

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,20
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	3,70
Heiße Schokolade ohne Sahne	3,20
Tee Spezialitäten	3,20



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,2,3}	Fl. 0,33 l	3,40
Coca-Cola Light ^{1,2,3}	Fl. 0,33 l	3,40
Coca-Cola Zero ^{1,2,3}	Fl. 0,33 l	3,40
Fanta Orange ⁵	Fl. 0,33 l	3,40
Mezzo Mix ^{1,2}	Fl. 0,33 l	3,40
Sprite	Fl. 0,33 l	3,40
Vio Apfelschorle	Fl. 0,33 l	3,40
Vio Johannisbeere	Fl. 0,33 l	3,40
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,33 l	3,40
Schweppes Tonic Water	Fl. 0,33 l	3,40
Fuze Eistee Pfirsich	Fl. 0,33 l	3,40
Fuze Eistee Zitrone	Fl. 0,33 l	3,40
Tassoni Chino Bio	0,18 l	4,40
Tassoni TonicaSuperfine	0,18 l	4,40
Tassoni Tonica Cedro	0,18 l	4,40



MINERALWASSER

Surgiva, ital. Mineralwasser - naturale	0,25 l	2,70
Surgiva, ital. Mineralwasser - naturale	0,50 l	3,90
Surgiva, ital. Mineralwasser - naturale	0,75 l	5,90
Surgiva, ital. Mineralwasser - frizzante	0,25 l	2,70
Surgiva, ital. Mineralwasser - frizzante	0,50 l	3,90
Surgiva, ital. Mineralwasser - frizzante	0,75 l	5,90

FRUCHTSÄFTE & NEKTARE

Granini Orangensaft	Fl. 0,20 l	3,30
Granini Multivitamin-Nektar	Fl. 0,20 l	3,30
Granini Kirsch-Nektar	Fl. 0,20 l	3,30
Granini Johannisbeersaft	Fl. 0,20 l	3,30



BIERE

Keiler Weißbier hell	0,3 l	3,40	0,5 l	4,20
Mönchshof Original Pils	0,3 l	3,30	0,4 l	4,10
Mönchshof Kellerbier			0,5 l	4,20
Mönchshof Radler	0,3 l	3,20	0,4 l	3,90
Mönchshof Naturtrüb alkoholfrei			0,5 l	4,20
Kapuziner Weißbier alkoholfrei	0,3 l	3,40	0,5 l	4,20



APERITIV

Aperol Spritz	6,30
Mimosa Prosecco Orange	5,00
Prosecco Spritz	3,00
Campari Spritz	6,50

ALLERGENE:

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen) /-Erzeugnisse | B Krebstiere /-Erzeugnisse | C Eier /-Erzeugnisse | D Fisch /-Erzeugnisse | E Erdnüsse /-Erzeugnisse | F Soja(-bohnen) /-Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | H Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia, Queenslandnuss und Pistazie) und daraus hergestellte Erzeugnisse | L Sellerie /-Erzeugnisse | M Senf /-Erzeugnisse | N Sesamsamen /-Erzeugnisse | O Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben in SO₂) | P Lupine /-Erzeugnisse | R Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus hergestellte Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 Süßungsmittel | 12 Phenylalaninquelle | 13 gewachst | 14 Taurin | 15 Nitritpökelsalz | 16 Zuckerart und Süßungsmittel | 18 Nitrat | 19 gentechnisch veränderter Rohstoff

HOTEL ALTE BRAUEREI

Pietro Chirico und Ionela Smaranda Prosperitas GmbH
Hauptstraße 58 | D-97753 Karlstadt | Telefon 09353 – 97 71 0
www.alte-brauerei-karlstadt.de | info@alte-brauerei-karlstadt.de



SPEISEN & GETRÄNKE



ANTIPASTI FREDDI

Filetto di manzo carpato all'Italiana con rucola, scaglie di grana Rinder-Crapaccio mit Rucola, Parmesanflocken, Öl und Zitrone	14,50
Sella di vitello arrosto con salsa tonnata alla Piemontese Gebratener Kalbsrücken mit piemontesischer Thunfischsauce ^C	14,50
Prosciutto crudo di Parma con bocconcini di bufala Parmaschinken mit Büffelmozzarella-Häppchen ^G	13,50
Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana Bresaola della Valtellina mit Rucola und Parmesanflocken	14,00
Finissima di Piovra in salsa al limoncello con pinoli e porcini trifolati Oktopus-Carpaccio mit Limoncellosauce, Pinienkernen und sautierten Steinpilzen	15,50
Antipasto di verdure grigliate con olio e menta Vorspeise mit gegrilltem Gemüse mit Öl und Minze	9,00



INSALATE

Insalata mista con Gamberoni trifolati Gemischter Salat mit sautierten Garnelen ^B	16,50
Germoglio di Rucola, straccetti di manzo e scaglie di Grana Rucolasprossen mit Rindfleischstreifen und Parmesanflocken	15,50
Insalata Caprese Caprese-Salat mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Öl und Basilikum ^G	11,50



ANTIPASTI CALDI E ZUPPE

Crema di pomodoro Tomatencreme mit frischer Sahne und Basilikum ^G	6,50
Minestrone dell'Ortolano Hausgemachte Minestrone mit Gemüse der Saison ^L	7,50
Medaglioni di Melanzane alla Parmigiana Parmesan-Auberginenmedaillons mit frischen Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Basilikum ^G	9,00
Code di gamberi all'aglio olio e ciliegini Garnelenschwänze mit Knoblauch, Öl und Kirschtomaten ^A	18,50



PASTE

Spaghetti chitarra al pomodoro fresco con rucola e grana Frische Spaghetti alla Chitarra mit frischer Tomatensauce, Rucola und Parmesanflocken ^A	12,50
Orecchiette alle cime di rape, con granella di taralli Pugliesi Orecchiette mit Broccoli, Sardellen, Knoblauch, Chilischote und gehackten apulischen Taralli ^A	14,50
Tagliolini freschi al pesto Genovese Frische Tagliolini mit Basilikumpesto nach Genovesischer Art ^{A,H,C}	13,50
Trenette alle vongole e ciliegini 14,00 Trenette mit Venusmuscheln und Kirschtomaten ^A	14,00
Ravioloni ai funghi porcini mantecati al burro e salvia Ravioli mit Steinpilzen, mit Butter und Salbeisauce ^{A,G,C}	16,50
Gnocchi di patate alla Sorrentina Kartoffelgnocchi nach sorrentinischer Art, überbacken mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella und Parmesan ^{A,G}	13,50



CARNE

Tagliata di manzo su letto di spinaci, scaglie di grana e crema al balsamico Geschnittenes Rindfleisch auf Spinat, Parmesanflocken und Balsamico-Creme	28,00
Entrecotte di manzo (pepe verde, gorgonzola, barolo) con patate al rosmarino Rindfleisch-Entrecotte mit Sauce nach Wahl (grüner Pfeffer, Gorgonzola, Barolo) mit Rosmarinkartoffeln ^{A,G,O}	29,50
Orecchia d'elefante alla Milanese con patatine Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit pommes ^{A,C,G}	21,50
Saltinbocca alla Romana con tagliolini al burro Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei in Weißweinsauce mit Tagliolini in Buttersauce ^{A,G,O}	22,50
Ossobuco di vitello alla Milanese con risotto al parmigiano Kalbs-Ossobuco nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto ^{A,G,L}	20,50
Medaglioni di filetto di maiale ai cardoncelli Schweinefiletmedaillons mit Cardoncelli ^{A,O}	19,00

PESCE

Filetto di Orata al forno alla mediterranea con verdure Doradenfilet mit Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch, Öl und Oregano im Ofen nach mediterraner Art mit Gemüse ^O	22,50
Spiedino di gamberoni alla griglia con salmoriglio alle erbe e spinaci Gegrillter Garnelenspieß mit Kräutersalmoriglio mit Spinat ^{G,B}	27,00
Polpo alla griglia servito con purea di patate e salmoriglio Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree und Kräutersalmoriglio ^G	27,50
Grigliata mista di pesce servito con germoglio di insalata Gemischter gegrillter Fisch, serviert mit gemischtem Salat ^B	28,50
Fritto di calamari con insalata e salsa tartare Gebratener Tintenfisch mit Sauce Tartare ^A	18,50



CONTORNI EXTRA

Patate al rosmarino	5,00
Patatine fritte	5,00
Risotto al parmigiano ^G	5,00
Verdure miste	5,00
Spinaci	5,00
Tagliolini al burro ^{A,G}	5,00
Insalatina mista	5,00

BIMBO

Spaghetti pomodoro ^A	6,50
Spaghetti Bolognese ^{A,L}	6,50
Chicken nuggets con patatine ^{A,C}	8,00
Paillard di vitello con insalata	10,00



DOLCI

Tiramisu al caffè e baileys Kaffee-Tiramisu und Baileys ^{A,C,G,O}	8,00
Tortino al cioccolato dal cuore caldo Schokoladenkuchen mit warmem Herzen ^{A,G}	6,50
Panna cotta ai frutti di bosco Panna Cotta mit Waldfrüchten ^G	6,50
Zabaione caldo con gelato alla vaniglia Warme Zabaione mit Vanilleeis ^{C,O}	7,50



Auf Wunsch können wir Ihnen auch Gluten- und Laktosefreie Gerichte anbieten.