

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 €28,80



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 €22,80



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 €31,80

PROSECCO



PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY COLLIO

Kurzbeschreibung:

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

Serviertemperatur:

8-10 °C

Serviovorschlag:

leichte Vorspeisen und Fischgerichte oder als Aperitif



0,75l €32,80



PROSECCO SPUMANTE ROSÉ DOC Millesimato

Kurzbeschreibung:

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

Serviertemperatur:

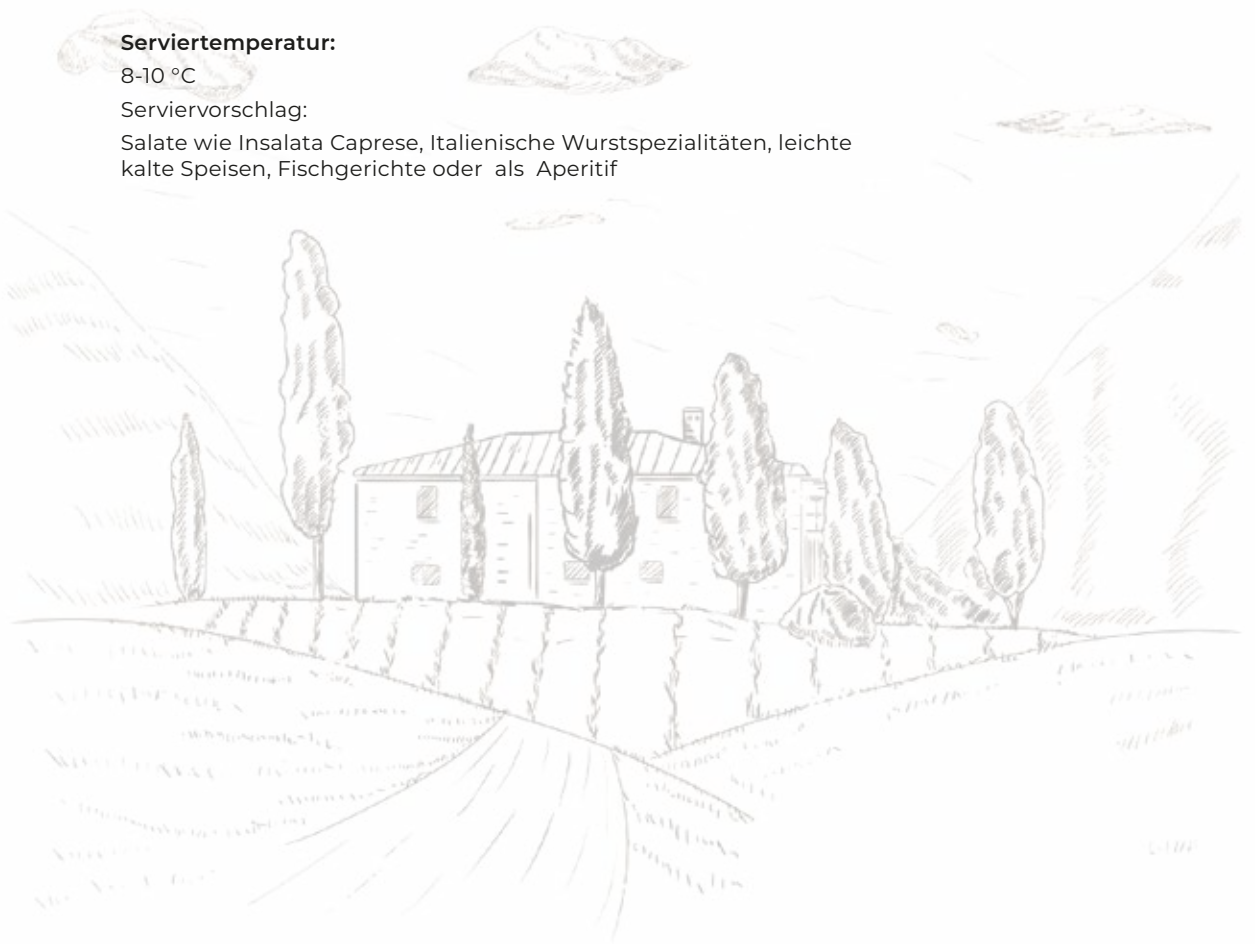
8-10 °C

Serviovorschlag:

Salate wie Insalata Caprese, Italienische Wurstspezialitäten, leichte kalte Speisen, Fischgerichte oder als Aperitif



0,75l €32,80





APERITIVI

97. CAMPARI ORANGE ⁽ⁱ⁾	0,3L	€5,50
100. APEROL SPRITZ	0,4L	€8,20
101. CAMPARI SPRITZ	0,4L	€8,20

Prosecco, Aperol, San Pellegrino

180. LILLET BERRY		€7,90
--------------------------	--	--------------

Prosecco, Lillet Berry, Waldfrüchte

98. MARTINI BIANCO	5CL	€6,50
---------------------------	-----	--------------

168. BLACK HUGO SPRITZ ^(o,i)		€7,50
--	--	--------------

Schwarzer Hollunder, Prosecco, Mineralwasser, Heidelbeersirup

169. RAMAZZOTTI ROSÉ SPRITZ ODER HUGO SPRITZ ^(o)	0,4L	€7,90
--	------	--------------

Ramazotti Rosé, Prosecco, S. Pellegrino

101. PROSECCO ^(o)	0,1L	€4,20
-------------------------------------	------	--------------

182. TOCCO ROSSO		€7,50
-------------------------	--	--------------

Prosecco, Campari, Holundersirup, San Pellegrino, Limette

WEISSWEINE

131. HAUSWEIN ^(o) – VINO BIANCO „CASADA“	0,25L	€6,50
--	-------	--------------

132. PINOT GRIGIO „MONGRIS“	0,25L	€6,80
------------------------------------	-------	--------------

133. CHARDONNAY IGT	0,25L	€6,50
----------------------------	-------	--------------

134. LUGANA D.O.C. ^(o)	0,25L	€8,50
--	-------	--------------

135. WEISSWEINSCHORLE ^(o)	0,4L	€6,60
---	------	--------------

ROTWEINE

136. HAUSWEIN ^(o) – MERLOT IGT	0,25L	€6,50
--	-------	--------------

137. CHIANTI D.O.C. ^(o)	0,25L	€6,80
---	-------	--------------

138. MONTEPULCIANO D.O.C. ^(o)	0,25L	€6,60
---	-------	--------------

139. PRIMITIVO IGT ^(o)	0,25L	€8,50
--	-------	--------------

140. LAMBRUSCO IGT ^(o)	0,25L	€6,20
--	-------	--------------

141. ROSATO ROSÉ ^(o)	0,25L	€6,50
--	-------	--------------

140. ROTWEINSCHORLE ^(o)	0,4L	€6,60
---	------	--------------



WASSER

103. SAN PELLEGRINO	0,75L	€7,20
105. ACQUA PANNA (STILL)	0,75L	€7,20
106. MINERALWASSER	0,4L	€4,00

SOFTDRINKS

107. COCA-COLA ^(1,7)	0,3L	€3,50
108. COCA-COLA LIGHT ^(1,7)	0,3L	€3,50
109. FANTA, SPEZI	0,3L	€3,50
110. FANTA, SPEZI, COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT ^(1,7)	0,4L	€4,50
168. EISTEE, PFIRSICH	0,5L	€4,80
111. APFELSAFTSCHORLE	0,4L	€4,50
112. ORANGENSAFTSCHORLE	0,4L	€4,50
113. MARACUJANEKTARSCHORLE	0,4L	€4,50
114. JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,4L	€4,50
114/2. HOLLUNDER-SCHORLE	0,4L	€4,50

WOLFRA-SÄFTE

115. APFELSAFT	0,3L	€4,20
116. ORANGENSAFT	0,3L	€4,20
117. JOHANNISBEERSAFT	0,3L	€4,20
118. MARACUJANEKTAR	0,3L	€4,20



BIERE

143. ERDINGER HELLES	0,5L	€4,80
2080. ERDINGER WEISSBIER	0,5L	€4,80
2081. ERDINGER URWEISSE	0,5L	€4,80
2082. ERDINGER KRISTALL	0,5L	€4,80
2083. ERDINGER DUNKEL	0,5L	€4,80
2084. ERDINGER LEICHT	0,5L	€4,80
2085. ERDINGER PIKANTUS	0,5L	€4,80
2086. ERDINGER NATUR RADLER	0,5L	€4,80
2087. ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5L	€4,80
2088. ERDINGER ALKOHOLFREI ZITRONE	0,33L	€4,80
2089. ERDINGER ALKOHOLFREI GRAPEFRUIT	0,33L	€4,80



VORSPEISEN

01. VITELLO TONNATO ^(c,d)

€15,50

Pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce überzogen

02. CARPACCIO ^(g)

€16,50

Vom Rind

04. FRUTTI DI MARE ^(b,d)

€15,50

Meeresfrüchtesalat

05. BRUSCHETTA ^(a,g)

€4,50

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

SUPPEN

09. CREMA DI POMODORO

€8,50

Tomatencremesuppe



GROSSE SALATTELLER

DRESSING:

Hausdressing / Balsamico / Joghurt / ohne Dressing

10. INSALATA NIZZA ^(c,d) €13,50

Thunfisch, Blattsalat, Oliven, Zwiebeln, Ei

12. INSALATA MISTA - KLEIN €5,50

Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Gurken

13. INSALATA CAPRESE ^(e) €12,50

Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum

15. POMODORI E CIPOLLA €6,50

Tomaten und Zwiebeln

16. INSALATA SALMONE E GAMBERI ^(b,d) €17,50

Gemischter Salat mit geräuchertem Lachs und Garnelen

17. INSALATA CON POLLO ^(a,c,e) €16,50

Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust

EXTRAS

2035. HÄHNCHENBRUST, FETA €5,50

2036. RINDERSTREIFEN €7,50



PASTA

WAHLWEISE AUCH GLUTENFREI! + €3,50

2007. TAGLIOLINI FRESCHI ALL'UOVO (A,G) €22,50

Eiernudeln mit schwarzem Trüffel und Parmesanspalten

72. RIGATONI AL FORNO (A,G) €13,80

Champignons, Schinken mit Käse überbacken

2043. RIGATONI AL FORNO VEGETARIAN (A,G) €13,80

Champignons, Gemüse mit Käse überbacken

73. LASAGNE ORIGINALE (A,G) €13,70

Lasagne

2004. SPAGHETTI POMODORO (A) €12,00

Mit Tomatensauce

2005. SPAGHETTI BOLOGNESE (A) €13,00

Mit Hackfleischsauce

2045. SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (A) €12,50

Mit Knoblauch, Chili, Öl, Petersilie

2034.SPAGHETTI CARBONARA (A,C,G) €12,80

Mit Guanciale-Speck, Sahne, Eigelb und Parmesan

2010. PENNE ARRABBIATA (A,G) €12,50

Mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili

2022. PENNE 4 FORMAGGI (A,G) €13,80

Mit 4 verschiedenen Käsesorten

2049. PENNE ALLA PUTTANESCA (A) €13,80

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

2051. PENNE ALL' AMATRICIANA (A) €14,00

Mit Tomatensauce, Zwiebeln, Speck



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

€14,50

Mit Spinat, Gorgonzola, Sahne

2060. PENNE DELLA CASA (A,G)

€13,50

Mit Pilze, Paprika, Sahne, Petersilie

2064. PENNE ALLA MEDITERRANEA (A)

€13,90

Mit gegrillten Paprikaschoten,
Auberginen, gegrillte Zucchini

LE PASTE VINTAGE

2069. PENNE ALLA VODKA (A,C)

€13,50

Mit Tomatensauce, Speck, Sahne, Vodka

2070. FETTUCCINE PANNA E FUNGHI (A,C)

€12,80

Mit gemischten Pilzen, Sahne, Petersilie

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

€13,00

Mit Schinken, Sahne

2072. FETTUCCINE AI PORCINI (A,C)

€16,80

Mit Steinpilzen, Sahne, Petersilie

MARE E FANTASIA

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

€16,50

Mit Lachs und Spinat in Tomaten-Rahm sauce

2011. TAGLIATELLE SCAMPI (A,B,D)

€17,50

Mit Scampi, Kirschtomaten in Weißweintomatensauce

2073. SPAGHETTI ALIO SCOGLIO (A,B,D)

€19,50

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

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

€16,50

Mit Zucchini, Garnelen, Kirschtomaten
in Tomatenrahmsauce (Selleriespuren)



Ihre Extras

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

PIZZA 33CM

WAHLWEISE AUCH GLUTENFREI!

18. VEGETARIANA ^(A,B,G) €14,80

Grillgemüse, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

19. FRUTTI DI MARE ^(A,B,G,D) €16,50

Meeresfrüchte, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella

20. DIAVOLO ^(A,G) €14,50

Scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika, Peperoni

21. RUCOLA ^(A,G) €12,50

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

22. VABENE ^(A,G,2,3) €13,80

Salami, Peperoni, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

23. MARGHERITA ^(A,C) €11,00

Tomatensauce, Mozzarella

24. PIZZA BROT ^(A) €8,50

Tomatensauce

25. SALAME ^(A,C,2,3) €12,50

Salami, Tomatensauce, Mozzarella

26. CRUDO ^(A,C) €16,50

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

27. SARDELLEN ^(A,D,G) €12,50

Sardellen, Tomatensauce, Mozzarella

28. PORCINI SALSICCIA ^(A,G,2,3) €16,50

Steinpilze, italienische Wurst, Tomatensauce, Mozzarella

29. PROSCIUTTO FUNGHI ^(A,G,2,3) €13,80

Schinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

30. BUFALA ^(A,G) €15,50

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella



Ihre Extras

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

32. PEPERONI ^(A,G) €11,80

Peperoni, Tomatensauce, Mozzarella

33. FUNGHI ^(A,G) €12,50

Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

34. PECORINO MAIS, RUCOLA ^(A,G) €13,50

Pecorino, Mais, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella

35. UOVA TARTUFO ^(A,C,G) €22,50

2 Spiegeleier, gehobelte Trüffel, Tomatensauce, Mozzarella

36. CALZONE ^(A,G,2,3) €13,50

Schinken, Peperoni/Salami, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

37. PROSCIUTTO ^(A,G,2,3) €12,50

Schinken, Tomatensauce, Mozzarella

39. SPECK CAMEMBERT ^(A,G) €15,50

Tiroler Speck, Camembert, Tomatensauce, Mozzarella

40. SCAMPI PEPERONI ^(A,G) €16,50

Krabben, Peperoni, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella

41. PORCINI RUCOLA PECORINO ^(A,G) €15,50

Pecorino, Steinpilze, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella

42. SALAMI PICCANTE ^(A,G,2,3) €14,00

Ital. scharfe Salami, Tomatensauce, Mozzarella

43. TONNO CIPOLLA ^(A,D,G) €13,80

Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella

44. CAPRICCIOSA ^(A,G,2,3) €14,50

Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella

45. QUATTRO FORMAGGI ^(A,G) €14,50

4 verschiedene Käsesorten, Tomatensauce, Mozzarella



FLEISCHGERICHTE

83. FILETTO ALLA GRIGLIA

€32,50

ca. 250 gr. Rindfilet

84. ENTRECÔTE

€28,50

ca. 300 gr. Rindersteak

FISCHGERICHTE

78. RIESENGARNELEN GEGRILLT ^(b)

€30,50

79. LACHS VOM GRILL ^(b)

€28,50

80. CALAMARI GRIGLIA ^(b)

€27,50

Auf Rucolasalat, Kirschtomaten und Pinienkernen

BEILAGEN

85/1. SPINAT

€4,50

85/2. BRATKARTOFFELN

€4,50

85/3. GEGRILLTES GEMÜSE

€4,50

85/4. GEMISCHTER SALAT (KLEIN)

€3,00

85/5. 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



0,75l €39,80



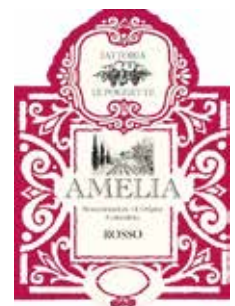
AMELIA ROSSO DOC

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 €28,80



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 €29,80



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 €35,80



ROSÉWEIN



SALENTO IGT NEGROAMARO ROSATO Legrazie

Kurzbeschreibung:

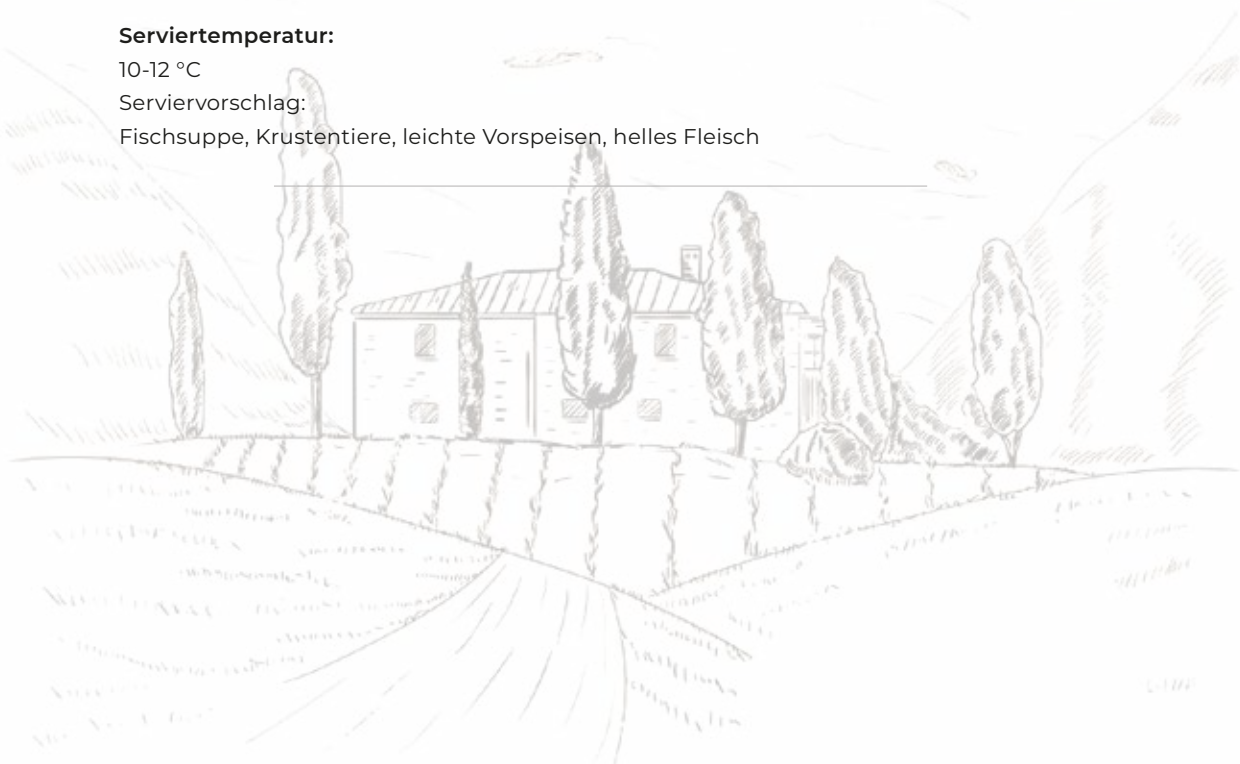
Kellerei: Vinicola Mediterranea
Region: Apulien
Rebsorte: Negroamaro
Alkoholgehalt: 12,5%
Geschmack: trocken, fruchtig

Serviertemperatur:

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



0,75l €29,80



WEISSWEIN



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



0,75l €28,80



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 €34,50



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 €29,80



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)

€7,80

Mit frischen Früchten serviert

PANNA COTTA CRÉME BRÛLÉE

€7,50
€7,50

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

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