

## Herzlich Willkommen im Casa Eltinger Hof

### Ein paar Worte aus unserer Küche

\*

Im Casa Eltinger Hof geht es um gutes Essen, klare Zutaten und echte Momente. Wir kochen mediterran, unkompliziert und mit dem Anspruch, dass jedes Gericht so schmeckt, wie wir es selbst gerne essen. Sauber vorbereitet, frisch zubereitet, mit Respekt vor dem Produkt.

Unsere Küche verbindet italienische Wurzeln mit regionalem Handwerk – Pizza, Pasta, Fisch, Fleisch und Gemüse, pur und ehrlich zubereitet. Einfach gutes Essen das satt, zufrieden und ein Stück glücklicher macht.

Nimm dir Zeit, schau in Ruhe durch die Karte und  
fühl dich hier wie zu Hause.

**Unser Casa Menü**

**Vitello Tonnato**

Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme

Oder

**Insalata Frutti di Mare**

Frischer Meeresfrüchtesalat

**Tagliolini aus dem Parmesanlaib**

mit oder ohne schwarzem Trüffel

**Martini Espresso**

**Pro Person : 38 Euro / 49 Euro mit Trüffel**

### **Per Iniziare – Zum Ankommen und teilen**

Wählen Sie einzelne Vorspeisen oder stellen Sie sich mehrere Vorspeisen zusammen und genießen Sie diese gemeinsam.

### **Prämiertes Olivenöl „Barbara“ & italienisches Brot**

Fruchtiges Olivenöl, frisch gebackenes Brot. Ein perfekter Einstieg.

**5,50 €**

### **Sott'olio – Eingelegtes**

Getrocknete Tomaten, Oliven und marinierte Balsamico-Zwiebeln.

**7,50 €**

### **Bruschetta classica**

Knuspriges Brot, sonnengereifte Tomaten, Basilikum und Olivenöl.

**8,00 €**

### **Pizzabrot – Rossa di Luna**

San Marzano Tomaten DOP, Kräutersalsa und frisch geriebener Parmesan.

**9,00 €**

### **Mozzarella di Bufala & Parmaschinken**

Cremiger Büffelmozzarella mit 18 Monate gereiftem Parmaschinken.

**9,90 €**

### **Burrata e Barbabietola**

Cremige Burrata mit Roter Bete und gerösteten Pistazien.

**9,50 €**

## **Antipasti - Vorspeisen**

### **Carpaccio vom Rind**

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Zitronenöl, Parmesan und Rucola.

**14,50 €**

### **Vitello Tonnato**

Zartes Kalbfleisch mit klassischer Thunfischsauce und Kapern.

**14,50 €**

### **Tomatensuppe**

San Marzano Tomaten und frisches Basilikum.

**7,50 €**

### **Fischsuppe**

Aromatische Brühe mit wechselndem Fisch und Meeresfrüchten.

**12,50 €**

## **Salate · Insalate**

### **Insalata mista di stagione**

Blattsalate, Gurke, Tomate, Kartoffel und Rote Bete.

**6,50 €**

### **Insalata Casa**

Blattsalate, Gurke, Tomate, Parmesan, Rote Bete, gebratene Hähnchenstreifen.

**17,50 €**

*ohne Hähnchen* 10,90 €

### **Insalata Nizzarda (Nicosia)**

Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln, Gurke und Tomaten. Herzhaft, mediterran.

**14,50 €**

## **Nudelgerichte · Pasta**

### **Spaghetti Napoli**

San Marzano Tomaten DOP, Basilikum, Olivenöl, Parmesan.

11,50 €

### **Parmigiana di Melanzane**

Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan.

14,50 €

### **Tagliatelle al Ragù di Manzo**

Hausgemachtes Ragù vom Rind, langsam gekocht, kräftig im Geschmack.

15,50 €

### **Spaghetti alla Carbonara**

Guanciale, Ei, Pecorino und schwarzer Pfeffer. Das Original.

14,50 €

### **Ravioli al Limone**

Ricotta-Spinat-Füllung in feiner Zitronen-Sahnesauce.

15,50 €

### **Linguini Frutti di Mare**

Meeresfrüchte, leichte Tomatensauce, etwas Knoblauch und Petersilie.

18,90 €

### **Linguini Sole e Mare**

Venusmuscheln Weißwein, Petersilie und Knoblauch.

16,50 €

## **Le pizze – Unsere Casa Pizza**

Unsere Signature Pizza aus dem Schwarzblech. Rechteckige Form (32 cm), außen knusprig, innen luftig. Der Teig wird mit hohem Wasseranteil geführt und sorgfältig gereift – für Struktur, Leichtigkeit und gute Bekömmlichkeit.

### **I Classici - Die Klassiker**

#### **Margherita Casa**

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte, Parmesan, Basilikumpesto.

**12,90 €**

#### **Salami**

Italienische Salami, Tomatensauce, Mozzarella.

**13,90 €**

#### **Salami on Fire**

Scharfe Salami, aromatische Tomatensauce.

**13,90 €**

#### **Schinken**

Gekochter Schinken, Tomatensauce, Mozzarella.

**13,90 €**

#### **Quattro Formaggi**

Mozzarella fior di latte, Taleggio, Provolone und gereifter Pecorino. Cremig, würzig **15,50 €**

## **Pizze Speciali- Casa Kreationen**

### **Tirolese**

Fior di Latte Mozzarella, Pancetta-Speck, gebackener Rucola, Südtiroler Bergkäse.

**15,50 €**

### **Ortolana**

Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Kräutersalsa, Parmesan.

**15,50 €**

### **Capri Tonno**

Gelbe Tomatensoße, Thunfisch, Tropea-Zwiebel.

**15,50 €**

### **Lemon Lachs**

Geräucherter Lachs, gegrillte Zucchini, Burratacreme, Zitronenöl

**16,50 €**

### **Casa Verde**

Babyspinat, marinierte Tomaten, Fior di Latte und Burrata

**14,50 € | Auf Wunsch mit Speck oder Salsiccia +2,00 €**

### **Parma**

Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan DOP

**15,90 €**

### **Milazzo**

Tropea-Zwiebel karamelisiert, Pistazienpesto, Burratacreme, geröstete Pistazien,

**16,50 € | auf Wunsch mit Salsiccia + 2 ,00 €**

## Hauptgerichte · Secondi

### **Bistecca Milanese für 2**

Kalbsschnitzel auf dem Brett, Salat, Gemüse, Pommes Fritte

**26 Euro p.P**

### **Tagliata di Manzo**

Rindersteak in feinen Scheiben geschnitten auf einem frischen Rucola, verfeiner mit Parmesan DOP

**25,50**

€

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbsscheiben mit Parmaschinken, Salbei und Rosmarinkartoffeln.

**28,90 €**

### **Pollo funghi e gorgonzola**

Hähnchenbrust mit Pilzen in feiner Gorgonzolasauce.

**22,50 €**

### **Filetto di Manzo al Vino Rosso**

Rinderfilet, Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln, Spinat.

**37,90 €**

## **Fischgerichte · Pesce**

### **Pesce del giorno – Fisch des Tages**

Wechselnder Fisch, frisch ausgewählt mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

**Preis auf Anfrage**

### **Polipo al Pomodoro**

Oktopus mit Tomaten, Ofenkartoffeln und Wintergemüse.

**33,50 €**

### **Garnelen vom Grill**

Marinierte Tomaten, Knoblauch-Kräutersalsa.

**37,00 €**

## **Desserts · Dolci**

### **Tiramisù della casa – Hausgemachtes Tiramisu**

Mascarponecreme mit Espresso und Löffelbiskuit.

**8.50 €**

### **Soufflé al cioccolato – Schokoladensoufflé**

Warm serviert, mit flüssigem Kern und Vanilleeis.

**9.90 €**

### **Dessertvariation**

Variation aus verschiedenen süßen Leckereien

**11,00 €**

Unsere Allergen- und Zusatzstoffübersicht erhalten Sie jederzeit auf Nachfrage beim Servicepersonal.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Medium 0,25 l	2,90 €	
Teinacher Medium 0,75 l	6,50 €	
Teinacher Still 0,25 l	2,90 €	
Teinacher Still 0,75 l	6,50 €	
Teinacher Limonade 0,33 l	3,90 €	
Vaihinger Johannisbeersaft 0,2 l	3,50 €	Vaihinger
Maracujasaft 0,2 l	3,50 €	
Vaihinger Apfelsaft 0,2 l	3,50 €	
Saftschorle 0,4 l	4,00 €	
Cola 0,33 l	3,90 €	
Coca-Cola Zero 0,33 l	4,00 €	
Sprite 0,33 l	4,00 €	
Fanta 0,33 l	4,00 €	

## ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

### BIERE

Dinkelacker CD Pils 0,3 l	4,00 €
Dinkelacker Export 0,4 l   0,5 l	4,00 €   4,90 €
Sanwald Hefeweizen hell 0,5 l	4,90 €
Sanwald Hefeweizen dunkel 0,5 l	4,90 €
Sanwald Kristallweizen 0,5 l	4,90 €
Radler 0,3 l	4,00 €   4,90 €
Freibier (alkoholfrei) 0,3 l	4,00 €
Sportweizen (alkoholfrei) 0,5 l	4,90 €

### PROSECCO & APERITIF

Prosecco DOC 0,1 l	6,00 €
Prosecco (Flasche) 0,75 l	29,00 €
Aperol Spritz 0,2 l	7,90 €
Hausaperitif 0,2 l	7,90 €
Martini Bianco 0,1 l	5,50 €
Lillet Wild Berry 0,2 l	8,20 €

## **WEINE OFFEN**

Weißweinschorle 0,2 l 5,90 €

### **Weiß**

Pinot Grigio 0,2 l 6,50 €

Chardonnay 0,2 l 6,50 €

Riesling Feinherb 0,2 l 5,90 €

### **Rosé**

Cerasuolo 0,2 l 6,50 €

Spätburgunder Weißherbst 0,2 l 5,90 €

### **Rot**

Primitivo 0,2 l 7,50 €

Montepulciano d'Abruzzo 0,2 l 7,50 €

Trollinger-Lemberger 0,2 l 6,50 €

## WARME GETRÄNKE

Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	4,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Caffè Americano	3,60 €
Koffeinfreier Kaffee	3,60 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,80 €
Trinkschokolade	3,80 €

## DIGESTIF

Grappa di Barolo	6,50 €
Limoncello Siciliano	5,50 €
Amaro Averna / Ramazzotti	5,50 €
Haus-Digestif	5,00 €
Vito (ital. Kräuterlikör)	7,50 €