

Speisekarte

SCHWABEN RESORT EBNISEE

GETRÄNKE

<i>Afri Cola (0,2l / 0,4l)</i>	3,00 € / 4,00 €
--------------------------------	-----------------

<i>Bluna / Orangen Limo / Spezi (0,2l / 0,4 l)</i>	3,00 € / 4,00 €
--	-----------------

<i>Verschiedene frische Säfte (Apfel, Johannis, etc.) (0,2l / 0,4l)</i>	3,00 € / 4,00 €
---	-----------------

<i>Karaffe Wasser medium / still (0,75l)</i>	6,00 €
--	--------

<i>Tafelwasser still / medium (0,2l / 0,4l)</i>	2,50 € / 3,50 €
---	-----------------

<i>Gold Ochsen Original (0,3l / 0,5l)</i>	3,20 € / 4,20 €
---	-----------------

<i>Kellerweizen vom Fass (0,3l / 0,5l)</i>	3,20 € / 4,20 €
--	-----------------

<i>Radler (0,3l / 0,5l)</i>	3,20 € / 4,20 €
-----------------------------	-----------------

<i>Kristallweizen (0,5l)</i>	4,20 €
------------------------------	--------

<i>Cola-Weizen (0,3l / 0,5l)</i>	3,20 € / 4,20 €
--------------------------------------	-----------------

<i>Russ (0,3l / 0,5l)</i>	3,20 € / 4,20 €
---------------------------	-----------------

<i>Hefeweizen / Bier alkoholfrei (0,5l)</i>	4,20 €
---	--------

<i>Espresso</i>	2,50 €
-----------------	--------

<i>Doppelter Espresso</i>	3,50 €
---------------------------	--------

<i>Café Crème</i>	3,00 €
-------------------	--------

<i>Espresso Macchiato</i>	3,00 €
---------------------------	--------

<i>Capuccino</i>	4,00 €
------------------	--------

<i>Milchkaffee</i>	4,00 €
--------------------	--------

<i>Latte Macchiato</i>	4,50 €
------------------------	--------

<i>Schokolade</i>	4,00 €
-------------------	--------

<i>Tee (versch. Sorten)</i>	3,20 €
-----------------------------	--------

Speisekarte

SCHWABEN RESORT EBNISEE

G E T R Ä N K E

<i>Weinschorle (0,2l)</i>	4,90 €
<i>(weiß, rot, rosé)</i>	
<i>Aperol Spritz (0,2l)</i>	8,00 €
<i>Lillet Wild Berry (0,2l)</i>	8,00 €
<i>Hugo (0,2l)</i>	8,00 €
<i>Limoncello-Spritz (0,2l)</i>	8,00 €

<i>Pinot Grigio, trocken,</i>	6,50 €
<i>Weißwein (0,2l)</i>	
<i>Pinot Grigio, trocken,</i>	6,50 €
<i>Rosé (0,2l)</i>	
<i>Funare, trocken,</i>	7,00 €
<i>Rotwein (0,2l)</i>	

<i>Grappa (2cl)</i>	4,00 €
<i>Limoncello (2cl)</i>	4,00 €

Speisekarte

PIZZERIA MINUTI A NAPOLI

PIZZA

Margherita

Tomate, Fior di Latte, 9,00 €
Olivenöl, Basilikum, (A,G)

Napoli

Tomate, Knoblauch, Oliven, 9,00 €
Sardellen, Basilikum, (A,G,D)

Diavola

Tomate, Fior di Latte, scharfe 11,50 €
Salami, Basilikum, (A,G,6)

Salami

Tomate, Fior di Latte, 11,50 €
Salami, Basilikum, (A,G)

Prosciutto

Tomate, Fior di Latte, Schinken 11,50 €
Olivenöl, Basilikum, (A,G,L,6)

Ortolana

Tomate, Fior di Latte, Gemüse, 11,50 €
Olivenöl, Basilikum, (A,G)

Parma

Tomate, Fior di Latte, Basilikum, 13,00 €
Parma-Schinken, Rucola, (A,G,L,6)

Tonno

Tomate, Fior di Latte, 12,50 €
Thunfisch, Kapern, Zwiebeln,
Oliven, Basilikum, (A,G,D)

Capricciosa

Tomate, Fior di Latte, Mozzarella, 13,50 €
Schinken, Mais, Pilze, Oliven,
Basilikum, (A,G,L,6)

Speisekarte

PIZZERIA MINUTI A NAPOLI

PIZZA

Pesto

Fior di Latte, Basilikum, 16,00 €
Pesto, Tomaten,
Mini-Mozzarella, (A,G)

Burrazza

Fior di Latte, Tomate, 17,90 €
Rucola, Burrata,
Mortadella, Basilikum, (A,G)

Bresaola

Fior di Latte, Basilikum, 15,50 €
Bresaola, Rucola,
Grana, (A,G,O)

Lachs

Fior di Latte, 17,00 €
Cherry-Tomaten,
geräucherter Lachs,
Rucola, Zitrone, (A,G,D)

Schwäbische Pizza

Fior di Latte, Sauerkraut, 13,00 €
Wurst, Basilikum, (A,G)

Calzone André

Tomate, Fior di Latte, 13,90 €
Schinken,
scharfes Gewürz, (A,G,L,6)

Nutella-Pizza

(2 bis 4 Personen) (A,G) 16,00 €

Speisekarte

PIZZERIA MINUTI A NAPOLI

PASTA UND SALATE

Gemischter Salat

6,50 €

Caprese (A)

mit Focaccia

*(Mozzarella, Tomate, Öl,
Pfeffer, Salz, Basilikum)*

14,00 €

Tortellini

Wildragout (A)

*(mit Käse gefüllte Pasta aus
Mittel- und Norditalien)*

12,90 €

Großer

Salatteller

11,50 €

mit Focaccia

Lasagne

Napoletana (A)

*(Rindfleisch, Mozzarella,
Grana Padano-Käse,
Tomatensoße)*

12,90 €

Gnocchi alla

Sorrentina (A)

*(Pasta mit Kartoffeln aus
Süditalien, mit Tomatensoße,
Basilikum und Grana
Padano-Käse)*

12,90 €

DESSERT

Tiramisu

Limoncello (G,A,C)

6,00 €

Crème Brulée (G,C)

6,00 €

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Brot, Teigwaren
B	Krebstiere	Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten
C	Eier	Hühnereier, Ei in Teigwaren, Mayonnaise, Panaden
D	Fisch	Lachs, Thunfisch, Sardinen, Fischsauce
E	Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnussöl, asiatische Gerichte
F	Soja	Tofu, Sojasauce, Sojamehl, pflanzliche Ersatzprodukte
G	Milch (inkl. Laktose)	Kuhmilch, Käse, Joghurt, Sahne, Butter
H	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pistazien
I	Sellerie	Selleriesalz, Selleriesaft, Suppen, Brühen
J	Senf	Senfkörner, Senfsauce, Marinaden
K	Sesamsamen	Sesamöl, Sesambrötchen, Humus
L	Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)	Konservierte Trockenfrüchte, Wein, Essig, Dosengemüse
M	Lupinen	Lupinenmehl in glutenfreien Backwaren
N	Weichtiere	Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Calamari
Name	E-Nummer	Kennzeichnung z. B.
1 Sorbinsäure	E200	„mit Konservierungsstoff“
2 Kaliumsorbat	E202	„mit Konservierungsstoff“
3 Natriumbenzoat	E211	„mit Konservierungsstoff“
4 Benzoesäure	E210	„mit Konservierungsstoff“
5 Schwefeldioxid	E220	„geschwefelt“ (z. B. bei Wein, Trockenfrüchten)
6 Natriumnitrit	E250	„mit Nitritpökelsalz“ (z. B. bei Wurst)
7 Kaliumnitrat	E252	„mit Konservierungsstoff“
8 Propionsäure	E280	„mit Konservierungsstoff“
9 Calciumpropionat	E282	„mit Konservierungsstoff“
10 Dimethyldicarbonat (DMDC)	E242	„mit Konservierungsstoff“