



RISTORANTE CASTELO

Herzlich willkommen!
Benvenuto!

Lieber Gast,

Tauchen Sie ein in ein gemütliches
Ambiente und lassen Sie sich kulinarisch
von uns verwöhnen.

Einen angenehmen Aufenthalt
und "buon appetito"
wünschen wir Ihnen.

Tel: 03361 3758681

Hinweise auf Allergene letzte Seite der Speisekarte

Ministre

Suppen | Soups

1. Zuppa di pomodori A,G,I, 5.90€
Tomatensuppe mit Croutons, Knoblauch und Basilikum
2. Minestrone H 5.90€
Italienische Gemüsesuppe mit Nudleinlage

Antipasti

Vorspeisen | Starters

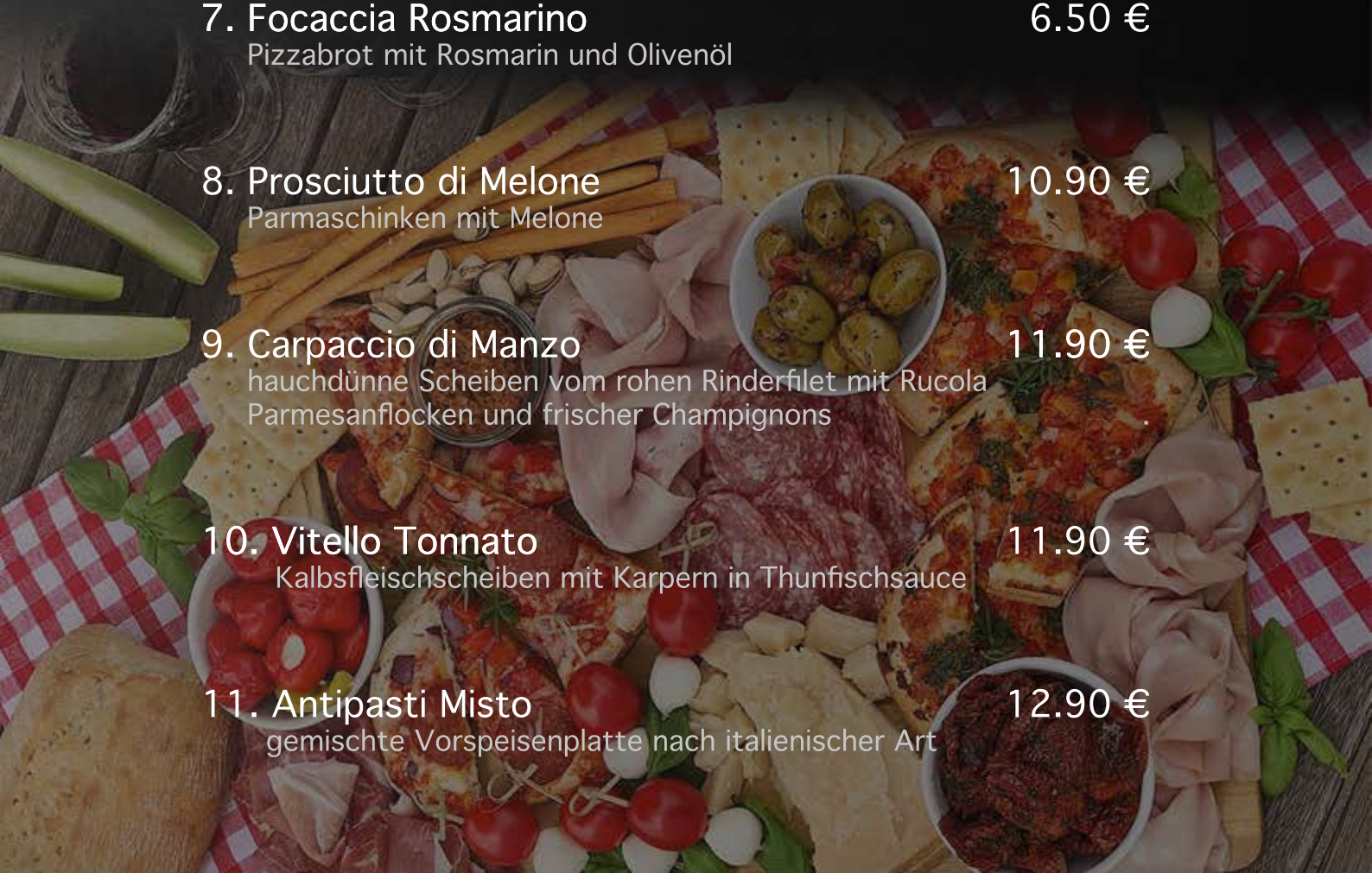
5. Bruschetta 5.90 €
4 Scheiben vom hausgemachten Weißbrot mit Tomaten und Zwiebeln
6. Mozzarella Caprese 9.90 €
Italienischer Frischkäse auf nussigem Rucola und Tomaten mit reduziertem Balsamico
7. Focaccia Rosmarino 6.50 €
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl

8. Prosciutto di Melone 10.90 €
Parmaschinken mit Melone

9. Carpaccio di Manzo 11.90 €
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucola, Parmesanflocken und frischer Champignons


10. Vitello Tonnato 11.90 €
Kalbsfleischscheiben mit Karpfern in Thunfischsauce

11. Antipasti Misto 12.90 €
gemischte Vorspeisenplatte nach italienischer Art



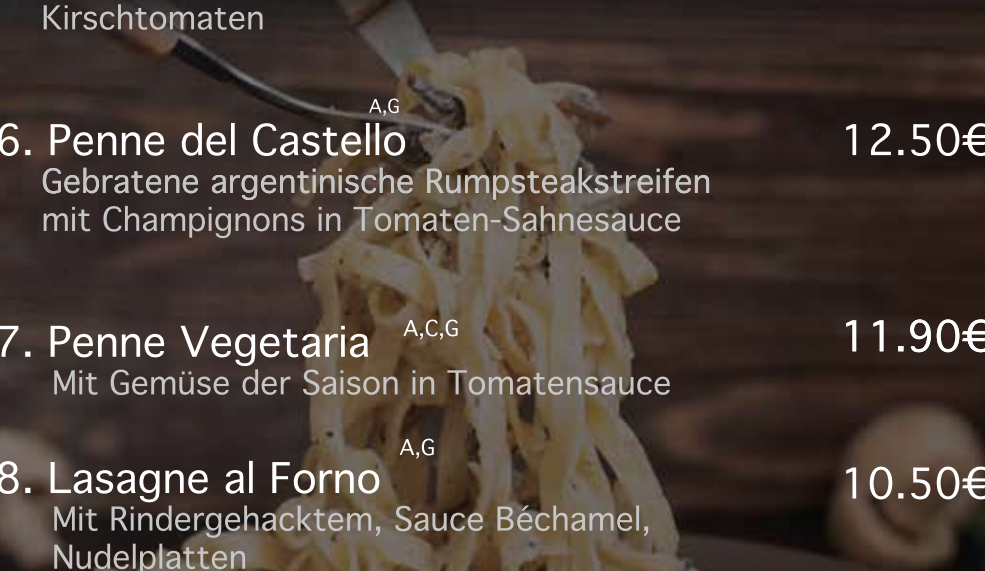
Insalate

Salate | salads

15. **Insalata Mista** ^{I,L,3} 6.50€
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Paprika mit Hausgemachtem Balsamico Dressing
16. **Insalata di Pollo** ^{I,L,3} 12.50€
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, mit Balsamico-Honig-Dressing und gegrilltem Hähnchenbrustfilet
17. **Rucola e parmiggiano** ^{G,H,I,L,3} 10.50€
Rucolasalat mit Hausgemachtem Balsamico Dressing, Parmesanflocken und Kirschtomaten
18. **Caesar Salat** ^{I,L,3} 12.90€
Marktfrischer Römersalat mit gegrillter Hähnchenbrust, Croutons, Kirschtomaten, Parmesan mit Caesar-Dressing
19. **Insalata di Pomodoro** ^{I,L,3} 6.90€
Tomatensalat mit Fetakäse und Zwiebeln
20. **Insalata di Tonno** ^{B,D,I,L} 9.90€
Gemischter Salat mit Thunfisch, Fetakäse und Zwiebeln
21. **Insalata di Scampi** ^{B,D,I,L} 14.50€
Gemischter Salat mit 4 groß gebratenen Garnelen mit einem leichten Knoblaucharoma und Hausgemachtem Balsamico Dressing
- 

Pasta

Nudeln | noodles

30. Spaghetti Bolognese ^{A,G,I} 9.50€
Mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce,
Petersilie
31. Spaghetti Carbonara ^{A,C,G} 9.90€
Mit Kochschinken, frischem Eigelb,
Sahne
32. Spaghetti Aglio e Olio ^{A,G} 8.90€
Mit frischer Peperoncini, Knoblauch,
Petersilie
33. Penne all Gorgonzola ^{A,D,G} 10.00€
kurze Nudeln mit Brokkoli in
Gorgonzolasauce
34. Linguine Scampi ^{A,G} 13.50€
Mit Garnelen, frischem Peperoncini, Knoblauch,
Petersilie
35. Penne all'Arrabiatta ^{I,L,3,G} 8.90€
frische Peperonchini in fruchtiger Tomatensauce,
Knoblauch schwarze Oliven, Petersilie,
Kirschtomaten
36. Penne del Castello ^{A,G} 12.50€
Gebratene argentinische Rumpsteakstreifen
mit Champignons in Tomaten-Sahnesauce
37. Penne Vegetaria ^{A,C,G} 11.90€
Mit Gemüse der Saison in Tomatensauce
38. Lasagne al Forno ^{A,G} 10.50€
Mit Rindergehacktem, Sauce Béchamel,
Nudelplatten
- 

Pizza

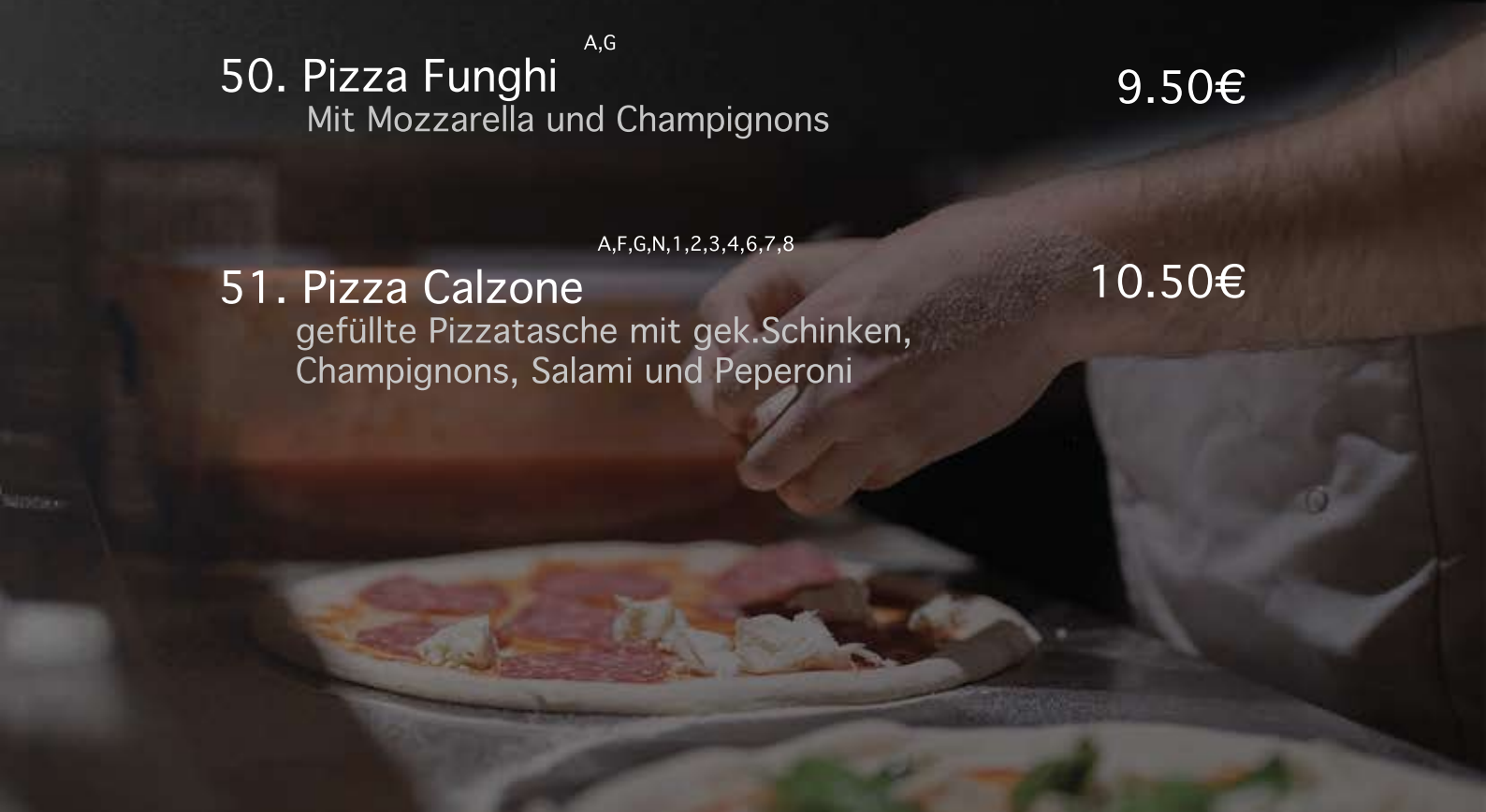
Pizza | pizza ;-)

40. Pizza Margherita ^{A,F}
Mit Mozzarella & Basilikum 8.50€
41. Pizza Salami ^{A,F,H,I,1,2,3,4}
Mit Mozzarella & Salami 9.50€
42. Pizza Piccante ^{A,F,H,I,1,2,3,4}
Mit Mozzarella & pikanter Salami 10.50€
43. Pizza Tonno e cipolla ^{A,D,F,2}
Mit Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel 10.90€
44. Pizza Hawaii ^{A,F,N,2,3,4,6,7,8}
Mit Mozzarella, Kochschinken & Ananas 10.50
45. Pizza Mista ^{A,F,G,N,1,2,3,4,6,7,8}
Mit Mozzarella, Kochschinken,
Salami, Champignons und Peperoni 11.50€
46. Pizza Quattro formaggi ^{A,G,7}
Belegt mit Mozzarella, Käse, Gorgonzola,
und Parmesan 10.50€

Pizza

Pizza | pizza

- A,C,G
47. **Pizza Vegetaria** 9.90€
Mit Mozzarella und Gemüse der Saison
- A,G
48. **Pizza Parma** 12.50€
Mit Mozzarella, frischen Tomaten,
Parmaschinken, Rucola und Parmesanflocken
- A,D,G
49. **Pizza Salmone** 12.50€
Mit frischem Lachs und Crème fraîche
- A,G
50. **Pizza Funghi** 9.50€
Mit Mozzarella und Champignons
- A,F,G,N,1,2,3,4,6,7,8
51. **Pizza Calzone** 10.50€
gefüllte Pizzatasche mit gek.Schinken,
Champignons, Salami und Peperoni



Filetto di Maiale

Schweinefilet | pork filet

65. Filetto di Maiale alla Griglia ^{A,F} 16.00€
Schweinefiletmedaillons vom Grill
66. Filetto di Maiale al Funghi ^{A,D,F,2} 17.50€
Schweinefiletmedaillons mit
Champignons in Sahnesauce
67. Filetto di Maiale al Gorgonzola ^{A,F,G,7} 17.50€
Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce
68. Filetto di Maiale al Pepe Verde ^{A,G} 17.50€
Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer
und Sahnesauce

Filetto di Pollo

Hähnchenbrustfilet | chicken breast filet

70. Pollo alla Griglia ^{A,F} 16.50€
Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Kräuterbutter und Zitrone
71. Pollo ai Funghi ^{A,D,F,2} 18.50€
Hähnchenbrustfilet mit frischen
Champignons in Sahnesauce
72. Pollo con Gorgonzola ^{A,F,G,7} 18.50€
Hähnchenbrustfilet vom Grill in
einem Gorgonzolasauce
73. Pollo al Pepe Verde ^{A,G} 18.50€
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit
grünem Pfeffer und Sahnesauce

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartofeln,
Gemüse & Beilagensalat serviert.

Carne di Manzo

Rumpsteak | beef

80. **Bistecca alla Griglia** ^{A,G} **24.90€**
Argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit Kräuterbutter
ca.220 gr
81. **Bistecca al Pepe Verde** ^{A,D,G} **27.50€**
Argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit grünem Pfeffer und Sahnesauce
ca.220 gr
82. **Bistecca Gorgonzola** ^{A,F,G,7} **27.50€**
Argentinisches Rumpsteak vom Grill
in einem Gorgonzolasauce
ca.220 gr

Pesce

Fisch | fish

83. **Filetto di Salmone alla Griglia** ^{D,G} **19.90€**
Lachsfilet vom Grill
84. **Scampi alla Griglia** ^{D,G} **24.00€**
5 Großgarnelen vom Grill

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartofeln,
Gemüse & Beilagensalat serviert.

per Bambini

für unsere kleinen Gäste

88. Spaghetti Bambino

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

A

4.90€

89. Pizza Bambino

Pizza mit Mozzarella und Salami

A,D,G

5.50€

Dolci

Desserts | dessert

91. Tiramisu

Garniert mit frischem Obst

A,G

5.90€

92. Panacotta

Italianischer Cremepudding mit einer Erdbeersauce garniert

5.90€

93. Tartufo

halbgefrorenes Trüffeleis

6.50€

94. Schoko-Soufflé

Heißes Schokosoufflé

7.00€



Heiße Getränke

100. Espresso Tasse	²	2.50€
101. Espresso doppio Tasse	²	3.50€
102. Kleiner Kaffee Tasse	²	2.90€
103. Cappuccino italiano Tasse	^{G,2}	3.50€
104. Latte macchiato Glas	^{G,2}	3.90€
105. Heiße Schokolade Glas	^{G,2}	3.50€

Tee Tasse



108. Schwarzer Tee		2.90€
109. Grüner Tee		2.90€
110. Kamillenblüten Tee		2.90€
111. Pfefferminze Tee		2.90€

Alkoholfreie Getränke

113. Coca-Cola ^{1,2,4}	0,2 l	2,90€	0,4 l	4,00€
115. Coca-Cola Zero ^{1,2,4,6,7}	0,2 l	2,90€	0,4 l	4,00€
117. Fanta ^{1,2,3,4,9}	0,2 l	2,90€	0,4 l	4,00€
119. Sprite ⁴	0,2 l	2,90€	0,4 l	4,00€
121. Schweppes ^{3,4,8} Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon	0,2 fl	3,50€		
124. Acqua Panna	0,25 fl	3,00€	0,75fl	6,00€
126. San Pellegrino	0,25 fl	3,00€	0,75fl	6,00€
127. Gerolsteiner Medium	0,25 fl	3,00€	0,75fl	6,00€

Säfte

128. Schorle	0,2 l	3,10€	0,4 l	4,50€
130. Apfelsaft	0,2 l	3,10€	0,4 l	4,50€
132. Orangensaft	0,2 l	3,10€	0,4 l	4,50€
134. Bananennektar	0,2 l	3,10€	0,4 l	4,50€
136. Kirschsafft	0,2 l	3,10€	0,4 l	4,50€
138. Kiba	0,2 l	3,10€	0,4 l	4,50€



Bier

Fassbier

140. Bitburger Pilsener	^A	0,3l	3.50€	0,5l	4,90€
142. Radler	^A	0,3l	3.50€	0,5l	4,90€
mit Sprite					

Flaschenbier

144. Benediktiner Hefeweizen	^A			0.5fl	4,90€
145. Benediktiner Hell	^A			0.5fl	4,90€
146. Berliner Weisse	^A			0.33fl	4,10€
Grün oder rot					
147. Köstrizer	^A			0.33fl	4,90€
Schwarzbier					

Alkoholfreies Bier

148. Bitburger, alkoholfrei	^A			0.33fl	3,80€
149. Hefeweizen Benediktiner,	^A			0.5fl	4,90€
alkoholfrei					

Offene Weine

Weißwein

150. Pinot Grigio Trocken	0,2l	5,50€	0,5l	12,00€
152. Chardonnay Trocken	0,2l	5,50€	0,5l	12,00€
154. Weißweinschorle	0,2l	5,00€		

Roséwein

155. Rosé	0,2l	5,50€	0,5l	12,00€
-----------	------	-------	------	--------

Rotwein

156. Montepulciano d'Abruzzo Mezzadro	0,2l	5,50€	0,5l	12,00€
157. Chianti	0,2	5,50€	0,5l	12,00€
159. Lambrusco	0,2l	5,50€	0,5l	12,00€

Allergene:

A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, usw.) B. Krebstiere / erzeugnisse
C. Eier / erzeugnisse D. Fisch / erzeugnisse E. Erdnüsse / erzeugnisse F. Sojabohnen
G. Milch / erzeugnisse H. Schalenfrüchte (Nüsse) I. Sellerie J. Senf K. Sesamsamen L. Schwefeldioxid und
Sulphite M. Lupinen N. Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff 2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwärzt
6. Phosphat 7. mit Milchweiß 8. mit Süßungsmittel 9. Phenylalaninquelle 10. koffeinhaltig
11. Säuerungsmittel 12. Stärke 13. gewachst

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt.

Aperitivi

Aperitifs

Martini bianco, rosso oder dry	5cl	4.30€
Campari Soda-Orange	4cl	6.90€
Aperol Spritz	0.2l	6.90€
Prosecco Italianischer Sekt	0.1l	4.20€
Ramazotti	2cl	3.90€
Hugo	0.2l	6.90€

Liköre - Schnaps

Sambuca	2cl	3.50 €
Amaretto Disaronno	2cl	3.50 €
Baileys Irish Cream	2cl	3.60 €
Limoncello	2cl	3.10 €
Jägermeister	2cl	3.10 €
Ramazotti	2cl	3.10 €
Wodka	2cl	3.50 €

Weinbrand

Vecchia Romagna	2cl	3.90 €
-----------------	-----	--------

Grappa

Grappa Nonino Vuisinar	2cl	3.90 €
Jim Beam	2cl	3.90 €
Jack Daniel's	2cl	3.90 €