



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 / Aperitif

Martini Bianco	5cl	4,70 €
Martini Rosso	5cl	4,70 €
Martini Dry	5cl	4,70 €
Portwein	5cl	4,70 €
Sherry medium	5cl	4,70 €
Sherry fino	5cl	4,70 €
Prosecco spumante	10cl	3,70 €
Sekt auf Eis	10cl	3,70 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)	20cl	5,50 €
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda)	20cl	5,50 €

Longdrinks

Campari orange	20cl	6,00 €
Campari soda	20cl	6,00 €
Bacardi Cola	20cl	6,00 €
Meyers Rum Cola	20cl	6,00 €
Jack Daniels Cola	20cl	6,50 €
Wodka Lemon	20cl	6,00 €
Gin Tonic (Gordons Gin)	20cl	6,00 €
Gin Tonic (Ungava Gin, Tanqueray Gin, Bulldog Gin)	20cl	7,00 €



Antipasti / Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 16 | Panini pizza con olive e aioli
Warme Pizzabrötchen mit Aioli und Oliven | 6,00 € |
| 17 | Bruschetta
4 Baguettescheiben mit gehackten Tomaten, Basilikum & Knoblauch | 5,00 € |
| 18 | Gamberi all'aglio
Garnelen im Knoblauchtöpfchen, pikant gewürzt | 11,00 € |
| 19 | Prosciutto e melone
Parmaschinken mit Melone | 10,00 € |
| 20 | Antipasti misto
Verschiedene italienische gegrillte & eingelegte Gemüsearten und Meeresfrüchte | 14,00 € |
| 21 | Spiedini di gamberi alla diavola
Garnelenspieße in pikanter Tomatensoße | 12,00 € |
| 22 | Affettato misto all'italiana
Verschiedene luftgetrocknete italienische Wurstsorten & Parmaschinken | 11,00 € |
| 23 | Mozzarella e pomodoro
Mozzarellakäse mit Tomaten & Basilikum | 8,50 € |
| 24 | Carpaccio di manzo
Rohe Rindfleischscheiben mit Parmesan, Rucola, Champignonscheiben, Olivenöl & Zitrone | 11,00 € |



Minestre / Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 25 | Crema di pomodoro
Tomatencremesuppe | 5,50 € |
| 27 | Minestrone
Italienische Gemüsesuppe | 6,00 € |

Insalate / Salate

- | | | |
|----|---|--------|
| 29 | Piccola insalata mista
Kleiner Beilagen-Salat mit hausgemachtem
Kräuter-Mayonnaise-Dressing | 4,00 € |
| 30 | Insalata mista
Gemischter Salat mit hausgemachtem
Kräuter-Mayonnaise-Dressing | 6,00 € |
| 31 | Insalata di pomodoro
Tomatensalat mit Zwiebeln,
Balsamicoessig & Olivenöl | 6,00 € |
| 32 | Golf-Club-Salat
Rucola- & grüner Salat mit gebratenen Champignons,
gehobeltem Parmesan, Balsamicoessig & Olivenöl | 7,50 € |
| 33 | Insalata Italia
Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Thunfisch & Ei,
mit hausgemachtem Kräuter-Mayonnaise-Dressing | 9,50 € |



Pasta / Nudeln

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

**Gerne können Sie unsere Nudel-Gerichte auch als Vorspeisen-Portion bestellen,
2 € günstiger als der Normalpreis.**



Maiale / Schwein

- | | | |
|----|---|---------|
| 57 | Scaloppine ai funghi
Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons in Weißwein-Sahne-Soße, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 14,50 € |
| 59 | Saltimbocca alla romana
Schweinerückenschnitzel mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsoße, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 15,50 € |
| 60 | Piccata alla milanese
Schweinerückenschnitzel nach Wiener Art, Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 13,00 € |

Manzo / Rind (Argentinien)

- | | | |
|----|--|---------|
| 64 | Bistecca alla griglia
Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 21,00 € |
| 65 | Bistecca all' abruzzese
Rumpsteak mit Paprika, Rosmarin & Knoblauch, Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 22,00 € |
| 66 | Bistecca al gorgonzola
Rumpsteak mit Gorgonzolasoße, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 22,50 € |
| 67 | Filetto alla griglia
Rinderfilet gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 23,00 € |
| 68 | Filetto al pepe verde
Rinderfilet in Grüner-Pfeffer-Soße, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 23,50 € |
| 69 | Filetto Stroganow
Geschnetzelte Rinderfiletspitzen mit Zwiebeln, Pilzen & Gewürzgurken in Braten-Sahne-Soße, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 21,50 € |



Pesce / Fisch

Weitere Frisch-Fischangebote finden Sie in unserer Tageskarte

70	Calamari alla romana Gebackene Calamari-Ringe mit Aioli-Soße, dazu Salat und Baguette	16,00 €
71	Calamari alla griglia con spaghetti aglio olio e peperoncino Gegrillte Calamari mit Spaghetti in Olivenöl & Knoblauch	16,00 €
72	Scampi alla griglia con spaghetti aglio olio e peperoncino Gegrillte Riesengarnelen mit Spaghetti in Olivenöl & Knoblauch	20,00 €
73	Scampi alla diavola con spaghetti Gegrillte Riesengarnelen mit Spaghetti in einer feurigen Tomaten-Kräuter-Soße	21,00 €

Snacks & Käse

	Warmes belegtes Baguette Getoastetes Baguettebrot mit italienischer Salami, Salat, Tomatenscheiben und Käse	5,00 €
	Spiegeleier mit Bratkartoffeln und gebratenem Pancetta-Speck	7,50 €
	Pikante Chicken-Wings (6 Stück) mit Chilisoße und Baguette	5,50 €
	Curry-Bratwurst mit Pommes frites	6,50 €
	Pizza Napoli mit Tomatensoße & Knoblauch	5,00 €
	Ein Korb Pizzabrötchen mit Olivenöl	3,50 €
	Portion Parmesankäse (ca. 100g) Mit Butter, Oliven und Baguette	6,50 €
	Portion Gorgonzolakäse (ca. 100g) Mit Butter, Oliven und Baguette	6,50 €



Pizza aus dem Steinofen

ca. 29 cm Ø

- | | | |
|----|--|---------|
| 1 | Pizza margherita
Tomatensoße, Mozzarella | 7,00 € |
| 2 | Pizza salami
Tomatensoße, Mozzarella, Salami | 8,00 € |
| 3 | Pizza funghi
Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons | 8,00 € |
| 4 | Pizza prosciutto
Tomatensoße, Mozzarella, gekochter Schinken | 8,00 € |
| 5 | Pizza bolognese
Tomatensoße, Mozzarella, Hackfleisch und geriebener Parmesan | 9,00 € |
| 6 | Pizza capricciosa
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, frische Champignons, gekochter Schinken, Zwiebeln | 9,00 € |
| 7 | Pizza gorgonzola e pere
Tomatensoße, Gorgonzolakäse und eingelegte Birnen | 9,00 € |
| 8 | Pizza piccante
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Paprika, Zwiebeln, scharf gewürzt | 9,00 € |
| 9 | Pizza vegetariana
Tomatensoße, Mozzarella, verschiedene Gemüsesorten | 9,00 € |
| 10 | Pizza hawaii
Tomatensoße, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas | 9,00 € |
| 11 | Pizza rucola
Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucolasalat, Parmesan | 11,00 € |
| 12 | Pizza bianca ai gamberi
Tomatenwürfel, Mozzarella, Garnelen und Rucola | 12,00 € |
| 13 | Pizza tonno
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln | 9,50 € |
| 14 | Pizza calabrese
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe kalabrische Salami und Sardellen | 10,00 € |
| 15 | Pizza calzone (Pizzatasche)
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons | 9,00 € |

Gerne können Sie unsere Pizzen auch als kleine Pizza bestellen, 2 € günstiger als der Normalpreis.



Alkoholfreie Getränke

Bismarck Gourmet Mineralwasser	0,25 L	2,40 €
	0,70 L	5,90 €
Bismarck Gourmet stilles Wasser	0,25 L	2,40 €
	0,70 L	5,90 €
San Pellegrino medium Wasser	0,70 L	5,90 €
Coca Cola, Coca Cola light, Spezi, Fanta, Sprite	0,20 L	2,40 €
	0,40 L	3,80 €
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Kirschsft, Grapefruitsaft, Rhabarbersaft, Orangensaft, Bananensaft	0,20 L	2,40 €
	0,40 L	3,80 €
Distel, KiBa, JoTo & alle Saftschorlen	0,20 L	2,40 €
	0,40 L	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon & Tonic Water	0,20 L	2,40 €
	0,40 L	3,80 €

Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,25 L	2,70 €
	0,40 L	3,90 €
Bitburger Drive (alkoholfrei, Flasche) In der Hauptsaison vom Fass zu unseren Pils-Preisen	0,33 L	3,30 €
Alsterwasser	0,25 L	2,70 €
	0,40 L	3,90 €
Köstrizer Dunkel (Flasche)	0,33 L	3,50 €
Paulaner Weizenbier: Hell, Dunkel, Alkoholfrei (Flasche)	0,50 L	4,10 €



Heissgetränke

Kaffee (Tasse)	2,20 €
Kaffee (Becher)	2,40 €
Kaffee (Kännchen)	3,50 €
Espresso (Mokkarabia)	2,20 €
Doppio Espresso (Mokkarabia)	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Schwarztee, Grüner Tee, Früchte Tee, Pfefferminz Tee, Kamillen Tee, Roibusch Tee	3,50 €
Kakao mit Sahne	3,10 €
Lumumba (Kakao mit Sahne und Rum)	4,60 €

Offene Weine

Weißweine aus Italien

Chardonnay I.G.T. (fruchtig, trocken)	0,20 L	5,50 €
Sauvignon I.G.T. (mild, fruchtig)	0,20 L	5,70 €
Custoza D.O.C. (trocken)	0,20 L	5,20 €
Weißweinschorle	0,20 L	4,50 €

Roséwein aus Italien

Rosato I.G.T. (trocken)	0,20 L	5,50 €
-------------------------	--------	--------

Rotweine aus Italien

Montepulciano D.O.C. (kräftig, trocken)	0,20 L	5,50 €
Merlot I.G.T. (leicht, fruchtig, trocken)	0,20 L	5,50 €
Nero d'Avola I.G.P. (kräftig, trocken)	0,20 L	5,50 €
Lambrusco (lieblich, kalt)	0,20 L	4,50 €



Flaschenweine

Vini Bianchi - Weißweine

Pecorino Palio I.G.T. - Citra – Abruzzen

22,00 €

Strohgelber Wein mit grünlichen Reflexen, fruchtig-blumiges Aroma. Am Gaumen ist er frisch und ausgewogen.

Vermentino I.G.T. - Corte Passo – Toscana

22,00 €

Strohgelber Wein mit einem leichten grasigen Funkeln. Der Geruch intensiv, frisch und fruchtig. Im Geschmack feine fruchtige Säure.

Lugana D.O.C. - Bulgarini - Lombardei

28,00 €

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

25,00 €

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

26,00 €

Hellgrüner Wein mit goldenen Reflexen mit einem intensiven Duft von Maracuja und Pfirsichen. Der Geschmack ist saftig, würzig und feinwürzig.

Vini Rosati - Roséweine

Chiaro Sant'Emiliano D.O.C. - Pratello - Gardasee

25,00 €

Leuchtend hellroter Wein, im Geruch fein und intensiv nach reifen Trauben. Der Geschmack trocken und frisch fruchtig, mit leichtem Würzton.



Flaschenweine

Vini Rossi - Rotweine

- Megale Negroamaro I.G.T. - Santa Croce - Apulien** 22,00 €
Tiefdunkler rubinroter Wein mit Purpurreflexen. Aromen Kirsche und dunkler Schokolade. Am Gaumen vollmundig mit harmonischem Säuregerüst.
- Rosso Toscana I.G.T. - Corte Passo - Toskana** 22,00 €
Rubinroter Wein Aromen von Waldbeeren, getrockneten Früchten und Pflaumen. Im Geschmack feinfruchtig mit feinem Schmelz und zart feuriger Würze.
- Eghemon Pinot Nero Syrah I.G.T. - Don Vincenzo – Sizilien** 28,00 €
Leuchtend purpurroter Wein, in der Nase roten Beeren. Im Geschmack Kirsche, roter Johannisbeere sowie Himbeere.
- Primitivo di Manduria Regale D.O.C. – Conte di Campiano - Apulien** 25,00 €
Intensiver Rubinroter Wein. Das Bukett ist intensiv und komplex. Im Geschmack kräftig, warm und weich.
- Bruno Rosso I.G.T. - Bulgarini - Lombardei** 28,00 €
Rubinroter Wein. Noten von roten Beeren, Kirschen und Holunder. Am Gaumen harmonischer und fruchtbetonter Geschmack.

Prosecco - Schaumweine

- Rosé Spumante Brut - Teresa Rizzi – Venetien** 24,00 €
Hellrosa farbender Spumante mit Aromen von Erdbeere, Himbeeren.
- Spumante Brut - Teresa Rizzi - Venetien** 24,00 €
Heller Spumante mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist anhaltend frisch. Im Geschmack ist er lebendig und leicht herb.