

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 im Januar

Winterlicher Salat mit mariniertem Lachs

Rote Beete und Orangenfilets

Oder

Parmaschinken mit Burrata und bunten Tomaten

Capetelli al tartufo – dünne Spaghetti mit frischem Trüffel

Tiramisu Affogato Klassisches

Tiramisu mit heißem Espresso übergossen

38 Euro p.P

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.

8,00 €

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

Auberginenaufbau 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.

15,00 €

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

25 Euro p.P

Tagliata di Manzo

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

25,50 €

Saltimbocca alla Romana

Kalbsscheiben mit Parmaschinken, Salbei und Rosmarinkartoffeln.

27,90 €

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.

32,00 €

Garnelen vom Grill

Marinierte Tomaten, Knoblauch-Kräutersalsa.

36,00 €

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 €