



Buongiorno!

Herzlich willkommen im Il Castello!



Doch bevor Sie eine Auswahl in der Karte treffen, lesen Sie bitte was wir Ihnen über dieses Gasthaus zu berichten haben:

Sie befinden sich in einem typisch italienischen Ristorante, aber auch in einem typischen brandenburgischen Gasthausgebäude in der historischen Mitte von Berlin-Buch.

Dieser ehemalige SCHLOSSKRUG hat eine weit in die Geschichte des Ortes zurückreichende Vergangenheit. Er war schon immer ein Platz der Geselligkeit und der Begegnungen. Theodor Fontane, zum Beispiel, kehrte hier im Juni 1860 während seiner frühen Wanderungen durch die Mark Brandenburg ein. Er sammelte Informationen für seine Geschichten aus den Schlössern, Gutshäusern, Kirchen und Dörfern. Und er fand sie auch im „Dorf Buch“, das damals noch „zwei Meilen nördlich von Berlin“ lag. „Ich bin die Mark Brandenburg durchzogen und habe Sie reicher gefunden, als ich zu hoffen gewagt hatte“. Ein Kompliment auch an Buch und seine interessante Geschichte. Fontane übernachtete hier in diesem Gasthaus. Die Schilderung der Umstände dieser Nacht auf einem „Strohlager“ gehört zu den lustigsten Episoden in seinem „Kapitel Buch“. Darüber, und über manches andere, können Sie sich im „Theodor-Fontane-Zimmer“, gleich hier im Haus informieren.



Ihre Veranstaltung im Il Castello

Hochzeiten • Geburtstage • Jubiläen • Firmenfeiern

Als italienisches Ristorante mit angeschlossenem Lokal im Kastaniengarten richten wir für Sie Events für bis zu dreihundert Personen aus. Aber auch intime kleine Feiern sind möglich. Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, je nach Wunsch, Anlass und Jahreszeit, drinnen und draußen zu feiern. Wählen Sie zwischen unserem großem Veranstaltungsraum – dem „Theodor-Fontane-Zimmer“, dem gemütlichen Kaminzimmer oder dem Gartenlokal – wir bereiten alles für Sie vor!

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:
Tel. 030 - 941 37 40 • E-Mail: il-castello@web.de • www.il-castello-berlin.de



RISTORANTE • PENSION • EVENTLOCATION
Mehr Infos unter www.il-castello-berlin.de



Die Kurzgeschichte des Gasthauses

Der SCHLOSSKRUG gehört zu den als Denkmal geschützten Bauten im Ort, die sich im Laufe der Zeit rund um das ehemalige BUCHER SCHLOSS (eher ein Herrenhaus), entwickelt haben: der GUTSHOF, die ORANGERIE, die SCHLOSSKIRCHE, das PARKPORTAL, das GEMEINDE- und das KÜSTERHAUS sowie die AUSSPANNE am Krug. Dazu der Park und die Panke.

Diese Bauten sind auch heute noch, gut erkennbar, die historische Mitte von Berlin-Buch. Nur das Schloss und die Orangerie gibt es nicht mehr. Beide Gebäude wurden 1963 -1964 abgetragen.

Der ursprüngliche „Krug“ in Buch wurde bereits in einem „Landbuch“ von 1375 genannt. Um 1800 wird er vom Gutshof gekauft. Ein Feuer im Ort zerstört den Gasthof im Oktober 1822. Der danach errichtete Neubau - in dem Fontane vom 16. zum 17. Juni 1860 übernachtete - ist, bis auf wenige An- und Umbauten, noch so erhalten geblieben wie Sie ihn heute sehen.

1898 wird der Schlosskrug, als Teil der Bucher Besitzungen des Georg Graf von Voß, von ihm an die Stadt Berlin verkauft.

Ab Beginn des 20. Jahrhunderts entstehen im Umland von Buch große Rieselfelder, die Krankenhausanstalten werden gebaut, die Verkehrswege entwickeln sich, und dann wird am 1. Oktober 1920 das märkische Dorf Buch Teil der Hauptstadt Berlin.

Der Schlosskrug wird ein bei Berlinern beliebtes Ausflugslokal. Der Biergarten wird angelegt und mit dem Pavillon erweitert. Der Krug in Buch ist Ziel für Kremserfahrer. Ab 1929 gibt es sogar eine Haltestelle für den Bus der Linie A 42, der, von Weißensee kommend, in der Karower Straße hält.

Den II. Weltkrieg hat das Gebäude recht gut „überlebt“. Zunächst für kurze Zeit ist es Klassenzimmer, später auch Verkaufsraum. Ab 1960 ist das Haus wieder Treffpunkt für die Bucher mit Restaurant und Tanz. HO Gaststätte SCHLOSSKRUG BUCH.

Ein Jahr nach der politischen Wende 1989/90 ist es still in der Gaststätte und im Biergarten. Die Küche bleibt kalt und der Pavillon leer.

Der Neuanfang im Februar 1995. Aus dem Schlosskrug ist das IL CASTELLO geworden. Seit dieser Zeit gibt es die italienische Gastlichkeit im Herzen von Berlin-Buch.



Und nun verehrter Gast treffen Sie Ihre Wahl aus der umfangreichen Speise- und Getränkekarte des Hauses. Genießen Sie die mediterrane Frische der Küche und die Getränke der Theke.

Buon appetito und Salute. Guten Appetit und Prost!

Idee und Text kommen von den Fontane-Freunden aus Berlin-Buch, Adolf und Rosemarie Henke.

Fotos: A. Henke, das Archiv Pankow, die Sammlung Willy Manns und Fotostudio Trabert.

Design der Karte: Jayben Graphics - www.jayben.de



RISTORANTE • PENSION • EVENTLOCATION

Mehr Infos unter www.il-castello-berlin.de



Apéritivi

Aperitif

1.	Prosecco ^L Italienischer Schaumwein	0,10l	5,50 €
2.	Aperol Spritz ^{3,L}	0,20l	7,50 €
3.	Hugo Spritz ^{3,L}	0,20l	7,50 €
4.	Campari-Soda ³ mit Mineralwasser	5 cl	5,90 €
5.	Campari-Orange ³ mit Orangensaft	5 cl	6,50 €
6.	Martini ^L bianco, rosso, extra dry	5 cl	4,50 €
7.	Sanbitter ³ alkoholfreier Aperitif	0,10l	4,90 €
8.	Cynar ^L	5 cl	4,50 €
9.	Sherry ^{3,L} medium, dry, cream	5 cl	4,50 €

Antipasti

Vorspeisen

10.	Carpaccio di manzo ^G Rinder-Carpaccio, Rinderfilet fein geschnitten mit frischen Champignons, Rucola, gehobeltem Parmesan und Zitronen-Vinaigrette	15,50 €
11.	Vitello Tonnato ^D Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern	14,50 €
12.	Mozzarella Caprese di Bufala Campana ^G Büffelmozzarella mit Cherry-Tomaten und Basilikum	9,50 €
13.	Antipasto Vegetariana Vegetarischer Vorspeisenteller alla Chef, frisch und vielfältig	10,50 €
14.	Antipasto Il Castello Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit Salami-Calabrese, Parmaschinken, getrockneten Tomaten, Oliven, Tomaten-Mozzarella und Artischockenherzen	14,50 €
15.	Funghi Farciti ^G Champignonköpfe gefüllt mit frischem Spinat und mit Gorgonzolasauce überbacken	11,50 €
16.	Insalata di Frutti di Mare ^{B,D,N} Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Cherry-Tomaten in Olivenöl-Zitronensauce	14,50 €





Minestre

Suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Minestrone
Gemüsesuppe nach Saison | 5,90 € |
| 21. | Zuppa di Pomodoro ^{A,G}
Tomatencremesuppe | 5,90 € |
| 22. | Zuppa d'aglio ^{A,C,G,L,4}
Knoblauchsuppe | 5,90 € |

Insalata

Salate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 23. | Insalata di Pomodoro
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum | 5,50 € |
| 24. | Insalata Mista
Gemischter Salat nach Art des Hauses | 6,50 € |
| 25. | Insalata Pollo ^{H,J,L}
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Juice | 14,50 € |
| 26. | Insalata Salmone ^{D,H,J}
Gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken und gerösteten Pinienkernen | 15,50 € |
| 27. | Insalata Sarda ^{G,J}
Gemischter Salat mit Schafskäse und roten Zwiebeln | 9,50 € |
| 28. | Insalata Papparazzi
Gemischter Salat nach Art des Hauses mit Schafskäse, weißen Bohnen, frischer Paprika, getrockneten Tomaten und eingelegten Artischocken | 11,50 € |
| 29. | Insalata Tonno ^{G,J}
Gemischter Salat mit Thunfischstücken und Ei | 9,50 € |
| 30. | Insalata di Rucola e Parmiggiano ^G
Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischem Champignons und gehobeltem Parmesankäse | 9,50 € |





Pasta

Nudelgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 32. | Penne all'arrabbiata ^A
Kurze Nudeln mit Peperoncini, Knoblauch
und Basilikum in Tomatensauce (scharf) | 11,50 € |
| 33. | Spaghetti aglio, olio e peperoncini ^A
mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie
und Peperoncini (scharf) | 11,50 € |
| 34. | Linguine frutti di mare ^{A,B,D,G,I,N}
mit Meeresfrüchten, Knoblauch und
Petersilie in einer leichten Tomatensauce | 16,50 € |
| 35. | Spaghetti alla Caprese ^{A,G,H}
mit Kirschtomaten, Mozzarella,
frischem Basilikum und Olivenöl | 12,50 € |
| 36. | Linguine al pesto ^{A,G,H}
Flache Spaghetti mit grüner Sauce aus Basilikum,
Knoblauch, Pinienkernen und Parmesankäse | 13,50 € |
| 37. | Malloreddus con ragù d'agnello ^{A,G}
Typische sardische Nudeln mit
Lammragout und Pecorino Sardo | 16,50 € |
| 38. | Tagliatelle alla cardinale ^{A,B,C,G,I,N}
Bandnudeln mit frischem Lachs und grünem Spargel
in Hummer-Sahnesauce | 17,50 € |
| 39. | Tagliatelle Castello ^{A,C,G,I}
Bandnudeln mit Filetspitzen und
frischen Champignons in Rahmsauce | 18,50 € |
| 40. | Ravioli con ricotta e spinaci ^{A,C,G}
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat,
Tomaten, frischem Basilikum und Pecorino Sardo | 15,50 € |
| 41. | Lasagne al forno ^{A,C,G,I}
Schichtbandnudeln mit Fleisch- und Béchamelsauce,
mit Käse überbacken | 13,50 € |
| 42. | Gnocchi alla Sorrentina ^{A,G}
Hausgemachte Kartoffelklößchen mit Mozzarella
und Basilikum in Tomatensauce | 14,50 € |





Pizza di Qualit  classica

Pizza

Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensauce^A und K se^G zubereitet.

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 46. | Pizza Margherita ^{A,G}
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum | 9,90 € |
| 47. | Pizza Salami
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | 11,50 € |
| 48. | Pizza Pizza Prosciutto ^{3,5}
mit Tomaten, Mozzarella und gekochtem Schinken | 11,50 € |
| 49. | Pizza Mista ^{3,5}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, gekochtem Schinken, frischen Champignons, Peperoni und Zwiebeln | 13,50 € |
| 50. | Pizza Pizza Calabrese ^{3,5}
mit Tomatensauce, Mozzarella und pikanter Calabresischer Salami | 12,50 € |
| 51. | Pizza San Daniele
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse | 16,50 € |
| 52. | Pizza Capricciosa
mit Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons, Artischocken, gekochtem Schinken, schwarzen Oliven und Ei | 13,50 € |
| 53. | Pizza Tonno i Cipolle ^D
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln | 13,50 € |
| 54. | Pizza Tonno e Cipolla ^{D,3,4,12}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen | 12,50 € |
| 55. | Pizza Vegetariana ^{A,G}
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Saisongemüse | 12,50 € |
| 56. | Pizza Calzone desiderio
nach Wunsch des Gastes belegt | Tagespreis |





Pizza di Creazione

Pizza

Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensauce^A und Käse^G zubereitet.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 58. | Pizza Diavolo ^{A,B,D,G,N}
mit Tomaten, Mozzarella, ital. scharfer Salami,
Paprikaschoten, Zwiebeln und Peperoni | 15,50 € |
| 59. | Pizza di Bresaola Punta ^{A,H}
mit Tomatensauce, Mozzarella mit Rinderschinken aus
dem norditalienischen Veltlin, Gorgonzola, Walnüssen,
Rucola und Parmesan | 17,50 € |
| 60. | Pizza Scampi ^{A,B,N}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Großgarnelenschwänzen,
Shrimps, Knoblauch und Petersilie | 17,50 € |
| 61. | Pizza Frutti di Mare ^{A,B,D,G}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücken,
Shrimps, Sepia, Pulpo, Sardelle, Knoblauch und Petersilie | 16,50 € |
| 62. | Pizza Alina ^{A,C,F,G,1,3,5,9}
mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami,
getrockneten Tomaten, Schafskäse, Zucchini,
Rucola und Parmesan | 16,50 € |
| 63. | Pizza Giuliano ^{A,B,D,G,H,N}
mit Rinderschinken, Parmaschinken, scharfer Salami,
Babygarnelen, Gorgonzola, Pinienkernen,
Walnüssen und Birnen | 18,50 € |
| 64. | Pizza Gorgonzola e Noci ^{A,G,H}
mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse,
Feigen, Pinienkernen und Walnüssen | 16,50 € |
| 65. | Pizza di Ricotta i Spinaci ^{A,G}
mit Tomaten, Mozzarella, Parmesankäse,
Ricotta-Käse und Spinat | 14,50 € |
| 66. | Pizza Quattro Formaggi ^{A,G}
mit Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse,
Schafskäse und Parmesankäse | 14,50 € |
| 67. | Pizza di Bufala ^{A,G}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella aus
Kampanien, Basilikum Cherrytomaten und Olivenöl | 13,50 € |





I Secondi di Casa mia (Terra)

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 71. | Scaloppine ai Funghi ^{A,C,F,G,I,J,1,12,13} | 21,50 € |
| | Schweinefiletmedaillons mit frischen
Champignons in Rahmsauce | |
| 72. | Scaloppine Spinaci al gorgonzola ^{A,G,4,12} | 21,50 € |
| | Schweinefiletmedaillons mit Spinat in Gorgonzolasauce | |
| 73. | Piccata alla Sorrentina ^{A,C,F,G,I,J} | 21,50 € |
| | Schweinefiletmedaillons in Parmesanhülle mit
frischen Tomaten und Mozzarella überbacken | |
| 74. | Filetto Pizzaiola | 33,50 € |
| | Argentinisches Rinderfilet 220g mit Kapern, Oliven, Knoblauch
und Cherrytomaten in leichter Tomatensauce, dazu Spaghetti | |
| 75. | Filetto Aida ^G | 33,50 € |
| | Argentinisches Rinderfilet 220g mit
Parmaschinken in Gorgonzolasauce | |
| 76. | Filetto al Porcini ^G | 33,50 € |
| | Argentinisches Rinderfilet 220g mit Steinpilzen in Rotweinjus | |
| 77. | Filetto Abruzzese ^G | 33,50 € |
| | Argentinisches Rinderfilet 220g mit Steinpilzen,
Artischockenherzen, Knoblauch, Oliven und
Cherrytomaten nach ital. Art | |
| 78. | Spezzatino di Manzo ^G | 30,50 € |
| | geschnetzeltes Rinderfilet mit Champignonrahmsauce,
dazu Bandnudeln | |
| 79. | Filetto al Pepe verde ^G | 33,50 € |
| | Argentinisches Rinderfilet 220g mit
grünem Pfeffer in Sahnesauce | |
| 80. | Filetto Ferri ^G | 31,50 € |
| | Argentinisches Rinderfilet 220g vom Grill mit Kräuerbutter | |
| 81. | Cotolette d`agnello alla griglia ^G | 28,50 € |
| | Lammkarree-Koteletts vom Grill mit Kräuterbutter | |
| 82. | Fegatto toscana ^{A,C,F,I,J,12} | 24,50 € |
| | Frische Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei in Butter
gebraten, dazu Gemüse und Kroketten | |





I Secondi di Casa mia (Acqua)

Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 85. | Salmone alle aragosta ^{A,D,F,I,4,12} | 26,50 € |
| | frisches Lachsfilet in Hummer-Sahnesauce und frischen Kräutern | |
| 86. | Salmone alla griglia ^D | 24,50 € |
| | frisches Lachsfilet vom Grill mit grüner Sauce | |
| 87. | Salmone Porcini ^{A,D,F,I,4,12} | 26,50 € |
| | frisches Lachsfilet mit Steinpilzen, Cherrytomaten und frischen Kräutern nach ital. Art zubereitet | |
| 88. | Scampi alla griglia ^{B,C,G,1,5} | 26,50 € |
| | Großgarnelenschwänze vom Grill mit Remoulade | |
| 89. | Scampi al forno ^B | 27,50 € |
| | Großgarnelenschwänze mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken | |
| 90. | Scampi Calabrese ^{A,B,G,F,G,I,J} | 27,50 € |
| | Großgarnelenschwänze mit Feigen und grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce | |
| 91. | Scampi alla Diavola ^{A,B,C,F,G,I,J,N,1,13} | 27,50 € |
| | Großgarnelenschwänze mit Knoblauch, Oliven und Kapern in Cherrytomatensauce(pikant) | |

Wir verwenden Salzwasser Black Tiger Garnelen!

Pollo Speciale

Hähnchengerichte

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 92. | Pollo Gorgonzola ^G | 20,50 € |
| | Hähnchenbrust in einer cremigen Gorgonzolasauce, dazu Nudeln | |
| 93. | Pollo ai funghi ^{A,C,F,G,I,J,1,12,13} | 20,50 € |
| | Hähnchenbrust in einer cremigen Champignon-Sahnesauce, dazu Kroketten | |
| 94. | Pollo alla Siciliana ^H | 21,50 € |
| | Hähnchenbrust gebraten mit Paprika, Kapern, frischen Kräutern, gerösteten Mandeln in Tomatensauce, dazu Kroketten | |





Per Bambini

Für Kinder

- | | | |
|-----|--|--------|
| 95. | Spaghetti Bambino Pomodoro ^{A,I}
mit Tomatensauce | 6,50 € |
| 96. | Spaghetti Bambino Bolognese ^{A,I}
mit Bolognesesauce | 7,50 € |
| 97. | Scaloppa Bambino ^{A,C}
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes | 9,50 € |

Formaggio

Käse

- | | | |
|-----|---|---------|
| 98. | Formaggio mista italiana ^G
gemischter Käseteller mit den besten verschiedenen Käsesorten | 11,50 € |
|-----|---|---------|

Per la Gioia dei grandi

Dessert

- | | | |
|------|---|--------|
| 99. | Gelato misto ^{A,C,E,F,G,H,1,4,9}
gemischte Eiscreme, Vanille, Erdbeere und Schoko | 6,50 € |
| 100. | Espresso Affogato ^{A,C,G,F,G,H,1,4,9,10}
Espresso mit Vanilleeis | 5,50 € |
| 101. | Panna Cotta ^{A,C,G,F,G,H,1,4,9,10}
ital. puddingartiges Dessert mit Sahne und Himbeersauce | 7,50 € |
| 102. | Tartufo ^{A,C,F,G,H}
Eiskugel mit Kakaopulver bestreut und Eierlikör | 7,50 € |
| 103. | Tiramisu ^{A,C,G,1,2} | 8,50 € |
| 104. | Coppa lamponi ^{G,H,9}
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 8,50 € |
| 105. | Fichi Caldi ^{A,C,F,G,H}
flambierte Feigen mit grünem Pfeffer und Vanilleeis | 8,50 € |
| 106. | Eiskaffee ^{G,H}
aus Kaffee und weiteren Zutaten zubereitetes Kaltgetränk | 5,50 € |
| 107. | Eisschokolade ^{G,H,9}
aus Kakaopulver und weiteren Zutaten zubereitetes Kaltgetränk | 5,50 € |





Bevande calde Heiße Getränke

108. Espresso ²	Tasse	2,50 €
109. Espresso Macchiato ²	Tasse	2,70 €
110. Doppio Espresso ²	Tasse	4,20 €
111. Kaffee ²	Tasse	2,90 €
112. Cappuccino ^{2,G}	Tasse	3,20 €
113. Cafe Latte ^{2,G}	Schale	4,60 €
114. Latte Macchiato ^{2,G}	Glas	4,60 €
115. Cioccolata calda ^G	Tasse	4,90 €
116. Tee verschiedene Sorten	Glas	2,80 €

Bevande analcoliche

Alkoholfreie Getränke

	0,20l	0,40l
117. Coca-Cola ^{1,2,4}	2,70 €	4,70 €
118. Coca-Cola light ^{1,2,4,6,7}	2,70 €	4,70 €
119. Coca-Cola zero ^{1,2,4,6,7}	2,70 €	4,70 €
120. Fanta ^{1,3,4,9}	2,70 €	4,70 €
121. Sprite ⁴	2,70 €	4,70 €
122. Fassbrause ^{1,A}	2,70 €	4,70 €
123. Spezi ^{1,2,3,4,9}	2,70 €	4,70 €
124. Apfelschorle ^{1,2,4,6,7}	2,70 €	4,70 €
125. Apfelsaft	2,90 €	4,90 €
126. Orangensaft	2,90 €	4,90 €
127. KiBa Kirschschaft mit Bananennektar	2,90 €	4,90 €
128. Tomatensaft	2,90 €	4,90 €
129. Pfirsichnektar	2,90 €	4,90 €
130. Kirschfruchtsaftgetränk	2,90 €	4,90 €
131. Bananennektar	2,90 €	4,90 €
132. Selters Mineralwasser	2,50 €	4,40 €
133. San Pellegrino Ital. Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,90 €
134. Aqua Panna Ital. Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,90 €
135. San Pellegrino Ital. Mineralwasser	Fl. 0,75l	6,50 €
136. Schweppes Tonic Water ^{4,8}	2,90 €	4,90 €
137. Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,8}	2,90 €	4,90 €
138. Schweppes Ginger Ale ^{1,4}	2,90 €	4,90 €
139. Braumeister Kraftmalz ^A Malztrunk	Fl. 0,33l	4,00 €
140. Clausthaler alkoholfrei	Fl. 0,33l	4,00 €





Birre

Biere

141. Lübzer Pils vom Fass ^A	0,30l	3,80 €
142. Lübzer Pils vom Fass ^A	0,50l	4,90 €
143. Duckstein Rotblond Original vom Fass ^A	0,30l	3,90 €
144. Duckstein Rotblond Original vom Fass ^A	0,50l	4,90 €
145. Budweiser Budvar Premium vom Fass ^A LAGER	0,30l	3,90 €
146. Budweiser Budvar Premium vom Fass ^A LAGER	0,50l	4,90 €
147. Erdinger Weißbier Hefe ^A	Fl. 0,50l	4,90 €
148. Erdinger Weißbier alkoholfrei ^A	Fl. 0,50l	4,90 €
149. Erdinger Weißbier Kristall ^A	Fl. 0,50l	4,90 €
150. Erdinger Weißbier dunkel ^A	Fl. 0,50l	4,90 €
151. Köstritzer Schwarzbier ^A	Fl. 0,33l	3,90 €
152. Lübzer alkoholfrei ^A	Fl. 0,33l	4,10 €
153. Peroni Nastro Azzurro ^A Italienisches Bier	Fl. 0,33l	4,20 €
154. Berliner Weiße ^A Rot oder grün	Fl. 0,33l	4,10 €

Vini sfusi

Weine

Alle Weine enthalten Sulfite	0,25l	0,50l
155. Pinot Grigio Friaul - trocken, fruchtig, jugendhaft, frisch	7,90 €	14,50 €
156. Trebbiano Abruzzo trocken, süffig, mild, von großer Reinheit	6,90 €	12,50 €
157. Rosato Rosé, trocken	6,90 €	12,50 €
158. Chianti Toscana - trocken, samtig, reifer Waldfruchtgeschmack	8,90 €	15,50 €
159. Montepulciano farbintensiv, samtig, vollmundig, extraktreich	7,90 €	14,50 €
160. Lambrusco Perlwein, rot oder weiß, lieblich	6,90 €	13,50 €
Weinhaltiges Mischgetränk:		
161. Schorle	5,90 €	11,50 €





Alcolici

Spirituosen

162. Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50 €
163. Russischer Vodka ^A	2 cl	3,50 €
164. Deutscher Vodka ^A	2 cl	3,50 €
165. Williamsbirne	2 cl	4,50 €

Liquori & Amari

Liköre & Bitterkräuter

166. Amaretto ^{1,H}	2 cl	3,00 €
167. Sambuca	2 cl	3,00 €
168. Baileys Irish Cream ^{1,2,G}	2 cl	4,00 €
169. Limoncello ¹	2 cl	3,50 €
170. Ramazotti	2 cl	3,50 €
171. Jägermeister ¹	2 cl	3,50 €
172. Fernet Branca	2 cl	3,50 €

Brandy & Cognac

173. Vecchia Romagna ¹² Italienischer Brandy	2 cl	4,50 €
174. Carlos Primero ^{1,12} Spanischer Brandy	2 cl	5,50 €
175. Rémy Martin ¹² Cognac	2 cl	6,50 €

Whisky

176. Jim Beam ^A Bourbon	2 cl	5,50 €
177. Jack Daniels ^A	2 cl	5,50 €
178. Ballantines ^{1,A} Scotch	2 cl	5,50 €
179. Chivas Regal ^{1,A} Scotch, 12 Jahre alt	2 cl	7,50 €





Longdrinks

Alle Longdrinks werden auf 0,20l aufgefüllt.

180. Vodka Bitter-Lemon ^{3,4,8,A}	2 cl	6,50 €
181. Gin-Tonic ^{4,8}	2 cl	6,50 €
182. Bacardi-Cola ^{1,2,4}	2 cl	6,50 €
183. Whisky-Cola ^{1,2,4,A}	2 cl	7,50 €

Prosecco & Champagner

Alle Prosecco und Champagner enthalten Sulfite.

184. Prosecco Italienischer Schaumwein	Fl. 0,75l	35,50 €
185. Ferrari brut DOC Italienischer Sekt, Metodo, classico	Fl. 0,75l	85,00 €
186. Berlucchi Rosé, Champenoise-Verfahren	Fl. 0,75l	75,00 €
187. Moët & Chandon Champagner, Brut	Fl. 0,75l	125,00 €
188. Veuve Clicquot Champagner, Brut	Fl. 0,75l	125,00 €

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Pistazie, Macadamianuss)
- I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N** enthält Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff • **2** koffeinhaltig • **3** mit Antioxidationsmittel • **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel • **6** mit Süßstoff • **7** enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig • **9** Stabilisatoren • **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul • **11** Taurin
12 enthält Sulfite • **13** Geschmacksverstärker • **14** geschwärzt

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Rechtschreibfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Design der Karte: JAYBEN Graphics - www.jayben.de

