

# ROTWEIN



## NERO D'AVOLA SICILIA DOC villa Marin

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Parolo Vini  
Region: Sizilien  
Rebsorte: Nero d'Avola  
Alkoholgehalt: 14,0%  
Geschmack: trocken, fruchtig, vollmundig

### Serviertemperatur:

16-18 °C  
Serviervorschlag:  
Braten, gegrilltes Fleisch, Wild und reifer Käse



0,75l €21,80



## SANGUE DI GIUDA DOC

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Parol Vini  
Region: Lombardei  
Rebsorte: Croatina 60%, Barbera 30%, Uva Rara 10%  
Alkoholgehalt: 7,5%  
Geschmack: lieblich, fruchtig, saftig, spritzig

### Serviertemperatur:

8-10 °C  
Serviervorschlag:  
fruchtiges Gebäck und Dessert, aber auch zu Hartkäse



0,75l €19,80



## PRIMITIVO DEL SALENTO IGP villa Marin

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Parol Vini  
Region: Apulien  
Rebsorte: Primitivo  
Alkoholgehalt: 14,5%  
Geschmack: trocken, fruchtbetont, kräftig

### Serviertemperatur:

16-18 °C  
Serviervorschlag:  
würzige Speisen, Grillgerichte, Fleischspieße,  
Schmorbraten, jede Art von Käse



0,75l €25,80

# PROSECCO



## PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY COLLIO

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Parol Vini  
Region: Venetien  
Rebsorte: Glera 85%, Chardonnay, Pinot Grigio  
Alkoholgehalt: 11,0% Pinot Grigio  
Geschmack: trocken, fruchtig, schmelzig

### Serviertemperatur:

8-10 °C  
Serviervorschlag:  
leichte Vorspeisen und Fischgerichte oder als Aperitif



0,75l €27,80



## PROSECCO SPUMANTE ROSÉ DOC Millesimato

### Kurzbeschreibung:

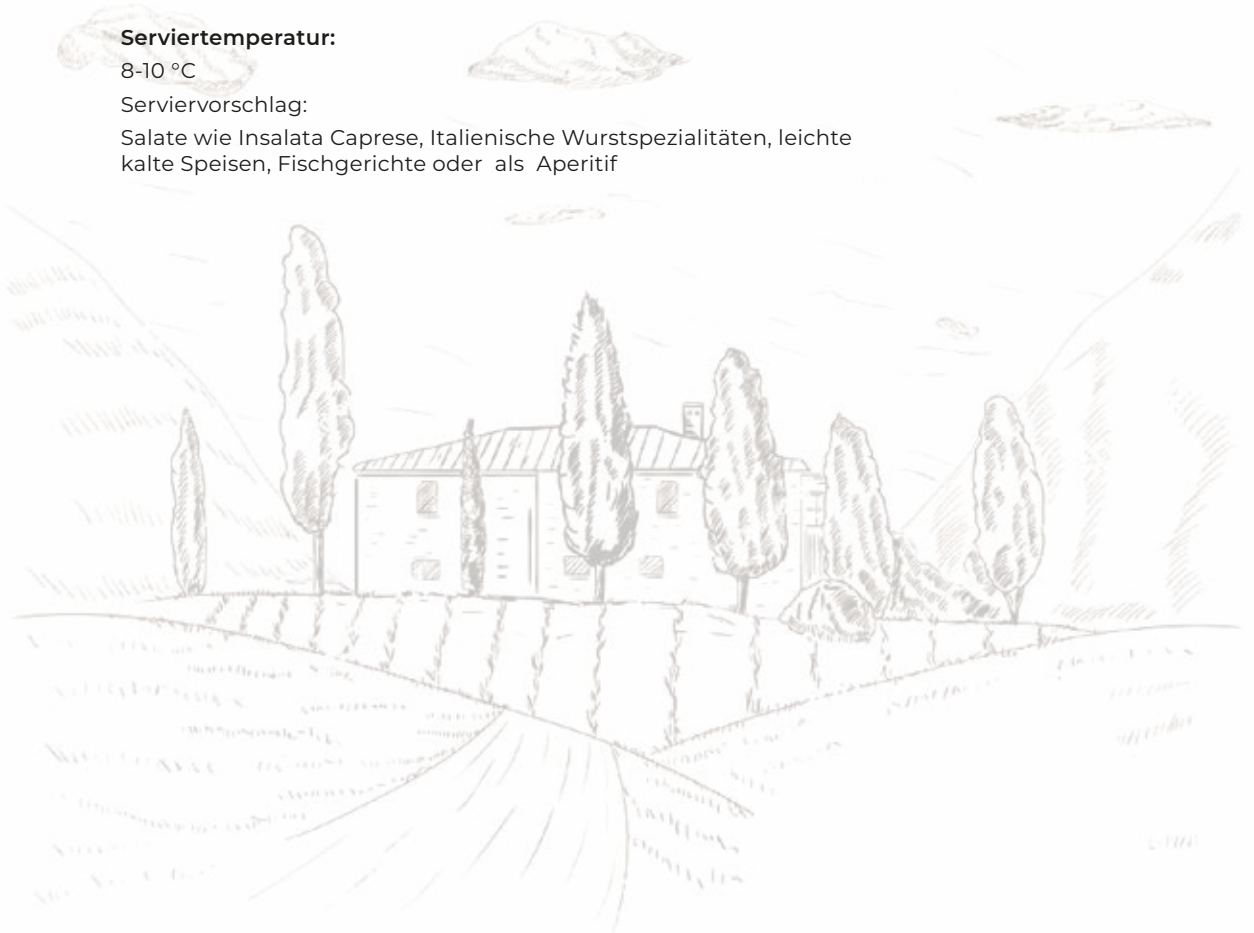
Kellerei: Parol Vini  
Region: Venetien  
Rebsorte: Glera 85%, Pinot Noir  
Alkoholgehalt: 11,0%  
Geschmack: trocken, saftig, frisch

### Serviertemperatur:

8-10 °C  
Serviervorschlag:  
Salate wie Insalata Caprese, Italienische Wurstspezialitäten, leichte kalte Speisen, Fischgerichte oder als Aperitif



0,75l €27,80





## APERITIVI

<b>96. CAMPARI SODA <sup>(1)</sup></b>	0,3L	<b>€5,00</b>
<b>97. CAMPARI ORANGE <sup>(1)</sup></b>	0,3L	<b>€5,50</b>
<b>100. APEROL SPRITZ</b>		<b>€7,80</b>

Prosecco, Aperol, San Pellegrino

<b>180. LILLET BERRY</b>		<b>€7,50</b>
--------------------------	--	--------------

Prosecco, Lillet Berry, Waldfrüchte

<b>98. MARTINI BIANCO</b>	5CL	<b>€5,00</b>
---------------------------	-----	--------------

<b>168. BLACK HUGO SPRITZ <sup>(0,1)</sup></b>		<b>€7,50</b>
--	--	--------------

Schwarzer Hollunder, Prosecco, Mineralwasser, Heidelbeersirup

<b>169. RAMAZZOTTI ROSÉ SPRITZ ODER HUGO SPRITZ <sup>(0)</sup></b>	0,4L	<b>€7,50</b>
--	------	--------------

Ramazotti Rosé, Prosecco, S. Pellegrino

<b>101. PROSECCO <sup>(0)</sup></b>	0,1L	<b>€4,20</b>
-------------------------------------	------	--------------

<b>182. TOCCO ROSSO</b>		<b>€7,50</b>
-------------------------	--	--------------

Prosecco, Campari, Holundersirup, San Pellegrino, Limette

## WEISSWEINE

<b>131. HAUSWEIN <sup>(0)</sup> – VINO BIANCO „CASADA“</b>	0,25L	<b>€5,80</b>
--	-------	--------------

<b>132. PINOT GRIGIO „MONGRIS“</b>	0,25L	<b>€6,00</b>
------------------------------------	-------	--------------

<b>133. CHARDONNAY IGT</b>	0,25L	<b>€5,80</b>
----------------------------	-------	--------------

<b>134. LUGANA D.O.C. <sup>(0)</sup></b>	0,25L	<b>€7,50</b>
--	-------	--------------

<b>135. WEISSWEINSCHORLE <sup>(0)</sup></b>	0,4L	<b>€5,90</b>
---	------	--------------

## ROTWEINE

<b>136. HAUSWEIN <sup>(0)</sup> – MERLOT IGT</b>	0,25L	<b>€5,80</b>
--	-------	--------------

<b>137. CHIANTI D.O.C. <sup>(0)</sup></b>	0,25L	<b>€6,00</b>
---	-------	--------------

<b>138. MONTEPULCIANO D.O.C. <sup>(0)</sup></b>	0,25L	<b>€5,90</b>
---	-------	--------------

<b>139. PRIMITIVO IGT <sup>(0)</sup></b>	0,25L	<b>€7,50</b>
--	-------	--------------

<b>140. LAMBRUSCO IGT <sup>(0)</sup></b>	0,25L	<b>€5,60</b>
--	-------	--------------

<b>141. ROSATO ROSÉ <sup>(0)</sup></b>	0,25L	<b>€5,80</b>
--	-------	--------------

<b>140. ROTWEINSCHORLE <sup>(0)</sup></b>	0,4L	<b>€5,90</b>
---	------	--------------



## WASSER

102. SAN PELLEGRINO	0,25L	€3,20
103. SAN PELLEGRINO	0,75L	€6,70
104. ACQUA PANNA (STILL)	0,25L	€3,20
105. ACQUA PANNA (STILL)	0,75L	€6,70
106. MINERALWASSER	0,4L	€3,50

## SOFTDRINKS

107. COCA-COLA <sup>(1,7)</sup>	0,3L	€2,90
108. COCA-COLA LIGHT <sup>(1,7)</sup>	0,3L	€2,90
109. FANTA, SPEZI	0,3L	€2,90
110. FANTA, SPEZI, COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT <sup>(1,7)</sup>	0,4L	€3,90
168. EISTEE, PFIRSICH	0,3L	€2,90
169. EISTEE, PFIRSICH	0,4L	€3,90
111. APFELSAFTSCHORLE	0,4L	€3,90
112. ORANGENSAFTSCHORLE	0,4L	€3,90
113. MARACUJANEKTARSCHORLE	0,4L	€3,90
114. JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,4L	€3,90
114/2. HOLLUNDER-SCHORLE	0,4L	€3,90

## WOLFRA-SÄFTE

115. APFELSAFT	0,3L	€3,60
116. ORANGENSAFT	0,3L	€3,60
117. JOHANNISBEERSAFT	0,3L	€3,60
118. MARACUJANEKTAR	0,3L	€3,60



## BIERE

143. ERDINGER HELLES	0,5L	€4,20
2080. ERDINGER WEISSBIER	0,5L	€4,20
2081. ERDINGER URWEISSE	0,5L	€4,20
2082. ERDINGER KRISTALL	0,5L	€4,20
2083. ERDINGER DUNKEL	0,5L	€4,20
2084. ERDINGER LEICHT	0,5L	€4,20
2085. ERDINGER PIKANTUS	0,5L	€4,20
2086. ERDINGER NATUR RADLER	0,5L	€4,20
2087. ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5L	€4,20
2088. ERDINGER ALKOHOLFREI ZITRONE	0,33L	€4,20
2089. ERDINGER ALKOHOLFREI GRAPEFRUIT	0,33L	€4,20



## VORSPEISEN

**01. VITELLO TONNATO (c,D) €14,50**

Pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce überzogen

**02. CARPACCIO (G) €14,50**

Vom Kalbsfilet

**04. FRUTTI DI MARE (B,D) €15,50**

Meeresfrüchtesalat

**05. BRUSCHETTA (A,G) €4,50**

Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Rucola und Parmesancreme

**06. ANTIPASTI ITALIANO VETRINA (A,G) €14,50**

versch. Italienische Vorspeisen (tagesaktuell)

## SUPPEN

**09. CREMA DI POMODORO €7,50**

Tomatencremesuppe



## GROSSE SALATTELLER

### DRESSING:

Hausdressing / Balsamico / Joghurt / ohne Dressing

**10. INSALATA NIZZA (c,D) €12,50**

Thunfisch, Blattsalat, Oliven, Zwiebeln, Ei

**12. INSALATA MISTA - KLEIN €4,50**

Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Gurken

**13. INSALATA CAPRESE (e) €10,00**

Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum

**15. POMODORI E CIPOLLA €6,50**

Tomaten und Zwiebeln

**16. INSALATA SALMONE E GAMBERI (B,D) €15,50**

Gemischter Salat mit geräucherter Lachs und Garnelen

**17. INSALATA CON POLLO (A,C,E) €14,50**

Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust

## EXTRAS

**2035. HÄHNCHENBRUST, FETA €3,50**

**2036. RINDERSTREIFEN €7,50**



## PASTA

WAHLWEISE AUCH GLUTENFREI! + €3,50

### 2007. TAGLIOLINI FRESCHI ALL'UOVO (A,G) €12,50

Eiernudeln mit schwarzem Trüffel und Parmesanspalten

### 72. RIGATONI AL FORNO (A,G) €12,50

Champignons, Schinken mit Käse überbacken

### 2043. RIGATONI AL FORNO VEGETARIAN (A,G) €12,50

Champignons, Gemüse mit Käse überbacken

### 73. LASAGNE ORIGINALE (A,G) €12,50

Lasagne

### 2004. SPAGHETTI POMODORO (A) €10,00

Mit Tomatensauce

### 2005. SPAGHETTI BOLOGNESE (A) €11,50

Mit Hackfleischsauce

### 2045. SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (A) €11,50

Mit Knoblauch, Chili, Öl, Petersilie

### 2034.SPAGHETTI CARBONARA (A,C,G) €12,50

Mit Guanciale-Speck, Sahne, Eigelb und Parmesan

### 2010. PENNE ARRABBIATA (A,G) €11,50

Mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili

### 2022. PENNE 4 FORMAGGI (A,G) €12,50

Mit 4 verschiedenen Käsesorten

### 2049. PENNE ALLA PUTTANESCA (A) €12,50

Mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Knoblauch, Öl, Paprikapfeffer, Petersilie

### 2051. PENNE ALL' AMATRICIANA (A) €12,80

Mit Tomatensauce, Zwiebeln, Speck





**2059. PENNE GORGONZOLA  
E SPINACI (A,G) €12,80**

Mit Spinat, Gorgonzola, Sahne

**2060. PENNE DELLA CASA (A,G) €11,50**

Mit Pilze, Paprika, Sahne, Petersilie

**2064. PENNE ALLA MEDITERRANEA (A) €12,80**

Mit gegrillten Paprikaschoten,  
Auberginen, gegrillte Zucchini

## LE PASTE VINTAGE

**2069. PENNE ALLA VODKA (A,C) €10,80**

Mit Tomatensauce, Speck, Sahne, Vodka

**2070. FETTUCCINE PANNA E FUNGHI (A,C) €11,50**

Mit gemischten Pilzen, Sahne, Petersilie

**2071. FETTUCCINE PANNA  
E PROSCIUTTO (A,C) €10,90**

Mit Schinken, Sahne

**2072. FETTUCCINE AI PORCINI (A,C) €16,50**

Mit Steinpilzen, Sahne, Petersilie

## MARE E FANTASIA

**2009. TAGLIOLINI SALMONE  
E SPINACI (A,D) €15,50**

Mit Lachs und Spinat in Tomaten-Rahm sauce

**2011. TAGLIATELLE SCAMPI (A,B,D) €15,50**

Mit Scampi, Kirschtomaten in Weißweintomatensauce

**2073. SPAGHETTI ALIO SCOGLIO (A,B,D) €16,50**

Mit Knoblauch, ...granate, Muscheln, Tomaten,  
Garnelen, Petersilie

**2026. PENNE ZUCCHINE  
E GAMBERETTI (A,B,C) €15,50**

Mit Zucchini, Garnelen, Kirschtomaten  
in Tomatenrahmsauce (Selleriespuren)



## Ihre Extras

Ananas	+ €1,30
Artischocken	+ €1,40
Büffelmozzarella <sup>(G)</sup>	+ €2,60
Champignons	+ €1,50
Ei	+ €1,20
Gorgonzola <sup>(G)</sup>	+ €2,60
Hähnchenbrust	+ €3,50
Kapern	+ €1,20
Knoblauch	+ €0,30
Lachs, geräuchert <sup>(D)</sup>	+ €2,60
Mais	+ €1,10
Meeresfrüchten <sup>(G)</sup>	+ €2,60
Mozzarella <sup>(G)</sup>	+ €2,40
Oliven	+ €1,40
Paprika	+ €1,10
Parmaschinken	+ €2,60
Parmesan <sup>(G)</sup>	+ €2,40
Peperoni	+ €1,20
Rucola	+ €1,50
Salami <sup>(2,3)</sup>	+ €1,80
Salami, pikant	+ €2,60
Sardellen	+ €1,50
Scampi	+ €2,50
Schinken <sup>(2,3)</sup>	+ €1,80
Speck	+ €2,60
Spinat	+ €1,20
Thunfisch <sup>(1)</sup>	+ €2,60
Tomatenscheiben	+ €1,30
Zwiebeln	+ €1,20

## PIZZA 33CM

WAHLWEISE AUCH GLUTENFREI!

### 18. VEGETARIANA <sup>(A,B,G)</sup> €14,00

Grillgemüse, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

### 19. FRUTTI DI MARE <sup>(A,B,G,D)</sup> €14,50

Meeresfrüchte, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella

### 20. DIAVOLO <sup>(A,G)</sup> €13,50

Scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika, Peperoni

### 21. RUCOLA <sup>(A,G)</sup> €10,50

Rucola, Gran Padane D.O.P., Tomatensauce, Mozzarella

### 22. VABENE <sup>(A,G,2,3)</sup> €11,50

Salami, Peperoni, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

### 23. MARGHERITA <sup>(A,C)</sup> €10,50

Tomatensauce, Mozzarella

### 24. PIZZA BROT <sup>(A)</sup> €8,00

Tomatensauce

### 25. SALAME <sup>(A,C,2,3)</sup> €11,00

Salami, Tomatensauce, Mozzarella

### 26. CRUDO <sup>(A,C)</sup> €13,50

Luftgetrockneter Schinken, Grana Padano D.O.P., Tomatensauce, Mozzarella

### 27. SARDELLEN <sup>(A,D,G)</sup> €10,50

Sardellen, Tomatensauce, Mozzarella

### 28. PORCINI SALSICCIA <sup>(A,G,2,3)</sup> €13,50

Steinpilze, italienische Wurst, Tomatensauce, Mozzarella

### 29. PROSCIUTTO FUNGHI <sup>(A,G,2,3)</sup> €11,50

Schinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

### 30. BUFALA <sup>(A,G)</sup> €13,50

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella



## Ihre Extras

Ananas	+ €1,30
Artischocken	+ €1,40
Büffelmozzarella <sup>(C)</sup>	+ €2,60
Champignons	+ €1,50
Ei	+ €1,20
Gorgonzola <sup>(C)</sup>	+ €2,60
Hähnchenbrust	+ €3,50
Kapern	+ €1,20
Knoblauch	+ €0,30
Lachs, geräuchert <sup>(D)</sup>	+ €2,60
Mais	+ €1,10
Meeresfrüchten <sup>(C)</sup>	+ €2,60
Mozzarella <sup>(C)</sup>	+ €2,40
Oliven	+ €1,40
Paprika	+ €1,10
Parmaschinken	+ €2,60
Parmesan <sup>(C)</sup>	+ €2,40
Peperoni	+ €1,20
Rucola	+ €1,50
Salami <sup>(2,3)</sup>	+ €1,80
Salami, pikant	+ €2,60
Sardellen	+ €1,50
Scampi	+ €2,50
Schinken <sup>(2,3)</sup>	+ €1,80
Speck	+ €2,60
Spinat	+ €1,20
Thunfisch <sup>(1)</sup>	+ €2,60
Tomatenscheiben	+ €1,30
Zwiebeln	+ €1,20

### 31. PORCHETTA <sup>(A,G)</sup> €13,50

Spanferkelrosmarinschinken, Tomatensauce, Mozzarella

### 32. PEPERONI <sup>(A,G)</sup> €10,50

Peperoni, Tomatensauce, Mozzarella

### 33. FUNGHI <sup>(A,G)</sup> €10,50

Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

### 34. PECORINO MAIS <sup>(A,G)</sup> €12,50

Pecorino, Mais, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella

### 35. UOVA TARTUFO <sup>(A,C,G)</sup> €18,50

2 Spiegeleier, gehobelte Trüffel, Tomatensauce, Mozzarella

### 36. CALZONE <sup>(A,G,2,3)</sup> €12,50

Schinken, Peperoni/Salami, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

### 37. PROSCIUTTO <sup>(A,G,2,3)</sup> €11,00

Schinken, Tomatensauce, Mozzarella

### 38. CARPACCIO <sup>(A,G)</sup> €16,50

Rindercarpaccio, Rucola, Grana Padano D.O.P., Tomatensauce, Mozzarella

### 39. SPECK CAMEMBERT <sup>(A,G)</sup> €14,50

Tiroler Speck, Camembert, Tomatensauce, Mozzarella

### 40. SCAMPI PEPERONI <sup>(A,G)</sup> €14,50

Krabben, Peperoni, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella

### 41. PORCINI RUCOLA PECORINO <sup>(A,G)</sup> €13,50

Pecorino, Steinpilze, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella

### 42. SALAMI PICCANTE <sup>(A,G,2,3)</sup> €12,50

Ital. scharfe Salami, Tomatensauce, Mozzarella

### 43. TONNO CIPOLLA <sup>(A,D,G)</sup> €12,80

Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella

### 44. CAPRICCIOSA <sup>(A,G,2,3)</sup> €12,00

Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella

### 45. QUATTRO FORMAGGI <sup>(A,G)</sup> €13,00

4 verschiedene Käsesorten, Tomatensauce, Mozzarella



## FLEISCHGERICHTE

**83. FILETTO ALLA GRIGLIA** €27,50

ca. 250 gr. Rindfilet

**84. ENTRECÔTE** €25,00

ca. 300 gr. Rindersteak

## FISCHGERICHTE

**78. RIESENGARNELEN GEGRILLT <sup>(D)</sup>** €24,50

**79. LACHS VOM GRILL <sup>(D)</sup>** €22,50

**80. PATAGONIA CALAMARETTI  
GRIGLIA <sup>(D)</sup>** €24,50

Auf Rucolasalat, Kirschtomaten und Pinienkernen

## BEILAGEN

**85/1. SPINAT** €3,00

**85/2. BRATKARTOFFELN** €4,50

**85/3. POMMES ALS BEILAGE** €2,50

**85/4. GEGRILLTES GEMÜSE** €4,00

**85/5. GEMISCHTER SALAT (KLEIN)** €3,00

**85/6. PORTION POMMES** €4,50

# ROTWEIN



## BLAUBURGUNDER DOC

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Kellerei Kaltern  
Region: Südtirol  
Rebsorte: Blauburgunder (Pinot Nero)  
Alkoholgehalt: 12,0%  
Geschmack: trocken, harmonisch

### Serviertemperatur:

16-18 °C  
Serviervorschlag:  
Gegrilltes oder gebratenes Fleisch, Wild oder zu pikantem Hartkäse



Blauburgunder  
Pinot Nero

KALTERN - 39100 CALTERN (SÜDTIROL) - ITALY

0,75l €39,80



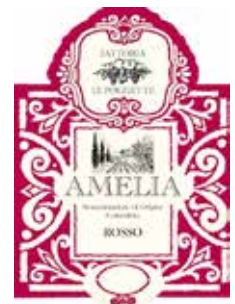
## AMELIA ROSSO DOC

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Fattoria Le Poggette  
Region: Umbrien  
Rebsorte: Sangiovese 65%, Canaiolo 25%, Montepulciano 10%  
Alkoholgehalt: 13,0%  
Geschmack: trocken, strukturiert

### Serviertemperatur:

16-18 °C  
Serviervorschlag:  
Wurst- und Fleischgerichte - gegrillt oder gebraten, Käse



0,75l €22,80



## CHIANTI MONTALBANO DOCG

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Tenuta Cantagallo Le Farnete  
Region: Toskana  
Rebsorte: Sangiovese  
Alkoholgehalt: 13,5%  
Geschmack: trocken, ausgeglichen

### Serviertemperatur:

16-18 °C  
Serviervorschlag:  
Vorspeisen wie Salate auf Tomatenbasis, Antipasti Thunfisch-Tartar, Salami und andere Wurstwaren, leichte Pasta auf Tomatenbasis mit frischen Kräutern wie Basilikum, Fleischgerichte, gegrilltes Fleisch und Wild



0,75l €25,80

# WEISSWEIN



## VERMENTINO IGT TOSCANA

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Az. Agr. Col di Bacche  
Region: Toscana, Maremma  
Rebsorte: Vermentino  
Alkoholgehalt: 12,0%  
Geschmack: trocken, fruchtig und dezente Fülle

### Serviertemperatur:

8-10 °C  
Serviervorschlag:  
Fischgerichte und Gerichte mit hellem Fleisch



0,75l €33,80



# ROSÉWEIN



## SALENTO IGT NEGROAMARO ROSATO Legrazie

### Kurzbeschreibung:

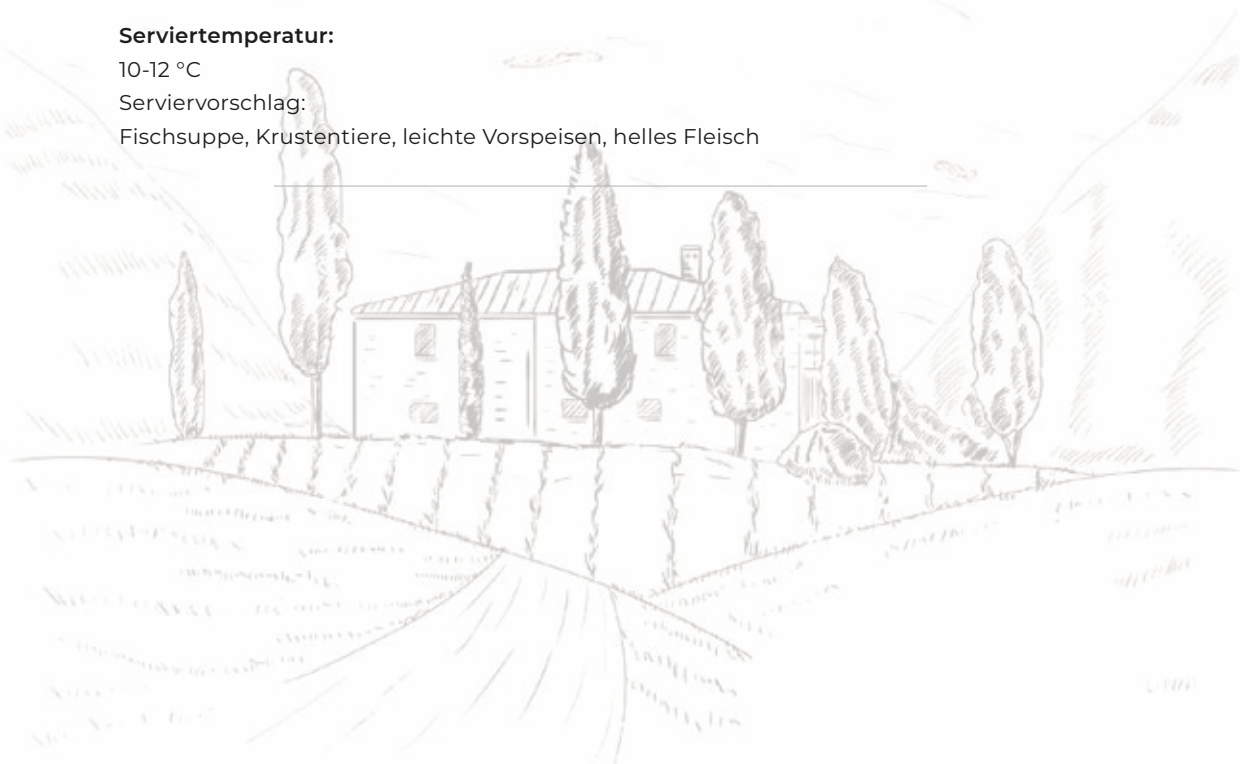
Kellerei: Vinicola Mediterranea  
Region: Apulien  
Rebsorte: Negroamaro  
Alkoholgehalt: 12,5%  
Geschmack: trocken, fruchtig



0,75l €25,80

### Serviertemperatur:

10-12 °C  
Serviervorschlag:  
Fischsuppe, Krustentiere, leichte Vorspeisen, helles Fleisch



# WEISSWEIN

PICOLLO  
ERNESTO

## GAVI DOCG

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Az. Agr. Piccolo Ernesto  
Region: Piémont  
Rebsorte: Arneis  
Alkoholgehalt: 12%  
Geschmack: Trocken, frisch, fruchtig und mineralisch

### Serviertemperatur:

8-10 °C  
Serviervorschlag:  
Fischgerichte (gebraten), Spargel, Salate

PICOLLO  
ERNESTO



0,75l €22,80

Ristorante  
**VaBene**  
Piemonte

ZENATO

## SANTA CRISTINA LUGANA DOC

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Zenato  
Region: Venetien (Gardasee)  
Rebsorte: Trebbiano di Lugana  
Alkoholgehalt: 13%  
Geschmack: jung und frisch

### Serviertemperatur:

8-10 °C  
Serviervorschlag:  
Fisch und Geflügel



0,75l €28,50

BORGO  
PAGLIANETTO

## VERDICCHIO DI MATELICA DOC Petrara

### Kurzbeschreibung:

Kellerei: Soc. Agr. Borgo Paglianetto  
Region: Marken  
Rebsorte: Verdicchio  
Alkoholgehalt: 13%  
Geschmack: trocken und mineralisch

### Serviertemperatur:

8-10 °C  
Serviervorschlag:  
Nudelgerichte, Fisch und leichtere Fleischgerichte



0,75l €27,80



Herzlich Willkommen im  
**RISTORANTE - PIZZERIA VABENE**

*„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst!“  
(La Rouchefoucauld)*

---

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

MONTAG	GESCHLOSSEN
DIENSTAG	GESCHLOSSEN
MITTWOCH	11:15 – 13:45 17:00 – 22:30
DONNERSTAG	11:15 – 13:45 17:00 – 22:30
FREITAG	11:15 – 13:45 17:00 – 22:30
SAMSTAG	11:15 – 13:45 17:00 – 22:30
SONNTAG	11:15 – 13:45 17:00 – 21:00







## DOLCI

**90. HAUSGEMACHTES  
TIRAMISU (A,C,G)** €6,50

Mit frischen Früchten serviert

**PANNA COTTA** €6,50

## KAFFEE - TEE

**158. TASSE KAFFEE** €2,80

**159. CAFFÉ CORRETTO** €4,00

**160. ESPRESSO** €2,50

**161. ESPRESSO DOPPIO** €4,00

**162. ESPRESSO MACCHIATO (G)** €2,40

**164. CAPUCCINO ORIGINALE (G)** €3,50

**165. LATTE MACCHIATO (G)** €3,50

**166. HEISSE SCHOKOLADE (G)** €3,50

**167. TEE** €2,40

verschiedene Sorten

## LIKÖRE - SPIRITUOSEN

**119. AVERNA** 0,4CL €4,50

**121. RAMAZZOTTI** 0,4CL €4,50

**124. VECCHIA GRAPPA  
DI PROSECCO** 0,4CL €4,50

**126. BAILEYS IRISH CREAM (G)** 0,4CL €4,50

**127. SAMBUCA MOLINARI** 0,4CL €4,50



**VaBene**  
**Ristorante • Pizzeria**  
Liegnitzerstrasse 20  
85435 Erding  
Tel.: 08122 9593401  
[www.vabene-erding.de](http://www.vabene-erding.de)

---

#### **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen**

A)glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Nüsse – Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; O) Sulfite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

#### **Zusatzstoffe**

1)mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) mit Phosphat; 6) mit Süßungsmittel; 7) koffeinhaltig; 8) chininhaltig; 9) geschwefelt; 10) geschwärzt; 11) gewachst; 12) taurinhaltig; 13)enthält eine Phenylalaninquelle