

nussbaumer



Vorne weg

Steak-Tatar vom heimischen Rind mit Sellerie, gebackenem Eigelb und
Kartoffelbrot A,C,D,G

Tartara di manzo con sedano, tuorlo d'uovo al forno e pane di patate A,C,D,G

€ 14,00

Geräucherter Bio-Lachs mit Gurke, grünem Apfel, Joghurt und Wildkräutern D

Salmone BIO affumicato con cetriolo, mela verde, yogurt ed erbe selvatiche D

€ 13,00

Bowl mit Büffelmozzarella; exotischem Caesar's Salad A,C,G

Bowl con mozzarella bufala; Caesar's Salad esotica A,C,G

€ 13,00

Dazwischen

Schüttelbrotbandnudeln mit Wildragout, kaltgerührten Johannisbeeren und
Schüttelbrotcrumble A,C,G

Tagliatelle al „Schüttelbrot“ con ragú di selvaggina, ribes mescolato a freddo e
“Schüttelbrotcrumble” A,C,G

€ 14,00

Kartoffelnocken mit Salsiccia, Tomate und Basilikum A,C,G

Gnocchi con salsiccia, pomodoro e basilico A,C,G

€ 13,00

Spaghettini mit Knoblauch, Chili, wildem Brokkoli und Sardellen aus Sizilien A,D

Spaghettini con aglio, peperoncino, broccoli selvatici e acciughe siciliane A,D

€ 13,00

Hauptsächliches

Entrecôte vom Weiderind mit „Radicchio trevigiano“ und Parmesanspänen 6

Entrecôte con radicchio trevigiano e scaglie di parmigiano 6

€ 22,00

Wolfsbarsch mit Artischockengeröstel und Petersilienfond 0

Branzino con arrostito di carciofi e fondo di prezzemolo 0

€ 21,00

Pure Lust

Tiramisú Kaffee Mascarpone und Amaretto A,C,G,H,O

Tiramisú caffè, mascarpone e amaretto A,C,G,H,O

€ 7,00

Ananasravioli mit Kokosmousse, Passionsfruchtsüppchen und Mandelknusper

A,C,G,H,P

Ravioli all'ananas con mousse al cocco, zuppa al frutto della passione e
croccante alle mandorle A,C,G,H,P

€ 7,00

Pizza

Hausgemachte Focaccia mit „San Daniele“ Rohschinken und/oder Mozzarella
Bufala DOP (auch glutenfrei erhältlich) A,C,G

Focaccia fatta in casa con prosciutto crudo „San Daniele“ e/oppure mozzarella di
bufala DOP (disponibile anche senza glutine) A,C,G

€12,00

Margherita A, G

Tomatensugo, Fior di Latte

Pomodoro, fior di latte

€7,00

Marinara A

Tomatensugo, Knoblauch, Oregano

Pomodoro, aglio, origano

€6,50

Capricciosa A, G

Tomatensugo, Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken,
Oliven

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive

€11,50

Nussbaumer A, G

Tomatensugo, Fior di Latte, Mascarpone, Rohschinken, Datteltomaten, Rauke

Pomodoro, fior di latte, mascarpone, prosciutto crudo, datterini, rucola

€12,00

Parmigiana A, G

Tomatensugo, Fior di Latte, Auberginen, Parmigiano Reggiano

Pomodoro, fior di latte, melanzane, Parmigiano Reggiano

€10,00

Vulcano A, G

Tomatensugo, Fior di Latte, Paprika, Chili, scharfe Salami

Pomodoro, fior di latte, peperoni, peperoncino, salamino piccante

€10,00

Cruzola A, G

Tomatensugo, Fior di Latte, Rohschinken, Gorgonzola

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, gorgonzola

€11,50

Verdure A, G

Tomatensugo, Fior di Latte, frisches Gemüse der Saison

Pomodoro, fior di latte, verdure della stagione

€11,00

Sanni A, G

Tomatensugo, Fior di Latte, scharfe Salami, Gorgonzola, Datteltomaten

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, gorgonzola, datterini

€12,00

Rustica A, D, G

Tomatensugo, Fior di Latte, Thunfisch, Kapern, Oliven, Paprika

Pomodoro, fior di latte, tonno, capperi, olive, peperoni

€12,00

Burrata A, G

Tomatensugo, Burrata, frischer Basilikum, getrocknete Tomaten

pomodoro, burrata, basilico fresco, pomodori semiseccchi

€10,00

Amalfi A, D, G

Tomatensugo, Büffelmozzarella, Sardellen

Pomodoro, bufala, acciughe

€10,00

Greca A, G

Fior di Latte, Feta, Datteltomaten, Oliven, Tropee Zwiebeln

Fior di Latte, feta, datterini, olive, cipolla rossa

€11,00

Kleine Pizza / pizza piccola	-1,00 €
Extras / extra	0,50 € bis/fino 3,00 €
hausgemachte Knoblauchmayonnaise	2,00 €
maionese all'aglio fatta in casa	
Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%	+1,50 €
mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine	+ 3,00 €
mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio	+ 2,50 €

* der alleinige Gebrauch von glutenfreiem Pizzateig garantiert nicht, dass die gesamte Speise glutenfrei ist.

il solo utilizzo del impasto Pizza senza glutine non garantisce che non ci sia glutine sull'intera Pizza.

Gedeck / Coperto	+ 1,00
------------------	--------

Allergene	Buchstabenkennzeichnung
Glutenhaltiges Getreide	A
Krustentiere	B
Eier	C
Fisch	D
Erdnüsse	E
Soja	F
Milch / Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Schwefel	O
Lupinen und Hülsenfrüchte	P
Weichtiere	R

Allergenici	Designazione di lettera
Cereali contenenti glutine	A
crostacei	B
uova	C
pesce	D
arachidi	E
soia	F
latte / lattosio	G
noccioline	H
sedano	L
senape	M
sesamo	N
zolfo	O
Lupini e legumi	P
molluschi	R

Unsere Weinempfehlungen |

Le nostre proposte di vino

Schaumwein – Vino Spumante

Terre al Piano - Prosecco DOC Spumante Extra Dry 3,50 €

Franciacorta Cuvée Royale M. Antinori Brut – Tenuta Montenisa,
Lombardia 5,50 €

Weisswein – Vino Bianco

St. Michael-Eppan – Sauvignon DOC Lahn 5,00 €

Niklaserhof – Weissburgunder DOC Hos 4,50 €

Castelfeder - Gewürztraminer DOC vom Lehm 5,50 €

Ca' Francesco – Lugana DOC 4,50 €

Bricco Lagotto – Roero Arneis DOCG 4,50 €

Rotwein – Vino Rosso

Obermoser - St. Magdalener Klassisch DOC 4,50 €

Castelfeder - Blauburgunder DOC Glener 5,50 €

Obermoser – Lagrein DOC 4,50 €

Masseria Cervi – Primitivo Puglia IGT 4,50 €

Cabarena - Cabarena IGT (SG/M/Syrah) 5,00 €

Glas Wasser / bicchiere d`acqua	1,50 €
0,75l Wasser / acqua	3,50 €
Apfelschorle / Succo di mela con acqua frizzante 0,2l / 0,5l	2,90 € / 4,80 €
Aranciata 0,2l / 0,5l	2,90 € / 4,80 €
Plose Zitronenlimonade 0,2l / 0,5l	2,90 € / 4,80 €
Coca Cola 0,33l / 0,5l	2,90 € / 4,80 €
Coca Cola Zero 0,33l	2,80 €
Aprikosen-, Orangen-, Birnen-, Ananassaft 0,2l Succo di albicocce, arancia, pera, ananas 0,2l	2,90 €
Grüntee Nativa kalt / Tè verde freddo Nativa 0,25l	2,90 €
Hugo Prosecco, elderflowersyrup, mint, sparkling water	4,00 €
Aperitif NUSSBAUMER Prosecco, apple juice	4,00 €
Aperol Sour - Aperol, Lemon Juice	4,50 €
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol, Soda	4,00 €
Sanbitter white or red	3,00 €
Gingerino	3,00 €
Budějovický Budvar - Lager 0,3l / 0,5l	3,40 € / 5,00 €
Andechser Hefe / Weissbier 0,3l / 0,5l	3,50 € / 5,30 €
Radler, Hefe/Cola, Hefe/Limo 0,3l / 0,5l	3,40 € / 5,00 €

Distelhäuser Helles alkoholfrei / analcolica 0,33 l	3,50 €
Andechser Weißbier alkoholfrei / analcolica 0,5 l	5,30 €
Drygate - Gladeye IPA - Indian Pale Ale 0,5 l	7,50 €
Drygate - Bearface Lager 0,5 l	7,50 €
Caffè Espresso	1,50 €
Caffè Nussbaumer	1,90 €
Macchiato	1,70 €
Cappuccino	2,50 €
Caffè Espresso koffeinfrei / decaffeinato	1,60 €
Caffè corretto / espresso mit einem Schuss Grappa	2,50 €
Gerstenkaffee / caffè d' orzo	1,60 €
Lattemacchiato	2,60 €
Heiße dicke Schokolade / cioccolata densa calda - dark/white	2,90 €
Earl Grey - Schwarztee / Tè nero	2,90 €
Grüntee / Tè verde (Gun Powder)	2,90 €
Kamillentee / Tè camomilla	2,90 €
Pfefferminztee / Tè menta piperita	2,90 €
Früchtetee / Tè alla frutta	2,90 €

Amarót Amaro (Alternativ zu Montenegro)	4,50 €
Seppila – Alpenelixier (Alternative zu Ramazzotti)	4,50 €
Kahneman – Amaro (Alternative zu Averna)	4,50 €
Villa Massa – Limoncello di Sorrento	4,50 €
Pure Sardinia – Raro Wild Mirto	4,50 €
Sölva Peter & Söhne – Grappa Gewürztaminer Amistar	5,00 €
Niklaserhof – Grappa Klaser Barrique 7y	5,00 €
Tenuta Tignanello – Grappa Tignanello	6,50 €
Unterthurner – Selection Acquavite Quitte	7,00 €
Stocker – Vogelbeere	9,00 €
Capovilla – Distillato Albicocche (Aprikosen)	12,00 €
Mario Montanaro – Brandy 1974	5,50 €
Francois Voyer – Cognac XO 1er Cru Champagne	12,00 €
Flor de Cana – Rum Centenario Legacy Edition 12y	6,50 €
El Dorado – Rhum El Dorado 15y	9,50 €
Caroni – Navy Rum	19,00 €

The Balvenie – Single Malt Doublewood 12y	7,50 €
Dalmore – Single Malt 12y	8,50 €
Artist Collection – Caol Ila Whisky 8y	8,50 €
Hendrick's – Scottish Distiller's Gin	5,00 €
Stolichnaya – Russian Vodka Premium	4,50 €
Muestra No. Ocho – Tequila Bianco	5,00 €