



# Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns über Ihren Besuch  
und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Haben Sie Allergien  
oder eine Lebensmittelunverträglichkeit?

Dann sprechen Sie bitte unser Servicepersonal für eine  
detaillierte Allergeninformation an.

Wir sind gerne bei der passenden Auswahl von Speisen behilflich.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Samstag ab 17.00 Uhr  
warme Küche bis 22.00 Uhr  
Innenhof bis 22.00 Uhr

## Sonntag und Montag Ruhetag

Alle Speisen auch außer Haus.  
Genießen Sie unsere Küche in Ihren eigenen vier Wänden!  
Außer-Haus Veranstaltungen richten wir gerne für Sie aus.



## SALATE

<b>Beilagensalat</b> nach Saison	4,50 €
<b>Gemischter Salat</b> nach Saison	7,50 €
<b>Tomaten-Rucolasalat</b> mit Parmesan	7,50 €
<b>Salat Caprese</b> Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum	9,50 €
<b>Marinierter Büffelmozzarella</b> mit gebratenen Garnelen, Tomaten und Basilikum	17,50 €
<b>Salat GUSTO</b> mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Champignons	18,00 €

## KINDERGERICHTE

<b>Linguine oder Penne</b> mit Tomatensauce	4,50 €
<b>Kleine Pizza</b> wahlweise mit Salami, Hähnchenbrust, Thunfisch oder Gemüse, Käse und Tomatensauce	5,50 €
<b>Fisch- oder Geflügelgericht</b> mit Beilagen	7,50 €
<b>Fleischgericht</b> mit Beilagen	8,50 €

# PASTA

<b>Linguine verdure</b> mit Gemüse, Tomaten und Olivenöl	9,50 €
<b>Penne gorgonzola</b> mit Blattspinat	11,50 €
<b>Linguine pesto</b> mit Kirschtomaten, Basilikumpesto und gebratener Hähnchenbrust	13,50 €
<b>Pappardelle salmone</b> Lachs mit Blattspinat in Tomatenrahmsauce	14,50 €
<b>Linguine calamaretti</b> in Chiliöl gebratene Calamaretti	15,00 €
<b>Linguine scampi</b> Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl	16,00 €
<b>Pappardelle frutti di mare</b> Meeresfrüchte in Knoblauch-Tomatensauce	16,50 €
<b>Pappardelle di manzo</b> Rindfleischstreifen und Champignons in Tomatensauce	16,50 €

# PIZZA

<b>Pizza caprese</b> Cherry Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Tomatensauce	8,50 €
<b>Pizza salami</b> pikante Salami, Käse, Tomatensauce	9,50 €
<b>Pizza tonno</b> Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Käse, Tomatensauce	9,50 €
<b>Pizza verdure</b> Gemüse, Käse, Tomatensauce	9,50 €
<b>Pizza pollo</b> Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Rucola, Parmesan, Käse, Tomatensauce	12,50 €
<b>Pizza Parma</b> Parmaschinken, Gorgonzola, Rucola, Tomatensauce	12,50 €
<b>Pizza salmone</b> Lachs, Blattspinat, Käse, Tomatensauce	14,50 €
<b>Pizza Vitello Tonnato</b> Kalbsfleischtranchen, Thunfischsauce, Käse, Rucola	15,00 €
<b>Pizza scampi</b> Garnelen, Blattspinat, Knoblauch, Käse, Tomatensauce	16,50 €
<b>Pizza Carpaccio</b> roh mariniertes Rinderfilet mit mariniertem Rucola und Parmesan	16,50 €

## FISCH

<b>Jakobsmuscheln und Riesengarnelen</b> gebraten mit Kräuter-Risotto	17,50 €
<b>Lachsfilet</b> gebraten auf Blattspinat an einer Tomatensauce	17,50 €
<b>Dorade</b> gebraten im Ganzen mit Beilagensalat	19,50 €
<b>Zanderfilet mit Jakobsmuschel und Garnele</b> gebraten an Hummerschaumsauce	21,50 €
<b>Fischvariation GUSTO</b>	26,00 €

## FLEISCH

<b>Perlhuhnbrust</b> gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella	17,50 €
<b>Saltimbocca</b> mit Parmaschinken, gebraten in Salbeibutter	18,50 €
<b>Kalbsentrecôte</b> mit geschmorten Rotweinzwiebeln	24,00 €
<b>Lammkarree</b> gratiniert	25,00 €
<b>Rinderfilet</b> gebraten, mit Balsamicosauce	28,50 €

Unsere Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit saisonal variierenden Beilagen

## DESSERT

Hausgemachtes Sorbet	3,50 €
Tiramisù	5,50 €
Panna cotta mit Früchten	6,50 €
Crème Brûlée	6,50 €
Gebackene Schokolade mit hausgemachtem Sorbet	7,50 €
Dessertvariation	14,00 €

## HEIßGETRÄNKE

### KAFFEE

Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Doppio Espresso	4,50 €
Doppio Espresso Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Irish Coffee	5,50 €



Darjeeling	3,00 €
Green	3,00 €
Früchte	3,00 €
Minze	3,00 €

# SPIRITUOSEN

## APERITIV & BITTER

Martini Bianco, D'Oro, Rosato, Rosso, Extra Dry	5 cl	5,50 €
Sherry Dry, Medium, Golden	5 cl	5,50 €
Campari	4 cl	5,50 €
Ramazotti	4 cl	5,50 €
Averna	4 cl	5,50 €
Fernet Branca	4 cl	5,50 €
Jägermeister	4 cl	5,00 €
Aperol	4 cl	5,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Aperitivo Rosato	0,2 l	7,50 €

## VODKA

Absolut Vodka	4 cl	5,50 €
---------------	------	--------

## GIN

Bombay Sapphire	4 cl	5,50 €
-----------------	------	--------

## RUM

Havana 3 Jahre	4 cl	5,50 €
----------------	------	--------

## WHISK(E)Y

Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	7,00 €
Jameson	4 cl	7,00 €

## COGNAC & BRANDY

Vecchia Romagna	4 cl	6,00 €
Osborne	4 cl	5,50 €



## GRAPPA

Grappa di Vinacce	2 cl	3,50 €
Grappa di Solera	2 cl	5,50 €
Grappa Tignanello	2 cl	7,50 €

## OBSTLER

Scheibel Williams Birne	2 cl	3,50 €
Scheibel Himbeer	2 cl	3,50 €

## AKVAVIT

Jubiläums Akvavit	2 cl	3,50 €
-------------------	------	--------

## LIKÖRE

Amaretto	4 cl	5,50 €
Baileys	4 cl	6,00 €
Sambuca weiß, caffè	2 cl	3,00 €

## LONGDRINKS

mit Softdrink		7,50 €
---------------	--	--------

## SOFTDRINKS

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Orangensaft, Apfelsaft, Bananennektar, Kirschnektar, Kirsch-Banane, Maracuja, Rhabarber	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Saft- und Nektar-Schorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Schweppes, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,50 €
San Pellegrino, Acqua Panna	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	6,50 €

## BIERE

### VOM FASS

König Pilsener	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Alsterwasser weiß oder rot	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €

### FLASCHENBIERE

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Erdinger Weißbier Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei, Kristallweizen	0,5 l	5,00 €

# OFFENE WEINE

## WEIßWEINE

<b>Bianco di Custoza DOC</b>	0,2 l	6,50 €
Veneto, trocken	0,75 l	21,00 €
<b>Pinot Grigio IGT</b>	0,2 l	7,00 €
Veneto, trocken	0,75 l	23,00 €
<b>Chardonnay IGT</b>	0,2 l	7,00 €
Sizilien, trocken	0,75 l	23,00 €
<b>Riesling</b>	0,2 l	7,00 €
Prädikatswein, Mosel, trocken	0,75 l	23,00 €

## ROTWEINE

<b>Nero d'Avola IGT</b>	0,2 l	6,50 €
Sizilien, trocken	0,75 l	21,00 €
<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	0,2 l	7,00 €
Kampanien, trocken	0,75 l	23,00 €
<b>Merlot IGT</b>	0,2 l	7,00 €
Veneto, trocken	0,75 l	23,00 €
<b>Chianti Riserva D.O.C.G.</b>	0,2 l	7,00 €
Toskana, trocken	0,75 l	23,00 €
<b>Syrah</b>	0,2 l	7,00 €
Qualitätswein, Rhône, trocken	0,75 l	23,00 €

## ROSÉWEIN

<b>I Gelsi IGT</b>	0,2 l	6,50 €
Kalabrien, trocken	0,75 l	21,00 €
<b>Weißwein-, Rotwein- und Roséweinschorle</b>	0,2 l	5,50 €

# FLASCHENWEINE

## WEIßWEINE

<b>Weissburgunder, Russbach</b> Qualitätswein, Rheinhessen, trocken	0,75 l	24,00 €
<b>Sauvignon Blanc, Russbach</b> Qualitätswein, Rheinhessen, trocken	0,75 l	25,50 €
<b>Etichetta Grigia, Colli di Luni DOC</b> Ligurien, trocken	0,75 l	30,00 €
<b>Molin Lugana, Cà Maiol</b> Veneto, trocken	0,75 l	32,00 €

## ROTWEINE

<b>Le Maestrelle Santa Cristina IGT</b> Toskana, Cuvée, trocken	0,75 l	26,50 €
<b>Marquês de Montemor Reserva</b> Alentejo, Cuvée, trocken	0,75 l	28,50 €
<b>Ocra Bolgheri Strozzi DOC</b> Toskana, Cuvée, trocken	0,75 l	32,00 €
<b>Ursprung, Markus Schneider</b> Qualitätswein, Pfalz, Cuvée, trocken	0,75 l	34,50 €

## SCHAUMWEINE

<b>Marca Prosecco DOC</b>	0,1 l	5,00 €
Vino Frizzante	0,75 l	28,00 €
<b>Pinot Rosa IGT</b>	0,1 l	5,50 €
Vino Frizzante	0,75 l	30,00 €

## CHAMPAGNER

<b>Laurent-Perrier Brut</b>	0,75 l	75,00 €
-----------------------------	--------	---------