spaghetti aglio olio</b> Gegrillte Riesengarnelen mit Spaghetti in Olivenöl & Knoblauch	20,00 €
73	<b>Scampi alla diavola con spaghetti</b> Gegrillte Riesengarnelen mit Spaghetti in einer feurigen Tomaten-Kräuter-Soße	20,50 €
74	<b>Filetto di telapia ai gamberetti</b> Buntbarschfilet mit Shrimps, Dill & Knoblauch, in Sahnesauce, Salzkartoffeln, Salat	18,50 €
75	<b>Filetto di luccio alla toscana</b> Zanderfilet mit Oliven, Basilikum, Tomatenwürfeln, Knoblauch, Salzkartoffeln, Salat	19,00 €

## Golfer-Snacks

<b>Warmes Salami-Sandwich</b> Baguettebrot mit italienischer Salami, Salat, Tomatenscheiben und Mozzarella	4,50 €
<b>Warmes Prosciutto-Sandwich</b> Baguettebrot mit gekochtem Schinken, Salat, Tomatenscheiben und Mozzarella	4,50 €
<b>Spiegeleier</b> mit Bratkartoffeln und gebratenem Pancetta-Speck	7,00 €
<b>Pikante Chicken-Wings (6 Stück)</b> mit Chilisoße und Baguette Jedes weitere Stück	5,50 € 0,70 €
<b>Bratwurst</b> mit Pommes frites	5,50 €
<b>Curry-Bratwurst</b> mit Pommes frites	6,00 €
<b>Pizza Napoli</b> mit Tomatensoße & Knoblauch	5,00 €
<b>Ein Korb Pizzabrötchen</b>	3,00 €



## Pizza aus dem Steinofen

29cm Ø    24 cm Ø

1	<b>Pizza margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella	7,00 €	5,00 €
2	<b>Pizza salami</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami	8,00 €	6,00 €
3	<b>Pizza funghi</b> Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons	8,00 €	6,00 €
4	<b>Pizza prosciutto</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken	8,00 €	6,00 €
5	<b>Pizza 4 stagioni</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, frische Champignons, gekochter Schinken, Artischocken	9,00 €	7,00 €
6	<b>Pizza capricciosa</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, frische Champignons, gekochter Schinken, Zwiebeln	9,00 €	7,00 €
7	<b>Pizza formaggi</b> Tomatensauce, verschiedene Käsesorten	9,00 €	7,00 €
8	<b>Pizza piccante</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Paprika, Zwiebeln, scharf gewürzt	9,00 €	7,00 €
9	<b>Pizza vegetariana</b> Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Gemüsesorten	9,00 €	7,00 €
10	<b>Pizza hawaii</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	8,50 €	6,50 €
11	<b>Pizza rucola</b> Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucolasalat, Parmesan	11,00 €	9,00 €
12	<b>Pizza marinara</b> Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte	11,00 €	9,00 €
13	<b>Pizza tonno</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	9,50 €	7,50 €
14	<b>Pizza della casa</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, gegrillte Zucchini	9,50 €	7,50 €
15	<b>Pizza calzone (Pizzatasche)</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons	9,00 €	





---

## Alkoholfreie Getränke

Bismarck Gourmet Mineralwasser	0,25 L	2,20 €
	0,70 L	5,50 €
Bismarck Gourmet stilles Wasser	0,25 L	2,20 €
	0,70 L	5,50 €
San Pellegrino medium Wasser	0,70 L	5,50 €
Coca Cola, Coca Cola light, Spezi, Fanta, Sprite	0,20 L	2,20 €
	0,40 L	3,50 €
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Kirschsft, Grapefruitsaft, Rhabarbersaft, Orangensaft, Bananensaft	0,20 L	2,20 €
	0,40 L	3,50 €
Distel, KiBa, JoTo & alle Saftschorlen	0,20 L	2,20 €
	0,40 L	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon & Tonic Water	0,20 L	2,20 €
	0,40 L	3,50 €

## Biere

Bitburger Pils vom Faß	0,25 L	2,50 €
	0,40 L	3,60 €
Bitburger Drive (alkoholfrei, Flasche)	0,33 L	3,30 €
Alsterwasser	0,25 L	2,50 €
	0,40 L	3,60 €
Köstrizer Dunkel (Flasche)	0,33 L	3,30 €
Paulaner Weizenbier: Hell, Dunkel, Alkoholfrei (Flasche)	0,50 L	3,80 €



---

## Heissgetränke

Kaffee (Tasse)	2,00 €
Kaffee (Becher)	2,20 €
Kaffee (Kännchen)	3,40 €
Espresso (Mokkarabia)	2,20 €
Doppio Espresso (Mokkarabia)	3,40 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Schwarztee, Grüner Tee, Früchte Tee, Pfefferminz Tee, Kamillen Tee, Roibusch Tee	3,40 €
Kakao mit Sahne	3,00 €
Lumumba (Kakao mit Sahne und Rum)	4,50 €

## Offene Weine

### Weißweine aus Italien

Chardonnay I.G.T. (fruchtig, trocken)	0,20 L	5,20 €
Sauvignon I.G.T. (mild, fruchtig)	0,20 L	5,20 €
Custoza D.O.C. (trocken)	0,20 L	5,00 €
Weißweinschorle	0,20 L	4,30 €

### Roséwein aus Italien

Rosato I.G.T. (trocken)	0,20 L	5,00 €
-------------------------	--------	--------

### Rotweine aus Italien

Montepulciano D.O.C. (kräftig, trocken)	0,20 L	5,20 €
Merlot I.G.T. (leicht, fruchtig, trocken)	0,20 L	5,20 €
Nero d'Avola I.G.P. (kräftig, trocken)	0,20 L	5,00 €
Lambrusco (lieblich, kalt)	0,20 L	4,30 €



---

## Flaschenweine

### Vini Bianchi - Weißweine

- Pecorino Palio I.G.T. - Citra – Abruzzan** 20,00 €  
Strohgelber Wein mit grünlichen Reflexen, fruchtig-blumiges Aroma. Am Gaumen ist er frisch und ausgewogen.
- Vermentino I.G.T. - Corte Passo – Toscana** 20,00 €  
Strohgelber Wein mit einem leichten grasigen Funkeln. Der Geruch intensiv, frisch und fruchtig. Im Geschmack feine fruchtige Säure.
- Lugana D.O.C. - Bulgarini - Lombardei** 26,00 €  
Intensive strohgelber Wein mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen frisch und würzig.
- Gavi di Gavi Ca da Bosio D.O.C.G. - Terre da Vino - Piemont** 24,00 €  
Heller Strohgelber Wein, in der Nase einen Duft nach Zitrusfrüchten. Am Gaumen recht kräftig mit einer milden Säure versehen.
- Pinot Grigio D.O.C. - Erste & Neue – Südtirol** 25,00 €  
Hellgrüner Wein mit goldenen Reflexen mit einem intensiven Duft von Maracuja und Pfirsichen. Der Geschmack ist saftig, würzig und feinwürzig.

### Vino Rosato - Roséweine

- Chiaretto Sant'Emiliano D.O.C. - Pratello - Gardasee** 23,00 €  
Leuchtend hellroter Wein, im Geruch fein und intensiv nach reifen Trauben. Der Geschmack trocken und frisch fruchtig, mit leichtem Würzton.



---

## Flaschenweine

### Vini Rossi - Rotweine

<b>Megale Negroamaro I.G.T. - Santa Croce - Apulien</b>	21,00 €
Tiefdunkler rubinroter Wein mit Purpurreflexen. Aromen Kirsche und dunkler Schokolade. Am Gaumen vollmundig mit harmonischem Säuregerüst.	
<b>Rosso I.G.T. - Corte Passo - Toskana</b>	21,00 €
Rubinroter Wein Aromen von Waldbeeren, getrockneten Früchten und Pflaumen. Im Geschmack feinfruchtig mit feinem Schmelz und zart feuriger Würze.	
<b>Eghemon Pinot Nero Syrah I.G.T. - Don Vincenzo – Sizilien</b>	27,00 €
Leuchtend purpurroter Wein, in der Nase roten Beeren. Im Geschmack Kirsche, roter Johannisbeere sowie Himbeere.	
<b>Primitivo di Manduria Regale D.O.C. - Torre Quarto - Apulien</b>	24,00 €
Intensiver Rubinroter Wein. Das Bukett ist intensiv und komplex. Im Geschmack kräftig, warm und weich.	
<b>Bruno Rosso I.G.T. - Bulgarini - Lombardei</b>	27,00 €
Rubinroter Wein. Noten von roten Beeren, Kirschen und Holunder. Am Gaumen harmonischer und fruchtbetonter Geschmack.	

### Prosecco - Schaumweine

<b>Rosé Spumante Brut - Teresa Rizzi – Venetien</b>	23,00 €
Hellrosa farbender Spumante mit Aromen von Erdbeere, Himbeeren.	
<b>Spumante Brut - Teresa Rizzi - Venetien</b>	23,00 €
Heller Spumante mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist anhaltend frisch. Im Geschmack ist er lebendig und leicht herb.	