CASA
ELTINGER HOF

ITALIENISCH. GENIEßEN.
MIT HERZ.

Benvenuti – schön, dass ihr da seid.
Bei uns fängt der Abend nicht mit der Vorspeise an –
sondern mit dem ersten Schluck.

Ein Aperitivo. Ein kurzer Moment nur für euch.
Genau so, wie es die Italiener seit jeher halten.

Prosecco DOC 0,1 l **8,00 €** | 0,75 l **€ 29, 00**
Leicht, frisch, prickelnd – der klassische Einstieg.

Aperol Spritz 0,2 l **€ 7,90**

Campari Soda 0,2 l **€ 7,50**
Campari mit Soda – herb, erfrischend, ikonisch.

Martini Bianco 0,1 l **€ 5,50**
Klassischer weißer Wermut auf Eis.

Lillet Wild Berry 0,2 l **€ 8,20**
Französischer Aperitif mit Himbeere – fruchtig-fein.

Hausaperitif 0,2 l **€ 7,90**

Antipasti
Vorspeisen

Parmigiana
Auberginen, Tomatensoße, Parmesan, Basilikum €9,50

Antipasto Casa
Auswahl an Wurst - Käsesorten €13,50

Caprese
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl €13,50

Bruschetta
Geröstetes Brot, frische Tomaten, Knoblauch €7,50

Prosciutto di Parma e melone
Parmaschinken mit frischer Cantaloupmelone €13,50

Meeresfrüchte Salat
Meeresfrüchte mit Kräutern und Zitronendressing €14,50

Vitello Tonnato
Kalbfleisch in Scheiben, Thunfischcreme, Kapern €13,50

Insalate
Salate

Insalata mista
Gemischter Blattsalat der Saison €6,95

Insalata Casa
Blattsalate, Gurke, Tomate, Wassermelone, Hähnchenfleisch €14,50
Ohne Hähnchenfleisch €10,50

Rucola und Burrata
Rucola, Parmesan, Pinienkerne, Zitronenvinaigrette € 12,00

La Pasta
Die Pasta

Linguini al Aragosta
Linguini mit frischem Hummer
an Tomatensoße
25,00Euro p.P

Paccheri ai frutti di mare
Große Röhrennudeln, Meeresfrüchte, Tomatensoße — € 17,50

Spaghetti limone e Gamberoni
Spaghetti, Garnelen, Zitrone, Kräuter — € 15,50

Spaghetti pomodori freschi e basilico
Frische Tomaten, Basilikum — € 12,50

Trofie Terra e Sole — €14,50
Spiralnudeln mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Shrimps,
an leichter Sahnesoße

Fusilli alle verdure
Gegrilltes Gemüse, Parmesanflocken — € 13,50

Rigatoni all'Arabbiata
Pikante Tomaten-Peperoni-Soße — € 13,50

Lasagne
Klassische Lasagne al forno — € 16,90

Le Pizze

Unsere Pizzen

Unsere römische Spezialität "Pizza in teglia" aus dem Schwarzblech. Lange gereifter Teig, außen goldbraun und knusprig, innen leicht und luftig – für den typischen Genuss, wie man ihn aus den traditionellen Forni Roms kennt.

Pizze Classiche

Marinara
Tomatensoße, Sardellen, Oregano, Knoblauch — € 12,00

Margherita
Tomatensoße, Mozzarella Fior di latte, Pecorino, Basilikum — € 12,50

Salame
Tomatensoße, Salami, Mozzarella Fior di latte — € 12,90

Salame piccante
Tomatensoße, pikante Salami, Mozzarella Fior di latte, Chiliöl — € 12,90

Prosciutto
Tomatensoße, gekochter Schinken, Mozzarella Fior di latte — € 13,50

Capricciosa
Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Schinken, schwarze Oliven — € 13,90

Pizza speciali

Sandros Pizzakreationen

Tirolese
Gebackener Rucola, Mozzarella Fior di latte,
Pancetta-Speck, Bergkäse — € 14,90

Ortolana
Tomatensoße, Mozzarella Fior di latte, gegrilltes
Gemüse, Kräutersalsa & Parmesanflocken — € 14,90

Capri Tonno
Gelbe Tomatensoße, Mozzarella Fior di latte,
karamellisierte Zwiebeln, Thunfisch,
Zitronenöl, Pistazien — €15,50

Sole e Mare
Tomatensoße, Shrimps, Rucola,
Zitronenvinaigrette, Tomatenwürfel — € 15,50

Tomatissima
Tomatensoße, frische Tomaten,
Stracciatella (Burratacreme), Basilikum — € 14,50

Campagnola
Tomatensoße, Mozzarella Fior di latte, scharfe Salami,
Ofenpaprika, Oliven, Oregano — € 15

Mediterranea
Tomatensoße, Mozzarella Fior di latte, Ofentomaten,
Spinat, Salsiccia (ital. Bratwurst), Burrata — € 15,90

Prosciutto Deluxe
Tomatensoße, Parmaschinken (18 Monate gereift),
Rucola, Parmesanspäne — € 15,90

I Secondi

Die Hauptgänge

Fritto Misto
Frittierte Calamari und Garnelen,
Zucchini & Karotten
24,50 Euro p.P

Roastbeef in Padella
Roastbeef vom Weiderind, in der Pfanne gebraten,
mit handgemachter Kräuterbutter,
dazu ein kleiner Salat & Pommes Frittes, €28,50

Costata di Agnello
Lammkotlett in Rosmarin-Aceto Balsimico -Jus
und Knoblauch €26,00

Dorade alla Griglia
Gegrillte, ganze Goldbrasse ohne Gräten, an Rosmarin, €29,00

Pollo al Diavolo
Maispolarde an einer Soße aus
Tomaten und Paprika, scharf €24,90

Alle Hauptgerichte werden mit saisonaler Beilage serviert.

Dolci

Dessert

Zitronensorbet
Hausgemachtes Zitronensorbet mit frischer Minze €6,50

Affogato
Vanilleeis mit heißem Espresso €6,50

Tiramisù
Klassisches Hausrezept nach traditioneller Art €8,50

Mascarpone-Joghurt Mousse mit Waldfrüchten
Klassisches Hausrezept nach traditioneller Art €7,50

Bevande
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
Johannisbeersaft 0,2 l	€3,50
Maracujasaft 0,2 l	€3,50
Apfelsaft 0,2 l	€3,50
Saftschorle 0,4 l	€4,00
Coca-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
LemonSoda 0,2 l	€3,90
OrangSoda 0,2 l	€3,90

BIERE

Dinkelacker CD Pils 0,3 l	€4,00
Dinkelachter Das Echte 0,5 l	€4,90
Sanwald Hefeweizen hell 0,5 l	€4,90
Naturradler 0,3 l	€4,00
Freibier (alkoholfrei) 0,3 l	€4,00
Sportweizen (alkoholfrei) 0,5 l	€4,90

Italienische Biere

Ichnusa, Sardinen 0,3 l	€5,50
Ichnusa non filtrata, Sardinen 0,3 l	€5,50
Raffo, Apulien 0,3l	€5,50
Messina Cristalli di Sale, Sizilien 0,3 l	€5,90

Weinauswahl
Selezione di Vini

WEINE OFFEN

Weißweinschorle 0,2 l	€5,90

Weiß

Pinot Grigio 0,2 l	€6,90
Chardonnay 0,2 l	€6,90
Frascati Superiore 0,2 l	€6,90

Rosé

Cerasuolo 0,2 l	€6,50

Rot

Primitivo 0,2 l	€7,50
Montepulciano d'Abruzzo 0,2 l	€7,50

Eine feine Auswahl an Flaschenweinen 0,75 l

Bianco - weiß

Pezzapiana , Weingut Torrevento, Apulien 0,75	€25
Lugana , Weingut Tommasi, Lombardei	€35
Sauvignon-Blanc" Suade", Weingut Astoria, Veneto	€29
Weissburgunder, Kellerei Bozen, Südtirol	€38

Rosé

Primaronda, Weingut Torrevento, Apulien	€25
Nieddera, Weingut Contini, Sardinen	€29

Rossi- Rotweine

Appassimento, Cantina di Negrar, Veneto	€32
Rosso Toscano "Brunito", Cantina Da Vinci, Toskana	€32
Bolonero, Cantina Torrevento, Apulien	€35
Primitivo Lucale, Cantina Trulli, Apulien	€35
Primitivo di Manduria Since, Apulien	€45

Espresso & Digestif

Caffè e Digestivo

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

DIGESTIF

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