



PASTA / NUDEL-SPEZIALITÄTEN

Spaghetti Bolognese 9,5

Nach Giuseppinos italienischem Geheimrezept: Mit fruchtigen Tomaten, bestem Hackfleisch und vielen leckeren Gewürzen.

Spaghetti Carbonara 9,5

Der köstliche Klassiker nach Giu's Art: 20 Wochen gereifter Vulcano-Speck, frische Sahne und feine Gartenkräuter.

Mafalde Arrabiata 9,5

Wie ein Urlaub in Rom: Zwiebeln, Paprika, Vulcano-Speck, Knoblauch, Olivenöl und mit etwas Chili verfeinert.

Casarecce Gorgonzola 9,5

Ein Fest für Feinschmecker: Würziger Blauschimmelkäse, frische Sahne, geröstete Walnüsse und etwas Thymian.

Spaghetti Napoli 8,5

Frisch und fruchtig: Tomaten, Basilikum und feine Gartenkräuter.

Mafalde mit Steinpilzsoße 9,5

Aromatisch & delikater Steinpilz aus dem Bayerischen Wald, feine Gartenkräuter und geriebener Parmesan.

Tagliatelle mit Rucola Pesto 8,5

Ein Traum in Grün: Hausgemachtes Rucola Pesto mit Olivenöl, frischen Kräutern und feinem Parmesan.

Lasagne Bolognese 9,5

Nach Giuseppinos Geheimrezept: Mit fruchtigen Tomaten, bestem Hackfleisch, cremiger Béchamelsauce und Gewürzen.

Für unsere hausgemachten Nudelspezialitäten verwenden wir nur besten Bio-Hartweizengrieß und weiches Wasser aus dem Bayerischen Wald: Spaghetti, Tagliatelle, Casarecce, Mafalde und Lasagne-Blätter. Natürlich alles vegan und lactosefrei. Fragt auch gerne nach unseren glutenfreien Maisnudeln und feinen Dinkel-Mafalden!

ZUPPE / SUPPEN

Minestrone alla Giuseppino 5,5

Gesund & lecker: Feine Suppe mit Gemüse der Saison. Dazu geröstetes Ciabatta.

Crema di Zucca 5,0

Jetzt geht die Sonne auf: Fruchtige Kürbis-Creme-Suppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Ciabatta-Würfeln.

INSALATONE / SALATE

Insalata della Casa 9,5

Knackige Blattsalate mit Ei, feinem Schinken, Gouda, hausgemachtem Kräuterdressing und frischer Kresse.

Insalata al Tonno 9,5

Knackige Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebeln, fruchtigen Tomaten und frischer Kresse.

Insalata Mista 4,5

Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurke und Tomaten.

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Antipasti alla Giu's 12,5

Vulcano-Schinken, Gorgonzola, Oliven, mit Frischkäse gefüllte Paprika, gebratene Zucchini, Paprika und Zwiebeln – verfeinert mit Thymian und Balsamico.

DOLCI / DESSERTS

Tiramisu 5,4

Hausgemachte Spezialität: Löffelbiskuit in Espresso getränkt, mit cremiger Mascarpone und feinem Amaretto-Aroma.

Panna Cotta 5,4

Hausgemacht, mit frischem Rahm und pürierten Erdbeeren.

GETRÄNKE

BIERE DER BRAUEREI LANG

1856 Helles 0,3 3,3

1856 Lemon (Radler) 0,3 3,3

Weizen hell 0,5 3,8

Weizen dunkel 0,5 3,8

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,3 2,9

Coca Cola light 0,3 2,9

Orangen-Limo 0,3 2,9

Zitronen-Limo 0,4 3,3

Spezi 0,4 3,3

Alpen Schorle (Wolfra) 0,3 3,3

Johannisbeere, Apfel naturtrüb,
Mango, Rhabarber

Wasser (Adelholzener) 0,25 2,6

Wasser (Adelholzener) 0,75 4,5

WARME GETRÄNKE

Espresso 2,6

Cappuccino 3,5

Café Crema 3,0

Affogato 3,5

Heiße Schokolade 3,0

Tee (Eilles) versch. Sorten 3,0

VINI / WEINE

Spumante Pink Cuvée

Der Antipasti-Begleiter

Erdbeer-Himbeer-Rosen-Duft,
Extra Dry, frisch, süffig

0,1 3,9

Flasche 24,0

Lambrusco Reggiano Dolce

Veilchen-Duft, fruchtig, lieblich

0,2 5,0

Flasche 16,0

Bardolino Classico

Der perfekte Pasta-Begleiter

Himbeer-Duft, frisch, trocken

0,2 5,5

Flasche 16,0

Montepulciano d'Abruzzo

Waldbeeren, Johannisbeere
mit Süßholznote, Vanille-Duft

0,2 7,5

Flasche 24,0

Chardonnay Vigneti

Apfel-Birne-Duft, fruchtig

0,2 6,5

Flasche 19,0

Pinot Grigio

Birne-Mango-Duft, Holznote

0,2 6,5

Flasche 19,0