Antico & Abruzzo

Hotel - Ristorante

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Suppen & Salate

5. Crema di Pomodoro ..... **6,00 €**
Hausgemachte Tomatencremesuppe

6. Minestrone G ..... **6,00 €**
Hausgemachte Gemüsesuppe

7. Gegrillter Ziegenkäse M E G ..... **13,50 €**
auf buntem Salat mit Waldhonig und geröstetem Brot

8. Carciofini alla Giudea F ..... **9,00 €**
Artischocken, Salat, Sardellenfilets, Knoblauch und rote Zwiebeln "Jüdische Art"

9. Ziegenmarkt-Salat M ..... **9,00 €**
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Mais, Oliven,
roten Zwiebeln und Hirtenkäse

10. Salat mit Pute ..... **10,50 €**
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven,
roten Zwiebeln und angebratenen Putenstreifen

11. Nizza-Salat ..... **9,50 €**
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Thunfisch und roten Zwiebeln

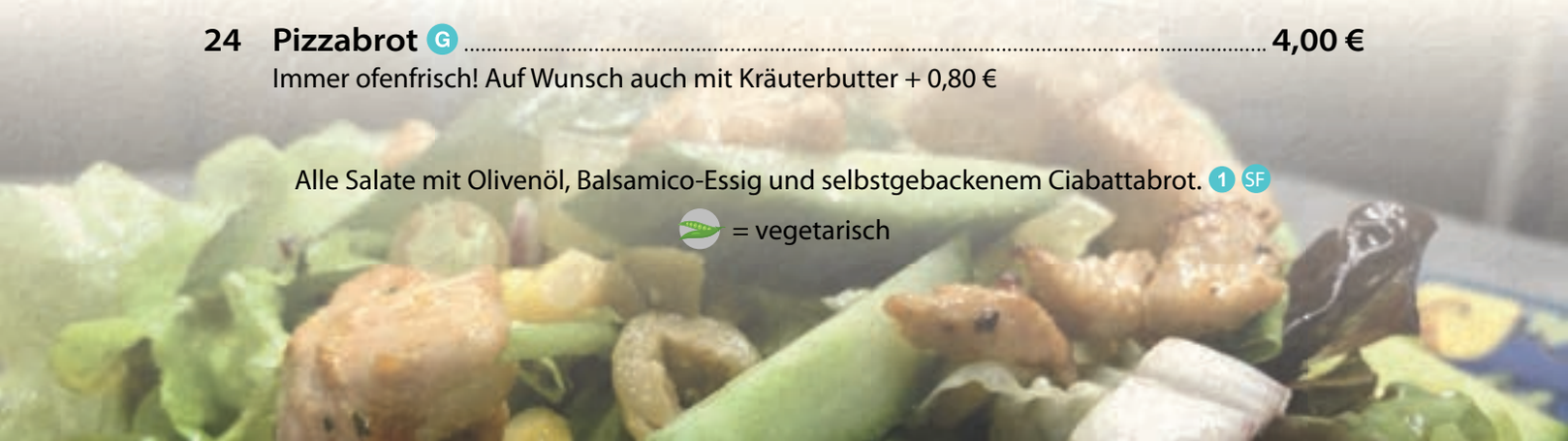
12. Salatbeilage M ..... **5,00 €**
Kleiner bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven und roten Zwiebeln

19. Gebackener Hirtenkäse M E G ..... **10,50 €**
auf buntem Salat mit geröstetem Brot

24 Pizzabrot G ..... **4,00 €**
Immer ofenfrisch! Auf Wunsch auch mit Kräuterbutter + 0,80 €

Alle Salate mit Olivenöl, Balsamico-Essig und selbstgebackenem Ciabattabrot. 1 SF

= vegetarisch



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Antipasti caldi e freddi – Warme und kalte Vorspeisen

14. Carpaccio della Casa ..... **13,50 €**
M Mariniertes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten,
mit Rucola und geraspeltem Parmesan — kleine Portion **9,50 €**

15. Antipasto Abruzzese classico ..... kleine Portion **9,50 €**
M 2 Verschiedene marinierte Gemüsesorten, — Classico 1–2 Personen **14,50 €**
Mozzarellakäse und italienischer Landschinken — Familia 4–5 Personen **24,50 €**

16. Funghi Grigliati ..... **9,00 €**
1 Gegrillte Austernpilze auf Salatbett,
angemacht mit Knoblauch-Olivenöl und Balsamico-Essig

17. Bruschetta Romana ..... **6,00 €**
M G F Fünf geröstete Brote mit Sardellenfilets und Mozzarella überbacken

18. Bruschetta Classica ..... **5,50 €**
M G F Fünf geröstete Brote mit Tomaten und Knoblauch

1718. Bruschetta gemischt ..... **6,90 €**
M G F 6 Stück gemischt, (3 Stück Romana und 3 Stück Classica)

20. Funghetti al Forno ..... **9,00 €**
M G Frische Champignons mit Gorgonzola-Käse und Käse überbacken

22. Antipasto di Mare ..... **14,50 €**
F K G M blanchierte Meeresfrüchte,
Bruschetta mit Sardellen, Lachs — kleine Portion **9,50 €**

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Focaccie della Casa – Spezialität des Hauses

Ofenfrisches Focacciabrot angerichtet in verschiedenen Variationen

26. Focaccia di Mare ..... **13,50 €**
G F Räucherlachs mit buntem Salat und Rucola
und Schalottenzwiebeln auf warmem Focacciabrot

27. Focaccia con Carpaccio ..... **14,00 €**
G M Rinderfilet, hauchdünn geschnitten auf buntem Salat
mit gehobeltem Parmesan auf warmem Focacciabrot

28. Focaccia del Dottore ..... **13,00 €**
G M Auberginen, getrocknete Tomaten, bunter Salat
und geraspelter Parmesan auf warmem Focacciabrot

29. Focaccia Vegetaria ..... **13,00 €**
G M bunter Salat mit angebratenem Gemüse und
Mozzarellaperlen auf warmem Focacciabrot

30. Focaccia Funghi ..... **13,00 €**
G gegrillte Austernpilze mit buntem Salat
und knusprigem Speck auf warmem Focacciabrot

31. Focaccia Champignon ..... **13,00 €**
G M marinierter Hirtenkäse und gebratenen Champignons mit
2 buntem Salat auf warmem Focacciabrot

32. Focaccia con Tacchino ..... **13,50 €**
G M bunter Salat mit Putenstreifen, Hirtenkäse und
Mais auf warmem Focacciabrot

Alle Focaccie werden mit Olivenöl und Balsamico-Essig angerichtet.

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Paste della Casa

Nudelgerichte nach Art des Hauses

33. Spaghetti bel Paese ..... **12,50 €**
G M
Spaghetti mit Rispen-Tomaten, Rucola und Mozzarella-Perlen

34. Spaghetti Frutti di Mare ..... **13,50 €**
F G I
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein und Knoblauch-Olivenöl

35. Fettuccine con Tacchino ..... **12,50 €**
G E M
Eierbandnudeln mit Putenstreifen und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce

36. Fettuccine alla Tirolese ..... **12,50 €**
G E 2 M
Eierbandnudeln mit Austernpilzen, Tiroler Speck und geraspeltem Parmesan

37. Spaghetti Aglio Olio ..... **11,50 €**
G
Spaghetti mit Knoblauchscheiben und Chillies in Olivenöl angebraten
(Ein guter, italienischer Klassiker)

38. Spaghetti del Dottore ..... **12,50 €**
G M
Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Auberginenstreifen und Hirtenkäse

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Paste della Casa

Nudelgerichte nach Art des Hauses

39. Spaghetti Matriciana ..... **12,50 €**
G 2
mit Strauchtomaten, Speck, Parmesan, Chillies & Knoblauchöl

40. Lasagne classiche ..... **11,50 €**
G M
Schichtnudeln mit Hackfleischsauce und Käse überbacken

41. Spaghetti con Calamaretti ..... **12,50 €**
G F
Spaghetti mit zarten Calamaristreifen, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl

42. Spaghetti alla Toni ..... **12,50 €**
G F M
mit Artischocken, Sardellen, getrockneten Tomaten und geraspeltem Parmesan

43. Gnocchi ai quattro formaggi ..... **12,50 €**
G M
Kartoffelklößchen in Vier-Käsesorten-Sauce

44. Gnocchi con Verdure ..... **12,50 €**
G M
Kartoffelklößchen mit verschiedenen Gemüsesorten,
in Butter geschwenkt und Parmesan

45. Fettucine con Gamberi ..... **13,50 €**
G F E M
Eierbandnudeln mit Kirschtomaten und Garnelen in einer Dill-Sahnesauce

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Pizze Classiche

Unser Teig wird traditionell von Hand verarbeitet

und ruht Mindestens 24 Stunden. Ø 30cm

70. Regina Margherita ..... **9,00 €**
G M
mit Tomatensauce und Mozzarella

71. Milano ..... **10,50 €**
G M 2
mit Tomatensauce, Salami und Mozzarella

73. Rustica ..... **11,50 €**
G M F
mit Tomatensauce, Salami, frischen Champignons und Mozzarella

74. Tonno ..... **12,50 €**
G M
mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella

75. Hawaii *(Wenn es unbedingt sein muss ☺)* ..... **11,50 €**
G M 2
mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Ananas und Mozzarella

76. Vegetaria ..... **12,00 €**
G M
mit Tomatensauce, verschiedenen Gemüsesorten und Mozzarella

77. Calzone ..... **12,50 €**
G M 2
Pizzatasche mit Tomatensauce, Salami, frischen Champignons und Mozzarella

79. Quattro Stagioni ..... **13,00 €**
G M 2
mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Salami,
frischen Champignons, Spinat und Mozzarella

80. Diavola ..... **12,50 €**
G M 2
mit Tomatensauce, Peperoniwurst, Salami, grünen Peperoni und Mozzarella

Jede zusätzliche Beilage + 1,50 €

Thunfisch, Meeresfrüchte oder Bauernschinken + 2,00 €

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le nostre Pizze speciali

Unser Teig wird traditionell von Hand verarbeitet
und ruht Mindestens 24 Stunden. Ca. Ø 30cm

83. Frutti di Mare ..... **13,50 €**
G M F K
mit Tomatensauce, Meeresfrüchten, Thunfisch, Knoblauch und Mozzarella

65. Bella Napoli ..... **12,00 €**
G M F
mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Mozzarella

67. Siciliana ..... **12,00 €**
G M
mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Auberginen und Hirtenkäse

68. La Principessa ..... **13,50 €**
G M F
mit Tomatensauce, Spinat, Lachs, Knoblauch und Mozzarella

69. Pizza Bianca ..... **12,00 €**
G M
mit Mozzarella, Rucola, frischen Tomaten und Basilikum-Öl

78. Parma ..... **13,00 €**
G M 2
mit Tomatensauce, Ital. Landschinken, Mozzarella und Rucola

81. Del Patrone ..... **12,50 €**
G M 2
mit Tomatensauce, Peperoniwurst, Salami, Gorgonzola und Mozzarella

84. Primo Amore ..... **12,00 €**
G M 3
mit Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten und Rucola

Jede zusätzliche Beilage + 1,50 €
Thunfisch, Meeresfrüchte oder Bauernschinken + 2,00 €

= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Carne di Manzo – Hüftsteak

86. Bistecca ai Ferri ..... **21,50 €**
M gegrilltes Rinderhüftsteak mit hausgem. Kräuterbutter

87. Bistecca al Gorgonzola ..... **24,50 €**
M gegrilltes Rinderhüftsteak mit Gorgonzolasauce

89. Bistecca Pizzaiola ..... **24,50 €**
F M gegrilltes Rinderhüftsteak mit Sardellen-Tomaten-Kapernsauce

Zu den Steaks servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und Salat

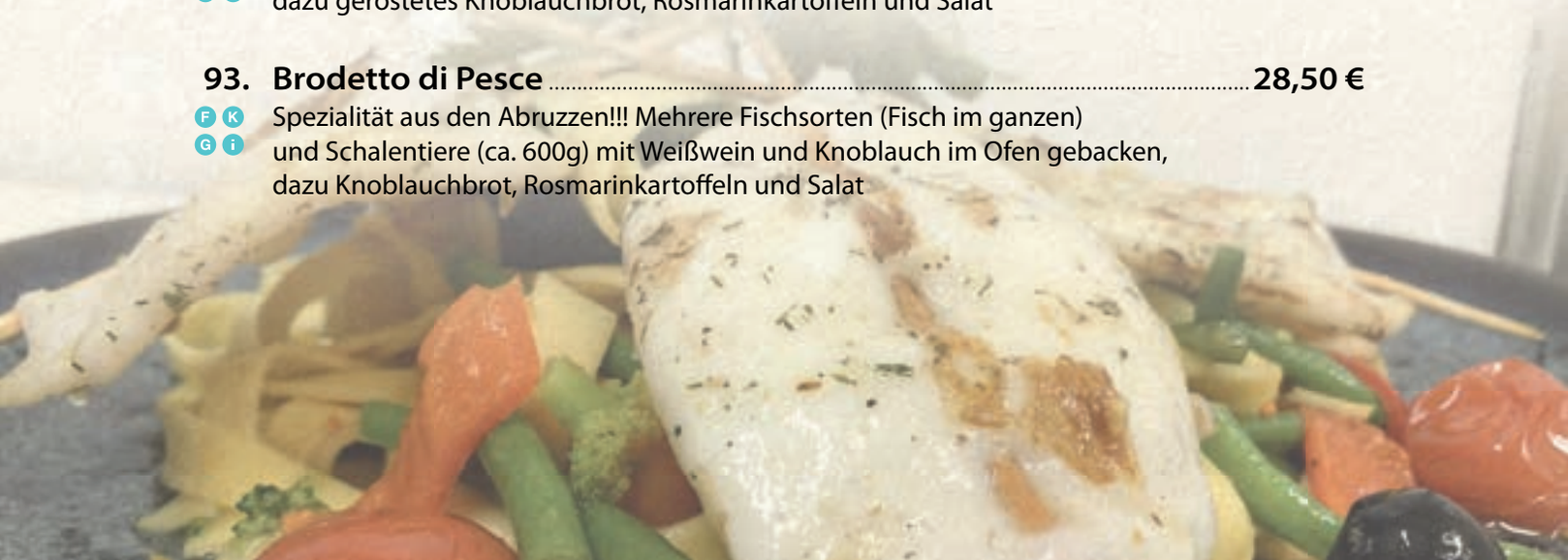
Pesce – Fischgerichte

90. Spiedini Di Calamari ..... **22,50 €**
F G Gegrillte Calamari auf Tagliatelle, mediterranem Gemüse und Salat

91. Salmone alla Pescatrice ..... **24,50 €**
F K
G i Lachsfilet nach Seemanssart, mit Meeresfrüchten im Ofen gebacken,
dazu Bandnudeln mit buntem Gemüse und Salat

92. Scampi al Forno ..... **25,50 €**
F K
G i Geschälte Scampi mit Weißweinsauce und Knoblauch im Ofen gebacken,
dazu geröstetes Knoblauchbrot, Rosmarinkartoffeln und Salat

93. Brodetto di Pesce ..... **28,50 €**
F K
G i Spezialität aus den Abruzzen!!! Mehrere Fischsorten (Fisch im ganzen)
und Schalentiere (ca. 600g) mit Weißwein und Knoblauch im Ofen gebacken,
dazu Knoblauchbrot, Rosmarinkartoffeln und Salat



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Per Bambini

nur für unsere Kleinen

119. Mini-Pizza ..... **5,50 €**
G M 2 mit Tomatensauce, Salami und Käse

120. Spaghetti Mamma Mia ..... **5,50 €**
G M mit Tomatensauce oder Butter

122. Gnocchi bambini ..... **6,50 €**
G M in Butter oder Tomatensauce

Dolci

Süßspeisen

114. Zabaglione al Prosecco ..... **6,50 €**
I E Ei-Schaumcreme mit Prosecco, Marsala und Vanilleeis für 2 Personen ..... **9,50 €**

115. Tartufo ..... **6,00 €**
M E Schokoladen-Vanille-Trüffeleis

116. Lauwarmer Schokoladen-Brownie ..... **7,90 €**
M 1 mit Karamell, Walnüssen und Vanille Eis

117. Affogato ..... **5,50 €**
M 4 Vanille Eis aufgegossen mit Espresso

310. Hausgemachtes Tiramisu ..... **6,00 €**
M E G

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Vini della Casa

Qualitätsweine aus Italien "Mit besten Empfehlungen vom Chef"

		0,2 l	0,5 l
230.	**Montepulciano d´Abruzzo*** trocken und kräftig, passt gut zu Pizza, Pasta und Fleischgerichten	**5,50 €**	**10,50 €**
240.	**Primitivo di Puglia*** mit einem sanften Hauch von roten Beeren	**7,50 €**	**14,50 €**
250.	**Trebbiano d´Abruzzo*** fruchtig und frisch, wenig Säure ideal zu Antipasti, Fisch und Salat	**5,50 €**	**10,50 €**
260.	**Cerasuolo d´Abruzzo*** fruchtiger, kirschroter Rosé-Wein mit angenehmem Bouquet, passt zu leichten Gerichten	**5,50 €**	**10,50 €**
270.	**Moscato d´Abruzzo*** lieblich, frisch und spritzig, für die, die es süß mögen!	**5,50 €**	**10,50 €**
280.	**Pinot Grigio*** mit elegantem Bouquet. Passt zu Fisch, Geflügel, Pasta & Antipasti	**5,50 €**	**10,50 €**
290.	**Lugana*** blumig und frisch mit fruchtiger Note von Apfel und Pfirsich	**7,50 €**	**14,50 €**

*Auf Wunsch bekommen Sie diese Weine auch als 0,7l Flasche
- Weine enthalten Sulfite (1) -

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Aperitifs

Prosecco	**0,1 l**	**4,50 €**
Campari Soda oder Orange	**0,2 l**	**6,50 €**
Martini [1]	**5 cl**	**5,00 €**
Sherry [i]	**5 cl**	**4,00 €**
Aperol Spritz	**0,2 l**	**7,00 €**
Gin Tonic	**0,2 l**	**7,00 €**
Hugo	**0,2 l**	**7,50 €**

Alkoholfreie Getränke

Mündener Tafelwasser (Still, Medium oder Spritzig)		**0,5 l**	**4,00 €**
Mündener Tafelwasser (Still, Medium oder Spritzig)		**1,0 l**	**5,00 €**
Cola [I, 4], **Fanta**[I], **Spezi** [I, 4] oder **Sprite**	0,2 l.....2,50 €	**0,4 l**	**4,50 €**
Bitter Lemon[5], **Tonic** oder **Ginger Ale**	0,2 l.....2,70 €	**0,4 l**	**4,70 €**
Hausgemachte Limonaden (Gurke, Holunder oder Ingwer)		**0,4 l**	**4,90 €**
Saftschorlen (Rhabarber, Johannisbeere oder Apfel)		**0,2 l**	**2,70 €**
		0,4 l	**4,70 €**

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Biere

Pils	**0,3 l**	**3,70 €**
Pils	**0,5 l**	**5,50 €**
Radler	**0,3 l**	**3,70 €**
Radler	**0,5 l**	**5,50 €**

Flaschenbiere

Alkoholfrei	**0,33 l**	**3,30 €**
Köstritzer Schwarzbier	**0,33 l**	**3,30 €**
Birra Morretti ein italienischer Klassiker	**0,33 l**	**3,70 €**

Weizen

Hefe-Hell	**0,5 l**	**5,50 €**
Alkoholfrei	**0,5 l**	**5,50 €**

Bier ist ein glutenhaltiges Getränk!

Und wenn Sie müde sind und nicht mehr fahren wollen, bei uns können Sie auch in unserem Hotel übernachten.
Preise (ÜF) ab 75 €
Wir sehen uns dann zum Frühstück wieder!

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Warme Getränke

Espresso 4	**Tasse**	**3,00 €**
Cappuccino 4 M	**Tasse**	**3,50 €**
Café Crema 4	**Tasse**	**3,00 €**
Kaffee HAG	**Tasse**	**3,00 €**
Heiße Schokolade M	**Tasse**	**4,00 €**
Caffee Latte M	**Tasse**	**4,50 €**
Latte Macchiato M	**Glas**	**4,50 €**
Tee (Schwarz, Pfefferminze oder Kräuter)	**Glas**	**2,70 €**

Julius Meinl

Spirituosen

Wodka	**4 cl**	**3,00 €**
Sambuca	**2cl**	**3,00 €**
Amaretto	**2cl**	**3,00 €**
Marsala mit Sahne M	**4cl**	**3,50 €**
Ramazzotti	**4cl**	**3,50 €**
Averna	**4cl**	**3,50 €**
Fernet	**2cl**	**3,00 €**
Limoncello	**2cl**	**3,00 €**
Grappa	**2cl**	**3,00 €**
Vecchia Romagna	**2cl**	**4,00 €**

Die Speisen und Getränke aus unserer Speisekarte enthalten folgende, unvermeidbare ***Zusatzstoffe*** die vom Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig sind:
1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 geschwefelt, 4 Koffein, 5 Chinin.

Allergene: G Getreide, K Schalentiere, F Fisch, M Milch, SF Senf, I Sulfite, E Ei, Vegetarisch