



## Biografie

Am 17. 01.1899 wurde Alfonso Capone in Brooklyn als Sohn einer Arbeiterfamilie geboren.

Sein Vater Gabriel Capone war Friseur und seine Mutter kümmerte sich um die große Familie. Er wuchs mit sechs Brüdern und zwei Schwestern auf.

1894 wanderte die Familie nach Amerika aus, wo sie in Brooklyn in New York lebte. Nachdem Capone die High School abbrach arbeitete er sich in den Gangs nach oben und hatte erste Kontakte zum organisierten Verbrechen der italienischen Einwandererfamilien.

Da New York bereits unter den bestehenden organisierten Familien aufgeteilt war, musste er die Stadt verlassen und zog nach Chicago. Vom Gangster Johnny Torrio übernahm er ein Verbrechersyndikat, mit dem er seine Geschäfte mit Alkoholschmuggel, Glücksspiel und Prostitution machte. Er beherrschte nach wenigen Monaten die gesamte Stadt und hinterließ unzählige Leichen auf seinem Weg.

Er schuf ein Imperium das straff militärisch organisiert war, bestach Richter, Politiker und die Polizei und hatte deshalb kaum Strafe zu fürchten. Die komplette Kontrolle über die Unterwelt Chicagos erlangte Capone am Valentinstag 1929. Er befahl das Massaker an sieben Mitgliedern von „Bug“ Morans Gang. Zwischendurch wurde er zwar mehrfach verhaftet, doch es konnte von Seiten der Staatsanwaltschaft keine Klage erhoben werden. Er war zu dieser Zeit populärer als der Präsident der USA.

Schließlich konnten sie ihm Steuerhinterziehung nachweisen und er wurde zu 11 Jahre Haft und 50.000 \$ Strafe verurteilt. Bis 1939 saß er in Alcatraz und wurde wegen schwerer Krankheit vorzeitig entlassen. Völlig verarmt zog er nach Florida wo er am 25. 01.1947 mit 48 Jahren starb.

*Das Restaurant Capone und sein Team sind selbstverständlich gegen Gewalt!*

## PASTA

### Nudeln · Noodles

Zu unseren Pastagerichten servieren wir Ihnen frisch geriebener Parmesan  
*All our Pasta dishes are served with fresh grated Parmesan*

- |    |  |
|----|--|
| 22 | <b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> (scharf) <b>14,90 €</b><br>mit Knoblauch, Chili, Olivenöl & Cherrytomaten<br><i>with garlic, chilli, olive oil and cherry tomatoes (hot)</i>   |
| 23 | <b>PENNE AL ARRABBIATA</b> (scharf) <b>15,90 €</b><br>Penne mit Tomatensauce, ein hauch Knoblauch, Chili<br><i>penne with tomato sauce, hint of garlic, chillies (hot)</i>   |
| 24 | <b>SPAGHETTI AL RAGU</b> <b>16,90 €</b><br>Spaghetti mit Tomaten-Rinderhackfleischsauce und frischen Kräutern<br><i>spaghetti with tomato sauce with minced beef and fresh herbs</i>                                     |
| 25 | <b>LINGUINE AL PESTO</b> <b>14,90 €</b><br>mit hausgemachtem grünem Pesto und Pinienkerne<br><i>with homemade green pesto and pine nuts</i>  |
| 26 | <b>TAGLIATELLE CHICAGO</b> <b>17,90 €</b><br>Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet und frischen Pilzen in Parmesancremesauce<br><i>noodles with chicken breast and fresh mushrooms in Parmesan cream sauce</i>               |
| 27 | <b>LINGUINE AL CAPONE</b> <b>18,90 €</b><br>Linguine mit Rindfleischspitzen und Gemüse in Tomatensauce mit Basilikum<br><i>noodles with beef and vegetables in tomatoe sauce</i>   |
| 28 | <b>LINGUINE CON SCAMPI RUCOLA E POMODORINI</b> <b>19,90 €</b><br>Linguine mit Scampis, Kirschtomatensauce und etwas Knoblauch<br><i>noodles with scampis, cherry tomato sauce and garlic</i>                             |
| 29 | <b>TAGLIATELLE CON CREMA DI TARTUFO</b> <b>21,90 €</b><br>Tagliatelle mit Trüffelcreme, Steinpilzen und Parmesancremesauce<br><i>ribbon noodles with truffles cream, porcini, and Parmesan cream sauce</i>               |
| 32 | <b>LASAGNE (HAUSGEMACHT)</b> <b>15,90 €</b><br>Lasagne mit Rinderhackfleisch, Käse und frischem Basilikum<br><i>homemade lasagne with fresh ground beef, cheese and fresh basil</i>                                      |
| 33 | <b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <b>15,90 €</b><br>mit italienischem Schinken und Ei in Parmesan-Sahnesauce<br><i>with Italian ham and egg in Parmesan cream sauce</i>   |
| 34 | <b>TAGLIATELLE SALMONE</b> <b>19,90 €</b><br>Bandnudeln mit Lachs, Zucchini und Cherrytomaten in Weißwein-Kräutersauce<br><i>ribbon noodles with salmon, zucchini and cherry tomatoes in white wine herb sauce</i>       |
| 35 | <b>PENNE CON SPINACI</b> <b>14,90 €</b><br>Penne mit Spinat-Gorgonzolasauce und Walnüssen<br><i>with spinach-gorgonzola sauce and walnuts</i>  |
| 36 | <b>LINGUINE ALLA SICILIANA</b> <b>15,90 €</b><br>Linguine mit Thunfisch, Kapern, Oliven und Cherrytomaten in einer leichten Tomatensauce<br><i>noodles with tuna, capers, olives and cherry tomatoes in tomato sauce</i> |
| 37 | <b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> <b>19,90 €</b><br>Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch in Weißwein-Buttersauce<br><i>with fresh seafood &amp; garlic in white wine buttersauce</i>                        |
| 38 | <b>PASTA MISTA</b> ab 2 Personen <b>29,90 €</b><br>drei verschiedene Nudelsorten mit drei Saucen<br><i>three different sorts noodles and three sauces</i>  |

## INSALATE

### Salat · Salad

- |    |   |
|----|---|
| 4  | <b>INSALATA MISTA</b> <b>6,90 €</b><br>gemischter Salat der Saison mit Hausdressing<br><i>seasonal mixed salad with house dressing</i>  |
| 5  | <b>INSALATA MARE</b> <b>15,90 €</b><br>gemischter Salat mit Meeresfrüchten<br><i>mixed salad with seafood</i>   |
| 6  | <b>INSALATA TONNO</b> <b>13,90 €</b><br>bunt gemischter Salatteller mit Thunfisch, Mozzarella und Zwiebeln<br><i>mixed salad with tuna, Mozzarella &amp; onions</i>   |
| 7  | <b>RUCOLA E PARMIGIANO</b> <b>11,90 €</b><br>Rucolasalat, Cherrytomaten und frische Champignons mit Parmesanflocken und Balsamicocreme<br><i>rocket salad, cherry tomatoes and fresh mushrooms with grated parmesan and balsamico cream</i> |
| 8  | <b>INSALATA FLORIDA</b> <b>15,90 €</b><br>großer gemischter Salat mit Parmaschinken, Mozzarella und frischen Früchten<br><i>big mixed salad with Parma ham, mozzarella and fresh fruits</i>   |
| 9  | <b>INSALATA BERLINESE</b> <b>15,90 €</b><br>gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Rucola, Mozzarella und Nüssen<br><i>mixed salad with chicken breast, rocket salad, Mozzarella and nuts</i>   |
| 10 | <b>INSALATA CAPONE</b> <b>16,90 €</b><br>gemischter Blattsalat mit gebratenen Scampi, frischen Früchten und Nüssen<br><i>mixed salad with fried scampi, fresh fruits and nuts</i>   |
| 11 | <b>CAESAR'S SALAD</b> <b>15,90 €</b><br>Römersalat mit Caesar-Dressing, Parmesanflocken, House Croutons und Hähnchenbruststreifen<br><i>romaine lettuce with Caesar-dressing, grated Parmesan, house croutons &amp; chicken stripes</i>     |
| 12 | <b>INSALATA ROASTBEEF</b> <b>16,90 €</b><br>gemischter Salat mit Roastbeef vom Kalb und Champignons in frischen Kräutern gebraten<br><i>mixed salad with roast beef from veal fried mushrooms in fresh herbs</i>                            |

## ZUPPE

### Suppe · Soups

- |   |   |
|---|---|
| 1 | <b>MINISTRONE</b> <b>7,90 €</b><br>Italienische Gemüsesuppe mit frischem Gemüse<br><i>Italian vegetables soup with fresh vegetables</i>   |
| 2 | <b>ZUPPA DI POMODORO E BASILICO</b> <b>7,90 €</b><br>Tomatensuppe mit frischem Basilikum<br><i>tomato soup with fresh basil</i>   |
| 3 | <b>ZUPPA DI PESCE</b> <b>12,90 €</b><br>Mediterrane Fischsuppe mit Frischfischen, Gemüse und Knoblauchbrot<br><i>mediterranean fish soup with fresh fish, vegetables and garlic bread</i> |

## ANTIPASTI

### Vorspeisen · Appetizer

- |    |  |
|----|--|
| 16 | <b>BRUSCHETTA POMODORO E BASILICO</b> <b>4,90 €</b><br>2 Stück gebackene Brotscheiben, mit Zwiebeln frischen Tomaten, frischem Basilikum & Knoblauch<br><i>two baked bread slice with onions, fresh tomatoes, fresh basil and garlic</i> |
| 17 | <b>CARPACCIO DI MANZO</b> <b>15,90 €</b><br>hauchdünn geschnittenes rohes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Zitronencreme<br><i>slices of raw beef with rocket salad, parmesan and lemon cream</i>                                    |
| 18 | <b>MOZZARELLA CAPRESE</b> <b>12,90 €</b><br>Italienischer Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum<br><i>italian Mozzarella with tomatoes and fresh basil</i>   |
| 19 | <b>VITELLO TONNATO</b> <b>15,90 €</b><br>dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen<br><i>slices of veal with tuna sauce, capers &amp; anchovis</i>  |
| 20 | <b>BURRATA (Büffelmozzarella)</b> <b>18,90 €</b><br>auf Rucolabett mit Cherrytomaten, Pestocreme und geröstetem Brot<br><i>on rocket salad with cherry tomatoes, pesto cream and roasted bread</i>                                       |
| 21 | <b>CAPONES ANTIPASTI</b> für 2 Personen <b>29,90 €</b><br>Variationen von verschiedenen Vorspeisen nach Art des Hauses<br><i>variations of different starters à la maison for 2 persons</i>  |



**40 LAMMHÜFTE** 27,90 €  
mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
und Kräuterbutter  
*lamb hips with vegetables, rosemary  
potatoes and herb butter*

**41 SCHWEINERÜCKENSTEAK** 19,90 €  
Schweinerückensteak mit  
frischer Champignon-Rahmsauce,  
dazu Pommes frites  
*Pork loin medallions with  
fresh mushroom cream sauce,  
served with French fries*

**RUMPSTEAK** Rumpsteak der Klassiker  
**42 200 g \*\*** *rumpsteak, juicy & tasty* 26,90 €  
**43 300 g \*\*** 33,90 €

**TENDER LOIN (Rinderfilet)**  
**45 180 g \*\*** das zarteste Stück aus der Lende 29,90 €  
**46 250 g \*\*** *the very best of Steak* 33,90 €

**RIB EYE (Entrecôte)**  
**47 300 g \*\*** 33,90 €  
**48 400 g \*\*** 39,90 €  
sehr saftig durch das Fettsäure in der Mitte  
*very juicy due to the „Fat Eye“ in the middle*

**49 SURF & TURF** 49,90 €  
argentinisches Rinderfilet 200 g \*\* und  
2 Riesen-Gamba vom Grill mit Knoblauch und  
Kräutern angebraten, auf Cherrytomaten mit  
Weißwein abgelöscht, dazu Salatbeilage  
*grilled Argentinian beef 200 g \*\* and 2 giant prawns,  
fried with garlic and herbs, on cherry tomatoes  
deglaze with white wine, served with side salad*

## Beilagen Side orders

**50 Pommes frites** *French fries* 3,90 €  
**53 Knoblauchbrot** *garlic bread* 3,50 €  
**54 Spinat** *spinach* 3,90 €  
**55 Tagesgemüse** 3,90 €  
*vegetables of the day*

**CHICAGO STYLE STEAK SAUCE**  
**56 Green Peppersauce with cream** 3,90 €  
**57 Sauce Béarnaise** 3,90 €  
**58 Gorgonzolasauce** 3,90 €  
*gorgonzola sauce*

## PIZZA AUS DEM STEINOFEN Stone Oven Pizza

Alle Extras für Ihre Pizza 1,90 € *All extras for your pizza 1,90 €*

**70 PIZZA ANTONIO** 12,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum  
*tomato sauce, Mozzarella and basil*

**71 PIZZA FRANKIE** 16,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parma-  
schinken und geriebene Parmesanflocken  
*tomato sauce, Mozzarella, rocket salad,  
Parma ham and grated parmesan cheese*

**72 PIZZA JOHNNY** 15,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella,  
scharfe Salami und Peperoni  
*tomato sauce, Mozzarella,  
hot salami and peperoni*

**73 PIZZA ANGELO** 16,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella  
und frisches Lachsfilet  
*tomatoes, Mozzarella and fresh salmon filet*

**74 PIZZA ALFONSO** 18,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella, Rinder-Carpaccio,  
Rucola, Trüffelöl & geriebene Parmesanflocken  
*tomatoes, Mozzarella, beef carpaccio, rocket  
salad, truffle oil and grated parmesan cheese*

**75 PIZZA TONI** 15,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella,  
gekochter Schinken\* und Ananas  
*tomato sauce, Mozzarella, ham\* & pineapple*

**76 PIZZA GIUSEPPE** 16,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons,  
ital. Kochschinken, Zwiebeln & Oregano  
*tomato sauce, Mozzarella, mushrooms,  
italian cooked ham, onions and oregano*

**77 PIZZA GIOVANNI** 14,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbrust,  
Cherrytomaten und Rucola  
*tomato sauce, Mozzarella, chicken breast,  
cherry tomatoes and rocket salad*

**78 PIZZA FILIPPO** 14,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella,  
Gorgonzola und Blattspinat  
*tomato sauce, Mozzarella,  
Gorgonzola and spinach leaves*

**79 PIZZA LUCA** 13,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella  
und gegrilltes Gemüse  
*tomato sauce, Mozzarella  
and grilled vegetables*

**80 PIZZA DANIELE** 15,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella,  
Thunfisch und Zwiebeln  
*tomato sauce, Mozzarella, tuna and onions*

**81 PIZZA SCAMPI** 19,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella und Garnelen  
*tomato sauce, Mozzarella and prawns*

**82 PIZZA SOPHIA LOREN** 18,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella,  
Gorgonzola, Früchte, Rucola,  
hauchdünner Parmaschinken,  
Trüffelöl und Parmesanflocken  
*tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola,  
fruits, rocket salad, wafer-thin Parma ham,  
truffle oil and grated parmesan cheese*

**83 PIZZA CAPONE** 18,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella,  
Kalbfleischscheiben, Rucola  
und Parmesanflocken  
*tomato sauce, Mozzarella, veal slices,  
rocket salad and grated parmesan cheese*

**84 PIZZA QUATTRO FORMAGGI** 15,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella  
und vier Käsesorten  
*tomato sauce, mozzarella &  
for various cheeses*

**85 PIZZA FRUTTI DI MARE** 19,90 €  
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte,  
frischer Knoblauch und Petersilie  
*tomato sauce, mozzarella, seafood,  
fresh garlic and parsley*

## PIZZA CALZONE gefüllte Pizza · stuffed pizza

**86 BOMBA (Calzone)** 18,90 €  
Teigtasche gefüllt Tomatensauce, Mozzarella,  
Salami, Schinken\* und Champignons  
*filled with tomato sauce, Mozzarella,  
salami, ham\* and mushrooms*

## CARNE

Fleisch · Meat

**90 SCHNITZEL** 25,90 €  
**VITELLO IN CROSTA  
DI PARMEGIANO**  
Kalbsschnitzel mit Panade  
in Butter gebacken, dazu Spaghetti  
mit fruchtiger Tomatensauce  
*escalope of veal coated, baked in  
butter, served with spaghetti  
in fruity tomato sauce*

**91 POLLO ARROSTO** 23,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce,  
mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln  
*chicken breast medallions in Gorgonzola sauce  
with fresh spinach and rosemary potatoes*

**93 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 24,90 €  
Kalbsmedaillons mit Gemüse,  
Parmaschinken und Salbei in  
Butter-Weißweinsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln  
*veal medallions with vegetables, parma  
ham and sage in butter white wine sauce,  
served with rosemary potatoes*

**94 COTOLETTA DI MAIALE** 22,90 €  
gegrilltes Schweineschnitzel mit  
Gorgonzolasauce und frischem Blattspinat  
dazu Rosmarinkartoffeln  
*grilled escalope (pork) with gorgonzola sauce  
and fresh spinach served with rosemary potatoes*

## PESCE

Fischgerichte · Fish Dishes

**95 SALMONE AL CARDINALE** 26,90 €  
auf der Haut gegrilltes Lachsfilet auf  
Hummer-Krabbensauce mit frischem  
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln  
*on the skin grilled salmon fillet on  
lobster-crab sauce with fresh leaf  
spinach and rosemary potatoes*

**96 LUCIOPERCA** 23,90 €  
Zanderfilet gebraten mit Kapern,  
Cherrytomaten und Basilikum,  
dazu frischer Blattspinat und  
Rosmarinkartoffeln  
*fried pike perch fillet with capers, cherry  
tomatoes and basil, served with fresh leaf  
spinach and rosemary potatoes*

**97 SCAMPI AL MEDITERANEO** 26,90 €  
Flammierte Scampi mit Knoblauch und  
Weißwein abgelöscht, dazu Salatbeilage  
*flambéed scampi deglazed with garlic  
and white wine, served with a side salad*

**98 GAMBERONI** 39,90 €  
Jumbo Gambas mit Knoblauch und Kräutern  
angebraten, auf Cherrytomaten mit Weißwein  
abgelöscht, dazu Rosmarinkartoffeln  
*jumbo gambas fried with garlic, herbs,  
cherrytomatoes & white wine, served with  
rosemary potatoes*

\*\* Frischfleischgewicht  
\*\* fresh weight

## DOLCI

Dessert · Dessert

**100 TIRAMISU** 8,90 €  
Hausgemachte Creme mit Bisquit  
*homemade cream with bisquit*

**101 PANNA COTTA** 8,90 €  
Hausgemachter italienischer Sahnepudding  
*homemade italian cream pudding*

**102 SEMIFREDDO** 8,90 €  
Hausgemachtes Halbgefrorenes  
*homemade semi frozen*

**103 EISKAFFEE** 5,90 €  
Aromatischer Kaffee<sup>2</sup> mit Vanilleeis<sup>1</sup>  
und Sahnehaube<sup>10</sup>  
*cold coffee<sup>2</sup> with vanilla<sup>1</sup> icecream, and  
whipped cream<sup>10</sup>*

**104 EISSCHOKOLADE** 5,90 €  
Köstliches Schokoladengetränk mit  
Vanilleeis<sup>1</sup> und Sahnehaube<sup>10</sup>  
*cold chocolate milk with vanilla<sup>1</sup> icecream  
and whipped cream<sup>10</sup>*

**105 SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO** 8,90 €  
Schokoladensoufflé mit einer Kugel Vanilleeis  
*chocolate soufflé with a scoop of vanilla ice cream*

**106 DESSERT MISTO CAPONE** 19,90 €  
für 2 Personen  
gemischtes Dessert nach Art des Hauses  
*mixed dessert for 2 persons*

# BEVANDE

## APERITIVO

### Aperitif · Appetizer

200	Prosecco Valdo D.O.C. <sup>12</sup>	0,1 l	6,90 €
201	Martini Bianco / Rosso <sup>12</sup>	5 cl	6,90 €
202	Aperol Spritz <sup>1, 8, 12</sup>	0,2 l	8,90 €
203	Hugo <sup>12</sup> mit Prosecco, Holundersirup und Minze	0,2 l	8,90 €



## BEVANDE CALDE

### Warme Getränke · Hot Beverages

210	Espresso <sup>2</sup>	Tasse	3,20 €
211	Kaffee <sup>2</sup>	Tasse	3,60 €
212	Cappuccino <sup>2</sup>	Tasse	4,50 €
213	Latte Macchiato <sup>2</sup>	Glas	4,50 €
214	Espresso Macchiato Espresso <sup>2</sup> mit Milchschaum	Tasse	3,50 €
215	Espresso doppio <sup>2</sup>	Tasse	3,90 €
216	Espresso doppio Macchiato <sup>2</sup>	Tasse	4,20 €
217	Tee	Tasse	2,90 €
218	Kaffee Mafioso <sup>2</sup> mit Sambuca und Sahne <sup>10</sup>	Tasse	4,50 €
219	Heisse Schokolade	Tasse	4,50 €



## BEVANDE ANACOLICHE

### Alkoholfreie Getränke

#### Nonalcoholic Beverages

220	Selters Naturell	0,25 l	3,90 €
221	Selters Classic	0,25 l	3,90 €
222	Selters Naturell	0,75 l	7,90 €
223	Selters Classic	0,75 l	7,90 €
224	Pepsi <sup>1/2/4</sup>	0,20 l	3,90 €
226	Pepsi light <sup>1/2/4/5/6/7</sup>	0,20 l	3,90 €
227	Mirinda <sup>1/3/4/9</sup>	0,20 l	3,90 €
228	Spezi <sup>1/2/4/5/6/7</sup>	0,20 l	3,90 €
229	7up <sup>4</sup>	0,20 l	3,90 €
230	Malztrunk <sup>1</sup>	0,33 l	3,90 €



### Thomas Henry

240	Bitter Lemon <sup>3/4/8</sup>	0,20 l	4,90 €
241	Tonic Water <sup>4/8</sup>	0,20 l	4,90 €
242	Ginger Ale <sup>1/4</sup>	0,20 l	4,90 €



## SUCCHI

### Säfte · Juices von Granini

205	Maracujanektar	0,2 l	4,60 €
206	Cranberrysaft	0,2 l	2,90 €
207	Apfelsaft	0,2 l	4,60 €
208	Orangensaft	0,2 l	4,60 €
209	Ananassaft	0,2 l	4,60 €

## BIRRE

### Bier · Beer

250	Berliner Pilsner vom Fass	0,30 l	4,50 €
251	Berliner Pilsner vom Fass	0,40 l	5,50 €
252	Warsteiner vom Fass	0,30 l	4,50 €
253	Warsteiner vom Fass	0,40 l	5,50 €
254	Hefeweizen Hell	0,50 l	5,90 €
255	Hefeweizen Dunkel	0,50 l	5,90 €
256	Kristallweizen	0,50 l	5,90 €
257	Alkoholfrei Hefe	0,50 l	5,90 €
258	Berliner Weiße mit Schuss <sup>1</sup>	0,33 l	4,90 €
259	Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,50 €
260	Estrella Galicia Spanisches Bier	Fl. 0,33 l	5,90 €



## BEVANDE ALCOLICHE

### Spirituosen · Spirits

270	Sierra Tequila - braun <sup>1</sup>	2 cl	4,10 €
271	Grappa Casa	2 cl	4,10 €
272	Grappa Riserva	2 cl	8,00 €
273	Wodka Absolut	2 cl	4,90 €
274	Wodka Moskovskaja	2 cl	4,90 €
275	Wodka Grey Goose	2 cl	6,90 €

## AMARI

### Magenbitter · Bitters

280	Ramazotti <sup>1</sup>	2 cl	4,60 €
281	Fernet Branca <sup>1</sup>	2 cl	4,60 €
282	Underberg <sup>1</sup>	2 cl	4,60 €
283	Jägermeister <sup>1</sup>	2 cl	4,60 €
284	Averna <sup>1</sup>	2 cl	4,60 €
285	Montenegro <sup>1</sup>	2 cl	4,60 €

## LIQUORI

### Liköre · Liquere

290	Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	4,30 €
291	Sambuca <sup>1</sup>	2 cl	4,30 €
292	Bailey's Irish Cream <sup>1</sup>	2 cl	4,30 €
293	Cointreau <sup>1</sup>	2 cl	4,30 €
294	Limoncello <sup>1</sup>	2 cl	4,30 €

## BRANDY

### Weinbrand & Cognac

#### Brandy & Cognac

300	Remy Martin VSOP <sup>1</sup>	2 cl	7,90 €
301	Hennessy VSOP <sup>1</sup>	2 cl	7,90 €
302	Vecchia Romagna <sup>1</sup>	2 cl	7,90 €
303	Carlos I <sup>1</sup>	2 cl	7,90 €
304	Louis Philippe mindestens 60 Jahre alt	2 cl	13,90 €

## WHISKY

### Whisky · Whisky

310	Johnnie Walker <sup>1</sup>	2 cl	7,90 €
311	Chivas Regal <sup>1</sup>	2 cl	8,90 €
312	Jim Beam <sup>1</sup>	2 cl	7,90 €
313	Jack Daniels <sup>1</sup>	2 cl	8,90 €
314	Glenfiddich <sup>1</sup> 12 Jahre	2 cl	9,90 €



## LONG DRINKS

### Longdrinks · Long Drink

318	Hendrick's / Tonic <sup>4/8</sup>	4 cl	12,90 €
319	Bombay / Tonic <sup>4/8</sup>	4 cl	11,90 €
321	Gin / Tonic <sup>4/8</sup>	4 cl	9,90 €
320	Whisky <sup>1</sup> / Cola <sup>1/2/4</sup>	4 cl	9,90 €
322	Bacardi / Cola <sup>1/2/4</sup>	4 cl	9,90 €
323	Cuba Libre <sup>1/2/4</sup>	4 cl	9,90 €
324	Wodka / Lemon <sup>3/4/8</sup>	4 cl	9,90 €
325	Campari <sup>1</sup> Orange / Soda	4 cl	8,90 €

## RUM

### Rum · Rum

330	El Dorado Rum Reserva 15 Jahre	2 cl	12,90 €
-----	-----------------------------------	------	---------

## SPUMANTI & CHAMPAGNE

### Sekt und Champagner

#### Sparkling Wine & Champagner

336	Prosecco Valdo D.O.C.	Fl. 0,75 l	29,90 €
337	Pommery Champagner	Fl. 0,75 l	69,00 €
338	Ferrari Rosé	Fl. 0,75 l	59,00 €



## VINI BIANCHI OFFENE HAUSWEINE

		0,2 l		0,5 l
Pinot Grigio	400	7,90 €	401	15,90 €
Sauvignon Blanc	402	8,90 €	403	17,90 €
Chardonnay	404	7,90 €	405	15,90 €
Vermentino di Sardegna	406	8,90 €	407	17,90 €
		0,2 l		0,5 l
Rosé	410	7,50 €	411	15,90 €
Weinschorle	412	6,90 €		

419	Pinot Grgio Osteria IGT - Italien (BIO)	28,90 €
420	Regaleali Bianco DOC - Sicilia	32,90 €
421	Masianco Pinot Grigio - IGT - Venezia	33,90 €
422	Sacchetto Chardonnay - IGT - Venezia	29,90 €
423	Gavi di Gavi - DOCG - Piemont	39,90 €
424	I Frati Lugana - DOP - Lugana	45,90 €
425	Pomino Bianco Frescobaldi DOC - Toscana	36,90 €
426	Vermentino Di Sardegna Sella e Mosca	29,90 €
427	Rosé Giardino Santa Cristina - Toscana	26,90 €
428	La Scolca, Gavi, Bianco Secco, Etichette Nera, DOCG - Piemont	60,90 €

## VINI BIANCHI INTERNAZIONALI

431	Marques de Riscal - Spanien	29,90 €
432	Diel Grauburgunder Deutschland, Nahe - Qualitätswein	39,90 €
433	Robert Weil Riesling Deutschland	45,90 €
434	Schloss Proschwitz (Sachsen) Scheurebe Kabinett, trocken	49,90 €



## VINI ROSSI

		0,2 l		0,5 l
Chianti D.O.C.	450	7,90 €	451	15,90 €
Montepulciano	452	7,90 €	453	15,90 €
Sangiovese Osteria (Bio)	454	7,90 €	455	15,90 €
Lambrusco	444	6,90 €	445	14,90 €

		0,2 l		0,5 l
Nero d'Avola Sicilia IGT	456	7,90 €	457	15,90 €
Primitivo	461	8,90 €	462	17,90 €

470	Montepulciano d'Abruzzo, DOC - Abruzzen	24,90 €
471	Monterè Valpolicella Superiore Ripasso Tinazzi - Venetien	39,90 €
472	Primitivo Tinazzi - Salento	29,90 €
473	Sabazio, Rosso di Montepulciano DOC-Toscana	37,90 €
474	Nipozzano Chianti Rufina Riserva Castello di Nipozzano, DOCG - Toscana	39,90 €
475	„Brolo di Campofiorin“ rosso del Veronese IGT - Venetien	46,90 €
476	Primitivo di Manduria Uno 1 - Apulien	32,90 €
478	Valpolicella DOC Classico - Venetien	33,90 €
479	Peppoli Chianti Classico Antinori DOCG - Toscana	45,90 €
480	Ornellaia Le Volte IGT Italien, Toskana	59,90 €
481	Nero d'Avolo Lamuri IGT Tasca d'Almerita	38,90 €
482	Achelo Syrah Cortona DOC	44,90 €
483	Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva	79,90 €
484	Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino DOCG	79,90 €
485	„Monfalletto“ Barolo DOCG	89,90 €
486	Amarone Classico - Masi	110,00 €
487	Barolo Nirwasco - Bersano	60,90 €
488	Tignanello - IGT	249,90 €

## BIOWEINE

465	Sangiovese Osteria IGT (BIO) Emilia Romagna	29,90 €
466	Montepulciano Osteria DOC (BIO) Abruzzen	29,90 €
467	Solluna Nero d'Avola (BIO) Italien	29,90 €
468	Primitivo Mezzogiorno IGT (BIO) Apulien	29,90 €

## VINI ROSSI INTERNAZIONALI

493	Marqués de Murrieta Reserve Rioja Spanien	50,90 €
494	Malbec Roble Mendoza, Argentinien	39,90 €
496	ÀN/2 - Mallorca, Spanien	49,90 €
498	Barón de Ley Reserva - Spanien (Rioja)	47,90 €



## COCKTAILS

## RUM-COCKTAILS

800	Flamingo	12,90 €
	Rum, Ananassaft, Lime Juice <sup>5</sup> , Grenadine <sup>1/4/5</sup>	
801	Caipirinha	11,90 €
	Cachaça, Limette, Rohrzucker	
802	Mojito	11,90 €
	Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
803	Al Capone	14,90 €
	Havana Club, Old Pascas 73 % <sup>1</sup> , Zitronensaft, Lime Juice <sup>5</sup> , Maracucasirup <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1/4/5</sup> , Orangensaft	
804	Pina Colada	12,90 €
	Rum, Ananassaft, Kokos, Sahne	
805	Mai Tai	13,90 €
	Rum <sup>1</sup> , Old Pascas 73%, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice <sup>5</sup> , Mandelsirup <sup>1</sup> , Ananassaft	
806	Long Island Ice Tea	13,90 €
	Wodka, Gin, Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice <sup>5</sup> , Orangensaft, Coca-Cola <sup>1/2/6</sup>	
807	Swimming Pool	13,90 €
	Rum, Wodka, Blue Curaçao <sup>1</sup> , Kokos, Ananassaft, Sahne	
808	Zombie	13,90 €
	Rum <sup>1</sup> , Old Pascas 73%, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice <sup>5</sup> , Orangensaft, Grenadine <sup>1/4/5</sup>	
809	Planters Punch	13,90 €
	Rum <sup>1</sup> , Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine <sup>1/4/5</sup>	
810	Bahama Mama	13,90 €
	Havana Club, Triple Sec, Crème de Banana, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine <sup>1/4/5</sup>	

## WODKA-COCKTAILS

811	Sex on the beach	13,90 €
	Wodka, Peach Tree, Zitronensaft, Wassermelonenlikör <sup>1</sup> , Lime Juice, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	
812	Hurricane	13,90 €
	Rum <sup>1</sup> , Zitronensaft, Lime Juice, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft	
813	Night Flight	13,90 €
	Wodka, Lime Juice, Blue Curacao <sup>1</sup> , Orangensaft	
814	Flying Kangaroo	13,90 €
	Wodka, Rum, Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne, Orangensaft, Ananassaft	
815	Touchdown	14,90 €
	Gin, Wodka, Aprikot Brandy, Zitronensaft, Lime Juice <sup>5</sup> , Maracujanektar	
816	Cosmopolitan	12,90 €
	Wodka, Cointreau, Lime Juice <sup>5</sup> , Grenadine <sup>1/4/5</sup> , Cranberrysaft	
819	Caipirosca	12,90 €
	Wodka, Limette, Rohrzucker	

## TEQUILA, GIN UND WHISKY-COCKTAILS

820	Tequila Sunrise	12,90 €
	Tequila, Grenadine <sup>1/4/5</sup> , Orangensaft	
821	Margarita	12,90 €
	Tequila, Triple Sec, Zitronensaft und Salzrand	
823	Hemingway Sour	11,90 €
	Gin, Zitronensaft, Grenadine <sup>1/4/5</sup> , Orangensaft	
824	Whisky Sour	11,90 €
	Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup <sup>1</sup>	

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

825	Moskito	10,90 €
	Frische Minze, Zitronensaft, Rohrzucker, Tonic Water <sup>4/8</sup>	
826	Ipanema	10,90 €
	Limette, Ginger Ale <sup>1/4</sup> , Rohrzucker, Lime Juice <sup>5</sup>	
827	Coconut Kiss	10,90 €
	Ananassaft, Kokos, Sahne	
828	Moonlight special	10,90 €
	Orangen-, Zitronen-, Ananassaft, Grenadine <sup>1/4/5</sup>	