



Hat es Ihnen
geschmeckt?

Dann freuen wir uns über
eine kurze Bewertung unter:



Das Ancora am Seekirchner Stadtplatz ist der Ort, an dem Sie
Ihre Zeit genießen und gut essen können!

Wir kochen unsere hausgemachten Gerichte mit
besten natürlichen Zutaten.

Wir versuchen, die beste PIZZA der Stadt zuzubereiten. Dazu
verwenden wir erstklassiges Mehl, Tomatensauce und Mozza-
rella, die Hauptzutaten für eine perfekte PIZZA.

Ancora ist das Markenzeichen eines der besten
Restaurants in dieser Gegend und wir versuchen,
dies auch in Zukunft zu bleiben.

 Pizzería – Ristorante
ANCORA
• Pizza • Pasta • Grill •

good food • good health • good vibes

+43 6212 30815 • info@ancora.restaurant • www.ancora.restaurant
Hauptstraße 30 am Stadtplatz – 5201 Seekirchen



Antipasti - Vorspeisen



1. **Bruschetta Pomodoro e Basilico** ^{a,f,g,m,n} (3st) € 6,50
geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum nach Art des Hauses
2. **Caprese di Bufala** ^{g,o} € 7,00
klassische italienische Vorspeise, mit Büffelmozzarella Tomaten
frischem Basilikum, nativem Olivenöl extra, und einem spritzer Balsamico
3. **Antipasto Misto Italiano** ^{a,b,d,g,r} € 14,50
bunten Vorspeisenteller, aus verschiedenen italienischen Vorspeisen
für 2 Personen € 25,00

Zuppa - Suppen



6. **Zuppa di Pomodoro** ^{a,i,g,c} € 6,00
klassische, fruchtige Tomatensuppe
aus der italienischen Küche
7. **Zuppa di Aglio** ^{a,c,g,e} € 6,50
Knoblauchcremesuppe, traditioneller, wärmender Klassiker
der italienischen Küche aus der Toskana
8. **Zuppa di Pesce** ^{o,r} € 13,50
traditionelle italienische Fischsuppe
reichhaltige Kombination aus frischen Meeresfrüchten
aromatischen Brühe aus Tomaten, Weißwein,
Knoblauch und mediterranen Kräutern

Insalate – Salat

10. **Insalata Verde** ^o € 6,00
knackiger Blattsalat, liebevoll zusammengestellt nach Jahreszeit
11. **Insalata Mista** ^o € 6,50
den klassischen, italienischen gemischte Blattsalate nach Jahreszeit,
mit Tomaten, Gurken, Karotten
- Insalata di Pomodoro e Cipolla** ^o € 7,00
12. klassischer, einfacher italienischer Tomaten-Zwiebel-Salat
13. **Insalata di Rucola** ^o € 7,50
klassischer italienischer Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten
12. **Insalata di Pollo** ^o € 13,90
klassischer italienischer Hähnchensalat,
aus zahrt gegartem Hühnerfleisch, in Kombination mit
frischem mediterranem Gemüse, Oliven, und Salat
14. **Insalata di Tonno** ^{o,r} € 12,90
klassischen italienischen Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Tomaten
15. **Insalata Greca** ^{o,g} € 12,90
traditionellen italienischer Bauernsalat,
mit knackigen Blattsalaten der Saison,
Feta-Käse, Tomaten, Gurke, und Oliven





Pasta – Nudelgerichte

20. **Spaghetti al Burro** ^{a,g} € 8,00
Spaghetti mit Butter und Parmesan
21. **Spaghetti Aglio Olio e peperoncino** ^a (Klassiker der neapolitanischen Küche) € 12,00
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili
22. **Spaghetti all' Arrabbiata** ^a (feurig-scharfer italienischer Nudelklassiker) € 12,00
Spaghetti mit pikanter Tomatensauce, Kirschtomaten und Zwiebel
23. **Spaghetti alla Bolognese** ^{a,g,l} (internationales äußerst beliebtes Nudelgericht) € 14,00
Spaghetti in Kombination mit einer würzigen Hackfleisch-Tomaten-Soße
24. **Spaghetti alla Carbonara** ^{a,c,g} € 15,00
Spaghetti mit Speck, Ei und Sahne (Klassiker der römischen Küche)
25. **Spaghetti Frutti di Mare** ^{a,b,c,d,g,l} (klass. italienische Pasta mit Meeresfrüchten) € 18,00
Spaghetti mit erlesene Meeresfrüchte in Tomatensause mit Kirschtomaten
26. **Spaghetti Gamberetti** ^{a,b,c,g,o,r} € 19,00
Spaghetti Spaghetti serviert mit Garnelen in Weißwein Sauce mit Kirschtomaten
27. **Calamari e Spaghetti Pomodoro** ^{a,d,o,g,r} € 20,00
Spaghetti, die in einer fruchtigen Tomatensoße serviert mit zarten Tintenfischstreifen oder -ringen vom Grill, und mediterranen Kräutern verfeinert
28. **Lasagne alla Forono** ^{a,c,g,l} (italienischer Nudelaufguss aus der Emilia-Romagna) € 15,00
Lasagneblätter in Tomatensoße mit Faschierten
29. **Gnocchi al Pesto Genovese** ^{a,c,g,h} € 12,00
Kartoffel-Gnocchi mit Basilikum-Pesto (italienisches Gericht aus der Region Ligurien)
30. **Gnocchi Sorrentina** ^{a,c,g,l} € 13,00
Kartoffel-Gnocchi in fruchtigen Tomatensoße geschwenkt und mit cremigem Mozzarella und Parmesan goldbraun überbacken
31. **Gnocchi Chef** ^{a,c,f,g} € 14,00
Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce, scharfem Chili und Speck
32. **Gnocchi Gorgonzola** ^{a,c,g,l} € 14,00
Kartoffel-Gnocchi in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Gorgonzola, frischer Petersilie, Parmesan, und Knoblauch
33. **Gnocchi Funghi** ^{a,c,g,l} € 14,00
Kartoffel-Gnocchi in einer cremigen Pilzsoße (Champignon) mit frische Petersilie, Knoblauch, und Parmesan
34. **Gnocchi alla Mamma** ^{a,c,g} (klassisches italienisches Familienrezept) € 17,00
Kartoffel-Gnocchi mit Zucchini, Melanzani (Aubergine), mit Sahnesauce, Schinken, und Mozzarella überbacken
35. **Tagliatelle alla Verdure** ^{a,c,l} € 16,00
Tagliatelle Nudelgerichte mit frischem Gemüse (Zucchini, Melanzani, Champignons)
36. **Tagliatelle con Salmone** ^{a,c,d,g,o} € 19,00
flache Bandnudeln mit Nordland Lachs in Sahnesauce und Spinat

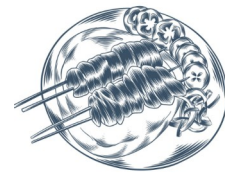


Pesce - Fisch nach italienischer Art inklusive Beilagen

40. **Calamari alla Griglia** ^{b,d,o,g,l,m,r} € 20,00
Frischer Tintenfisch mariniert und auf dem Grill zubereitet, mit Kartoffel, Zucchini, Melanzani (Aubergine), und Paprika
41. **Filetto di Branzino al vino bianco** ^{a,d,g,l,o} € 22,00
Filet des Wolfsbarschs vom Grill in einer delikaten Soße aus trockenem Weißwein, Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern, und Kartoffeln, Zucchini, Melanzani (Aubergine), und Paprika
42. **Salmone alla Griglia** ^{a,d,o,g,l} € 22,00
Lachsfilet auf dem Grill, mit Kartoffeln, Mit Zucchini, Melanzani (Aubergine), und Paprika
43. **Pepata di Cozze** ^{a,c,g,o,g,r} € 21,50
frischen Miesmuscheln
Sauce nach Wahl, Tomatensauce oder Weißweinsauce und geröstetem Brot



Carne – Fleisch



45. **Carne di hamburger** ^{a,c,g,l,m,n} € 10,90
gebratenen Hackfleisch-Patty, mit Salat, Tomaten, Soßen, Zwiebel, und Käse
46. mit Pommes frites € 13,90
(auch zum Mitnehmen)
47. **Cevapcici** ^{a,f,g,l,m} (ein Klassiker der mediterranen Küche) € 11,90
längliche, gewürzte Hackfleischröllchen
mit mit Pommes frites
mit Ajvar ^{l,o} (besteht aus Paprika, Auberginen, Pflanzenöl, Essig und Salz)
mit Salatgarnitur
48. **Piccata milanese** ^{a,c,g,f,m} köstliche Rezept aus der norditalienischen Küche € 12,90
Panierter Putenschnitzel mit Spaghetti und pikanter Tomatensauce



Contorni - Beilagen



50. **Gegrilltes Gemüse** € 7,90
Zucchini – Melanzani – Kartoffeln
51. **Patate al Rosmarino** € 6,90
Rosmarinkartoffeln
52. **Patate Frite** € 5,00
Pommes frites
53. **Pane (Brot)** ^g € 5,00



Pizza – Pizza*

*ca 33cm Pizza



- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | Pizza Pane ^{a,g} | € 6,00 |
| | Pizza Brot mit Knoblauch, Olivenöl und frischer Petersilie | |
| 61. | Pizza Focaccia ^{a,g} | € 7,00 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano | |
| 62. | Pizza Margherita ^{a,g} | € 9,90 |
| | Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella | |
| 63. | Pizza Vio ^{a,g} | € 11,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Mais | |
| 64. | Pizza Funghi ^{a,g} | € 11,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und frische Champignons | |
| 65. | Pizza Salami ^{a,g} | € 12,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | |
| 66. | Pizza Salzach ^{a,g} | € 13,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Mais | |
| 67. | Pizza Seekirchen ^{a,g} | € 14,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, frische Champignons und Knoblauch | |
| 68. | Pizza Prosciutto ^{a,g} | € 12,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und italienische Schinken | |
| 69. | Pizza Hawaii ^{a,g} | € 13,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Anans | |
| 70. | Pizza Cardinale ^{a,g} | € 14,00 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Mais und Schinken | |
| 71. | Pizza Prima Vera ^{a,g} | € 14,00 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Tomaten | |
| 72. | Pizza Due ^{a,g} | € 15,00 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken und milde Pfefferoni | |
| 73. | Pizza Rucola ^{a,g} | € 14,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Rucola | |
| 74. | Pizza Gorgonzola ^{a,g} | € 14,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola | |
| 75. | Pizza Napoli ^{a,g,d} | € 14,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern | |
| 76. | Pizza Prosciutto e Funghi ^{a,g} | € 14,50 |
| | Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Champignons und Schinken | |



- | | | |
|-----|--|---------|
| 77. | Pizza Vegetariana ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und gemischtem Gemüse | € 16,00 |
| 78. | Pizza Tonno ^{a,g,d}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Oliven und Zwiebeln | € 15,00 |
| 79. | Pizza Ancora ^{a,g}
Pizza mit Salami, frische Champignons, scharfe Pfefferoni, Oliven und Mais | € 14,50 |
| 80. | Pizza Quattro Formaggi ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce und vier Sorten Käse | € 14,50 |
| 81. | Pizza Diavolo ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, scharfen Pfefferoni und Knoblauch | € 14,50 |
| 82. | Pizza Franziska ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, frische Champignons und Gorgonzola | € 16,00 |
| 83. | Pizza Spinaci ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce, Spinat, Knoblauch und Gorgonzola | € 15,00 |
| 84. | Pizza Capricciosa ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Oliven und frischen Champignons | € 15,50 |
| 85. | Calzone ^{a,g}
Teigtasche gefüllt mit Schinken, frische Champignons und Mozzarella | € 15,00 |
| 86. | Pizza Cristina ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola, Zwiebeln und scharfen Pfefferoni | € 16,00 |
| 87. | Pizza Mafiaso ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Zwiebeln und Paprika | € 16,00 |
| 88. | Pizza Contessa ^{a,g,c}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Ei und milden Pfefferoni | € 16,50 |
| 89. | Pizza Vulcano ^{a,g} (Scharf)
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Zwiebeln, Chili, Knoblauch und Speck | € 15,50 |
| 80. | Pizza Parma ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan | € 15,50 |
| 91. | Pizza Goloso ^{a,g}
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck und Brie | € 15,50 |



92. **Pizza Salmone** ^{a,d,g} € 18,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Lachs, Knoblauch und frischen Zitronenscheiben
93. **Pizza Mare** ^{a,b,g,o,d} € 17,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchten, frische Zitronenscheiben, frische Petersilie und Knoblauch
74. **Caprese di Bufala** ^{a,g} € 16,00
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Caprese Käse, Tomaten und Pesto
95. **Pizza Scampi** ^{a,b,g,o,d} € 18,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Pesto, frischer Petersilie, frischen Zitronenscheiben und Knoblauch
96. **Pizza Polo** ^{a,g,o,c} € 18,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Hühnerbruststreifen, Mais, Ei, frischer Petersilie, Pesto und Knoblauch
- Pizza auf 2 Teller € 2,00
Special Wunsch je Zutat € 2,00
Pizza spezial (z.B. zwei unterschiedenen Hälften) € 3,00



Dolce – Dessert

100. **Eis nach Wahl ° (2 Kugel)** € 5,00
Erdbeere, Schokolade, Vanille
101. **Tiramisu** ^{a,c,g,f,h} € 7,00
weltberühmtes italienisches Schichtdessert aus Venetien
Löffelbiskuits in Espresso getaucht,
abwechselnd mit der Mascarpone-Creme geschichtet
102. **Profiteroles** ^{a,c,g} € 7,50
kleine Windbeutel aus Brandteig gefüllt mit Milch-, und Schokoladecreme

Bevande – Getränke



Birra – Bier



- | | |
|--|--------|
| 105. Zipfer (Flasche) | € 5,20 |
| 106. Stiegl (Flasche) | € 5,20 |
| 107. Helles alkoholfrei (Flasche) | € 5,40 |
| 108. Moretti vom Fass (ein italienisches Bier) (0,4l) | € 4,90 |
| 109. Moretti vom Fass (ein italienisches Bier) (0,2l) | € 3,40 |
| 110. Obertumer Märzen (0,5l) | € 5,40 |
| 111. Obertumer Märzen (0,3l) | € 3,80 |
| 113. Obertrumer Bio Zwickl (Fass) (0,5l) | € 5,40 |
| 114. Obertrumer Bio Zwickl (Fass) (0,3l) | € 3,80 |
| 115. Weizenbier Kuchelbauer Hell (Flasche) | € 5,60 |
| 116. Weizenbier Kuchelbauer Dunkel (Flasche) | € 5,60 |
| 117. Weizenbier Alkoholfrei (Flasche) | € 5,60 |
| 118. Radler (0,5l) | € 5,20 |
| 119. Radler (0,3l) | € 3,40 |
| 120. Wochen Bier (Schönramer o TegernSee) (Flasche) | € 5,60 |



Grappa

traditionellen italienischen Tresterbrand

- | | | |
|----------------------------|--------|------|
| 125. Grappa Reserva | € 5,00 | 2 cl |
| 126. Grappa Bareque | € 6,00 | 2 cl |



Acquaviti di frutta - Obstbrände

- | | | |
|--|---------|------|
| 130. Zwetschgenbrand | 4.00 € | 2 cl |
| 131. Marillenbrand | 4.00 € | 2 cl |
| 132. Williamsbirne | 4.00 € | 2 cl |
| 133. Berliner Luft (Pfefferminzlikör) | € 3,50 | 2 cl |
| 134. Jägermeister (deutscher Kräuterlikör) | € 3,00 | 2 cl |
| 135. Jägermeister (deutscher Kräuterlikör) | € 5,00 | 4cl |
| 136. Whisky CHIVAS REGAL 12Y
schottischer Blended Scotch Whisky | € 8,50 | 4cl |
| 137. Whisky ARDBERG 10Y single malt
typischer Islay Whisky mit starker Torf- und Rauchnote | € 12,50 | 4cl |



Aperitivi

140. **Limoncello** 4.00 € 4cl
traditioneller italienischer Zitronenlikör
aus der Region Kampanien, Amalfiküste, und Capri
141. **Hugo** € 7,50 1/4l
leicht alkoholischer Aperitif-Cocktail. stammt aus Südtirol (Italien)
hat einen blumig-süßlichen und erfrischenden Geschmack
besteht aus Prosecco oder Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser (Soda)
frische Minze, und Limette (oder Zitrone)
142. **Aperol Spritz Veneziano** € 8,50 1/4l
mit spritzigem Prosecco, Aperol, Soda und einer Orangenscheibe
143. **Campari Orange** € 8,50
Campari 4cl + Orange Juice
144. **Gin Tonic** € 11,00
Gin 4cl + Tonic-Water
145. **Prosecco Docg** € 5,60 1/8l
italienischer Schaum oder Perlwein aus Rebsorte Glera hergestellt



Vino Bianco – Weißwein



150. **Weißer Spritzer** (Weißwein + Sodawasser) € 4,80 1/8l
151. **Sommer Spritzer** (Weißwein + Extra Sodawasser) € 5,20 1/8l
152. **Frascati** € 5,40 1/8l
Frascati ist ein trockener, frischer Weißwein aus der Region Latium in Italien
153. **Chardonnay** € 5,30 1/8l
Chardonnay-Trauben hat von Natur aus einen neutralen Eigengeschmack
nehmen aber hervorragend die Aromen ihres Terroirs (Gegend),
und der jeweiligen Herstellung auf
154. **Pinot Grigio** € 5,20 1/8l
beliebte Weißwein-Rebsorte die mit dem Spätburgunder (Pinot Noir) verwandt ist
leichtes, frisches, knackiges und trockenes Aromen von
grünem Apfel, Zitrone, Birne und Blüten



Vino Rosso – Rotwein

160. **Montepulciano D'abruzzo** € 5,20 1/8l
 trockener Rotwein aus der mittellitalienischen Region Abruzzen
 er hat eine kräftige, rubinrote Farbe, ist vollmundig, samtig und weist oft Aromen
 von dunklen Beeren, Sauerkirschen, Pflaumen, Bitterschokolade
 und mediterranen Kräutern auf.
161. **Vino della casa (Merlot)** € 5,40 1/8l
 Merlot ist eine der beliebtesten und edelsten roten Rebsorten,
 Sie ergibt meist samtige, körperreiche und fruchtbetonte Rotweine
 mit weichen Tanninen, die sich hervorragend als feine Essensbegleiter
 oder Soloweine genießen lassen
162. **Chianti Classico Reserve** € 5,80 1/8l
 streng kontrollierter, hochwertiger italienischer Rotwein
 aus dem historischen Kerngebiet der Toskana
 fruchtig, geprägt von reifen roten Früchten (Sauerkirsche),
 oft untermalt von mediterranen Kräutern
163. **Lambrusco Modena** € 4,80 1/8l
 leicht perlend-schäumender (Frizzante) Rotwein
 aus der italienischen Provinz Modena
 Typisch sind frische Noten von roten Beeren, Kirschen und Veilchen

Aqua – Wasser

170. **San Pellegrino** – prickelnd (300ml) € 3,80
 171. **San Pellegrino** – prickelnd (750ml) € 6,50
172. **San Pellegrino Panna** – still (300ml) € 3,60
 173. **San Pellegrino Panna** – still (750ml) € 6,30
174. **Leitungswasser** (300ml) € 1,50
 175. **Leitungswasser** (750ml) € 2,00



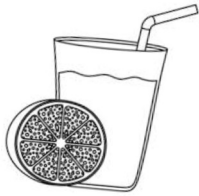


Specialità di caffè – Kaffeespezialitäten

- | | |
|--|--------|
| 180. LaVazza Espresso | € 3,20 |
| Ein Espresso ist eine konzentrierte Kaffee mit einer charakteristischen, haselnussbraunen Schaumschicht (Crema) | |
| 182. LaVazza Espresso Doppio | € 4,40 |
| doppelter Espresso | |
| 183. LaVazza Espresso Corretto | € 4,00 |
| klassischen Espresso, der mit einem Schuss Grappa verfeinert wird | |
| 184. LaVazza Espresso Macchiato | € 3,50 |
| klassischer italienischer Espresso, der mit einem kleinen Klecks Milchschaum verfeinert wird | |
| 185. LaVazza Verlängerter | € 4,00 |
| typischer österreichischer Kaffee. Er besteht aus einem einfachen Espresso, der mit der gleichen Menge heißem Wasser „verlängert“ wird
Er ist also milder als ein Espresso, aber stärker als ein klassischer Filterkaffee | |
| 186. LaVazza Cappuccino | € 4,20 |
| italienisches Kaffeegetränk, das traditionell zu gleichen Teilen aus einem Espresso, heißer Milch und cremigem Milchschaum besteht | |
| 187. LaVazza Latte Macchiato | € 4,40 |
| dreischichtiges Kaffeegetränk aus viel heißer Milch, Espresso, und einer Haube Milchschaum | |
| 188. Ciocolata Calda (Kakao) | € 4,50 |
| traditionelle, extrem cremige und dickflüssige italienische Trinkschokolade | |
| 189. Tee verschiedene Sorten | € 4,50 |

Bevande - alkoholfreie Getränke

- | | | |
|--------------------------|--------|------|
| 195. Soda | € 2,50 | 0,3l |
| 196. Soda | € 3,20 | 0,5l |
| 197. Soda-Zitrone | € 3,10 | 0,3l |
| 198. Soda-Zitrone | € 4,00 | 0,5l |
| 199. Bitter Lemon | € 4,20 | 0,3l |
| 200. Bitter Lemon | € 4,90 | 0,5l |



Grapos (soft drinks) aus Österreich

Sirupmischgetränk aus Sirup und Sodawasser (enthält Fruktose)

210. Grapos Cola	€ 3,70	0,3l
211. Grapos Cola	€ 4,60	0,5l
212. Grapos Fanta	€ 3,70	0,3l
213. Grapos Fanta	€ 4,60	0,5l
214. Grapos Spezi	€ 3,70	0,3l
215. Grapos Spezi	€ 4,60	0,5l
216. Grapos Apfel (Leitung oder prickelnd)	€ 3,70	0,3l
217. Grapos Apfel (Leitung oder prickelnd)	€ 4,60	0,5l
218. Grapos Johannisbeer (Leitung oder prickelnd)	€ 3,70	0,3l
219. Grapos Johannisbeer (Leitung oder prickelnd)	€ 4,60	0,5l
220. Grapos Himbeer (Leitung oder prickelnd)	€ 3,70	0,3l
221. Grapos Himbeer (Leitung oder prickelnd)	€ 4,60	0,5l
222. Grapos Holler (Leitung oder prickelnd)	€ 3,70	0,3l
223. Grapos Holler (Leitung oder prickelnd)	€ 4,60	0,5l

Getränkedosen in verschiedenen Sorten 0,33l*

*(NO inkl Pfand, Pfand =0,25c)

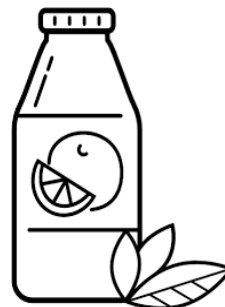
225. Almdudler	€ 3,50
226. Red Bull	€ 4,00
227. Ice Tea (Zitrone o Pfirsich)	€ 3,50
228. Sprite Dose	€ 3,50
229. Cola Dose	€ 3,50



Nettari e bevande a base di succo di frutta – Nektare und Fruchtsaftgetränke

Mango Juice oder Orange Juice

235. Pure	€ 3,90	0,3l
236. Pure	€ 4,80	0,5l
237. Mit Leitungswasser	€ 3,80	0,3l
128. Mit Leitungswasser	€ 4,70	0,5l
239. Mit Sodawasser	€ 3,80	0,3l
240. Mit Sodawasser	€ 4,70	0,5l



Die 14 Allergene



FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



FÜR KREBSTIERE- UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



FÜR EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Farschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FÜR FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



FÜR ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



FÜR SOJA (-BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät Drinks, Kaffee, weisse



FÜR MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



FÜR NÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



FÜR SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



FÜR SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



FÜR SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



FÜR SCHWefeldioxid UND SULFITE

Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



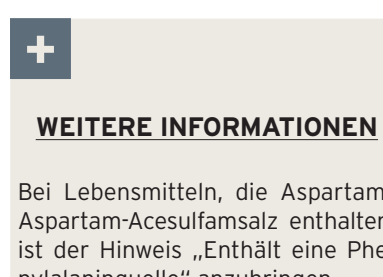
FÜR LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



WEITERE INFORMATIONEN

Bei Lebensmitteln, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, ist der Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen.

Bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen ist der Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ anzubringen.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

DESIGNE DEINE PERSÖNLICHE PIZZA

Du wählst Deine Wunschtoppings, unsere Pizzabäcker belegen
und backen Deine ganz persönliche Pizza. Und als Bonus
werden damit unsere Pizzen für Dich sogar günstiger!

Pizza Margherita
mit Tomatensauce und Mozzarella

€ 9,90



EXTRA KÄSE

- ☐ Mozzarella Pizza Käse € 1,70
- ☐ Parmesan € 1,90
- ☐ Gorgonzola € 1,90
- ☐ Brie € 1,90
- ☐ Feta € 2,00
- ☐ Caprese € 4,50

FLEISCH

- ☐ Salami € 1,70
- ☐ Schinken € 1,90
- ☐ Scharfe Salami € 2,50
- ☐ Speck € 1,90
- ☐ Parmaschinken € 4,20
- ☐ Hühnerbruststreifen € 4,40

FISCH

- ☐ Sardellen € 2,10
- ☐ Thunfisch € 3,40
- ☐ Lachs € 7,50
- ☐ Garnelen € 7,00
- ☐ Meeresfrüchte € 6,00

GEMÜSE

- ☐ Mais € 0,70
- ☐ Frische Champignons € 0,70
- ☐ Knoblauch € 0,50
- ☐ Frische Tomaten € 1,40
- ☐ Milde Pfefferoni € 0,60
- ☐ Scharfe Pfefferoni € 0,90
- ☐ Rucola € 1,80
- ☐ Oliven € 1,00
- ☐ Kapern € 0,60
- ☐ Spinat € 1,50
- ☐ Aubergine € 1,50
- ☐ Zucchini € 0,90
- ☐ Paprika € 1,20
- ☐ Zwiebeln € 0,60
- ☐ Artischocken € 1,40
- ☐ Frische Petersilie € 0,60

SONSTIGES

- ☐ Pesto € 0,90
- ☐ Bolognese Sauce € 3,40
- ☐ Ancora Chili Sauce € 5,50
- ☐ Ananas € 2,40
- ☐ Ei € 1,90
- ☐ Zitronenscheiben € 0,20

Basispizza: ca. 30cm Durchmesser Pizza Margherita (Tomatensauce und Mozzarella) für € 9,90
Pizza auf zwei Teller: + € 2,- • Pizza Spezial (z.B. zwei verschiedene Hälften): + € 3,-