

Mal mich aus!
Frag nach Stiften!

Zum
Zweischneidigen
Pferd



↑ Pferd

Täglich 15 - Ende
Küche ab 15 Uhr

No Cash! Only Karte

Vorspeisen

1. Assortimento di formaggi: 9€
(Burrata, Grana Padano, Manchego, Gorgonzola)
 2. Assortimento di salumi: 9€
(Salamino piccante, geräucherter Schinken,
Fenchelsalami, alle Bio-Demeter.)
 3. Assortimento di salumi e formaggi: 16€
(beides halt, is klar, oder?)
-

Aperitivi

1. Aperol Spritz 6€
2. Limoncello Spritz 6€
3. Pampelle Spritz 6,5€
(Grapefruitlikör)
4. Lillet Spritz 6€
5. Spritz Campari 6€
6. Hugo 6€
7. Crodino 6€
(alkoholfreies Aperitif)
8. Italicus Spritz 7,5€
(Bergamottelikör)
9. Aperitivo Select 7€
(Pilla Select di Venezia)
10. Ravenna Spritz 6,5€
(Aperol + Campari)
11. Aperitivo Rosato 6,5€
(Ramazzotti Rosato + Tonic)
12. Malfy Tonic 7€
(Zitronengin, Tonic)
13. Negroni 7,5€
(Gin, Martini, Campari)
14. Negroni Sbagliato 6,5€
(Campari, Martini, Prosecco)
15. Sarti Spritz 7,5€
(Sarti, Bitter Lemon)
16. Campari Amalfi 7€
(Campari, Bitter Lemon)
17. Babedibubedi 6,5€
(Martini Fiero, Tonic)
18. Ubriacone 7,5€
(Pampelle, Gin, Martini)

Pizze bianche

ohne Tomatensauce

Ach du grüne Scheune 9,9€

Hauchdünne Zucchini, frische Minze, Olivenöl,
Mozzarella fior di latte, weißer + schwarzer Sesam.

Anubelle + Annelise 9,9€

Dünne Kartoffelscheiben (Anubelle + Annelise), Kresse,
Mozzarella fior di latte, frischer Rosmarin, Olivenöl.

Alles Okäse 12,9€

Gorgonzola, Mozzarella fior di latte, Cherrytomaten,
'Manchego' - spanischer Käse aus Kuh + Schafsmilch,
Rucola, Olivenöl. ← Lecker mit Schinken

Orange gut, alles gut 12,9€

Frische Orangenscheiben, Ricotta, Fenchel
Mozzarella fior di latte, rote Beeren, Olivenöl

Zum flotten Otto 11,9€

frischer Spinat, Gorgonzola, rote Zwiebeln, Olivenöl,
Mozzarella fior di latte, frischer Knoblauch

Wendy wasteful 14,9€

frische Champignons, geräucherter Bio-Schinken,
Mozzarella fior di latte, frischer Knofi, Rucola, Olivenöl.

Polonese Genovese 13,9€

Pesto Genovese, Stracciatella di Mozzarella, Rucola,
geröstete Pinienkerne, Cherrytomaten, Olivenöl.

C'ho fame 13,9€

Burrata, geröstete Pinienkerne, Radicchio, Olivenöl,
Mozzarella fior di latte, Balsamico Creme, frisch
geriebener Pecorino.

Pizza russe

Zur mageren Rita

11,9€

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte (roh), Origano, Olivenöl, Cherrytomaten, Basilikum.

Meine Kresse, das Zwiebelt

9,9€

Tomatensauce, rote Zwiebeln, Mozzarella fior di latte, Olivenöl, Kresse, Chilifäden, Origano.

Hodenlose Blechzeit

10,9€

Tomatensauce, frische Champignons, Origano, Olivenöl, rote Zwiebeln, Mozzarella fior di latte, Petersilie.

Zum breitbeinigen Gert

11,9€

Tomatensauce, frischer Spinat, rote Zwiebeln, Olivenöl, Mozzarella fior di latte, schwarze Oliven, süße Peperoni.

Zur artgerechten Haltung

13,9€

Tomatensauce, Bio-Fenchelsalami, Rucola, Olivenöl, Origano, Mozzarella fior di latte.

Zum Teufel nochmal

14,9€

Tomatensauce, Bio-Salamino-piccante, Origano, rote Zwiebeln, Mozzarella fior di latte, Chilifäden, Olivenöl.

Zum geräucherten Büffel

14,9€

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Olivenöl, geräucherter Bio-Schinken, Origano

Zum fetten Ferdinand

13,9€

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Rucola, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Gouda Padano, Olivenöl, Origano.

Extra:
+ Bio-Demeter-Fleisch + 4€:
+ Burrata, Büffelmozza + 2€:

Vegane Pizzen

Veggi Filata statt Mozzarella. Achtung: Lupine.

Grüner Gaul

9,9€

Tomatensauce, Zucchini, rote Zwiebeln, Sesam, frische Minze, veggi filata, Origano, Olivenöl.

Ethische Emilie

10,9€

frische Champignons, tote Zwiebeln, Kresse, veggifilata, Olivenöl, frischer Knoblauch.

Nerviger Nico

10,9€

Zucchini, Datteln, veggifilata, Olivenöl, Rucola, Chilifäden.

Vegane Rita

11,9€

Tomatensauce, Olivenöl, Origano, Basilikum, frische Cherrytomaten, veggifilata.

Veganer Gert

11,9€

Tomatensauce, frischer Spinat, tote Zwiebeln, schwarze Oliven, süße Pepperoni, veggifilata.

Vegane Annabelle

9,9€

Dünne Kartoffelscheiben, frischer Rosmarin, Kresse, Olivenöl, veggifilata.

Vegane Scheune

9,9€

Hauchdünne Zucchini, frische Minze, Olivenöl, weißer + schwarzer Sesam, veggifilata.

Kaffee + Espresso roestbar bio
fair gehandelt.

Espresso 2,3

Espresso macchiato 2,4

Cappuccino 2,9

Latte macchiato 2,9

Espresso doppio 2,9

Kaffee 2,5

Milchcafé 3,6

Frischer Minztee 2,9

Frischer Ingwertee 3,5

Glas Tee 2,7

Assam

Kamille

Grün

Früchte

Heiße Schokolade 3,8

Fairtrade, Zartbitter

Wir haben nur noch Hafermilch !

Im Winter Glühwein für 3,50€

Nach Tisch

1. Veganes Tiramisu (hausgemacht) 4,5 €
2. Vegane Crema Catalana (auch selbstgemacht) 4,5 €
3. Vegane Mousse au Chocolat (auch) 3,9 €
4. vegetarische Panna Cotta mit Früchten (ebenso) 3,9 €
5. Mit freundlichen Süßen (Pizzen mit Ricotta und Nutella) 4,5 €

Schnaps

Averna mit Eis + Zitrone	3 €	
Franquelico mit Eis + Limette	3 €	
Ramazzotti mit Eis + Zitrone	3 €	
Sambuca	2,5 €	
Vecchio Amaro del Capo	3,5 €	
43er mit Eis + Limette	3 €	
Baileys auf Eis (4cl)	4,5 €	
Sasse Lagerhorn	3,5 €	
Grappa	3 €	Berliner Luft 2,5 €
Limoncello	2,5 €	Jägermeister 2,5 €
Riesling Trester	3 €	Rhabarberlikör 2,5 €
Jameson Whisky	3 €	Tequila 2,5 €

Bier

Vom Fass:

Spaten Helles	0,3	3,10 €
Spaten Helles	0,5	4,50 €
Pinkus Pils -bio-	0,4	4,50 €
Radlerin	0,3	3,10 €
Radlerin	0,5	4,50 €

Flasche:

Ichusa aus Sardinien	0,3	4,50 €
Augustiner Dunkel	0,5	4,50 €
Weizen	0,5	4,50 €
Weizen alkoholfrei	0,5	4,50 €
Spaten alkoholfrei	0,5	4,50 €
Finne alkoholfrei	0,3	3,90 €
Finne IPA	0,3	4,50 €
Alkoholfreie Radlerin nur	0,5	4,50 €

Donnerstag: großes Bier 3,50 €

Vino

Weiß

0,2 0,5 0,75 1,0

Bio-Riesling
(Steffens-Kelß, Mosel) 3,9 7,9 11,5 15,0
trocken, fruchtig, säurebetont

Weissburgunder
(Neumer, Rheinhessen) 4,9 9,9 14,8 18,9
trocken, weich, säurearm

Saison-Wein
(Frag die Kellner:in) 4,9 9,9 14,8 18,9
lecker

Rot

Montepulciano d'Abruzzo 4,9 9,9 14,8 18,9
(Lunaria, Demeter-Bio) trocken, fruchtig

Primitivo 4,9 9,9 14,8 18,9
(Lunaria, Demeter-Bio) trocken, Honig-Note

Rosé

Cerasuola 4,9 9,9 14,8 18,9
(Ostera, Bio-Demeter) trocken, leicht

Prosecco D.O.C (0,1) 3,5€

Weinschorle 3,8€

Alkohol frei

Proviant Limonaden (alle bio)

- Kola 3,50 €
- Kola zuckerfrei
- Zitrone Ingwer
- Apfelschorle (Bio-Direktseft)
- Rhabarberschorle (ebenso)
- Kirsche Granatapfel
- Maracuja - Orange

Charitea Mate 3,60 €

Lemonaid Blutorange 3,60 €

Orangina 3,50 €

Viva con agua 0,3 2,50 €

Viva con agua 0,7 4,50 €
mit oder ohne Kohlensäure

Crodino (alkoholfreier Aperitivo) 6.00 €

Sprite 3,50 €

Longdrinks

Gin Tonic (Beefeater Gin)	6,5 €
Dark n Stormy	7,00 €
Moscow Mule	7,00 €
Mate Vodka	7,00 €
Vodka Wildberry	7,00 €
Skinny B.	7,00 €
Vodka Blutorange	6,5 €
White Russian (Hafermilk)	7,00 €
Rum Kola	6,50 €
Malfy Tonic	7,00 €
Lillet Wildberry	6,5 €
Amaretto Apfel	6,5 €
Munich Mule	7,00 €
Martini Espresso	8,00 €

Montag

Students
Day

Aktionspizza
+
Getränk
=
12€

Mittwoch

Aperitivo
italiano

bis 19h
Aperitivo
1-6 für 3,5€

Donnerstag

Bierstag
großes

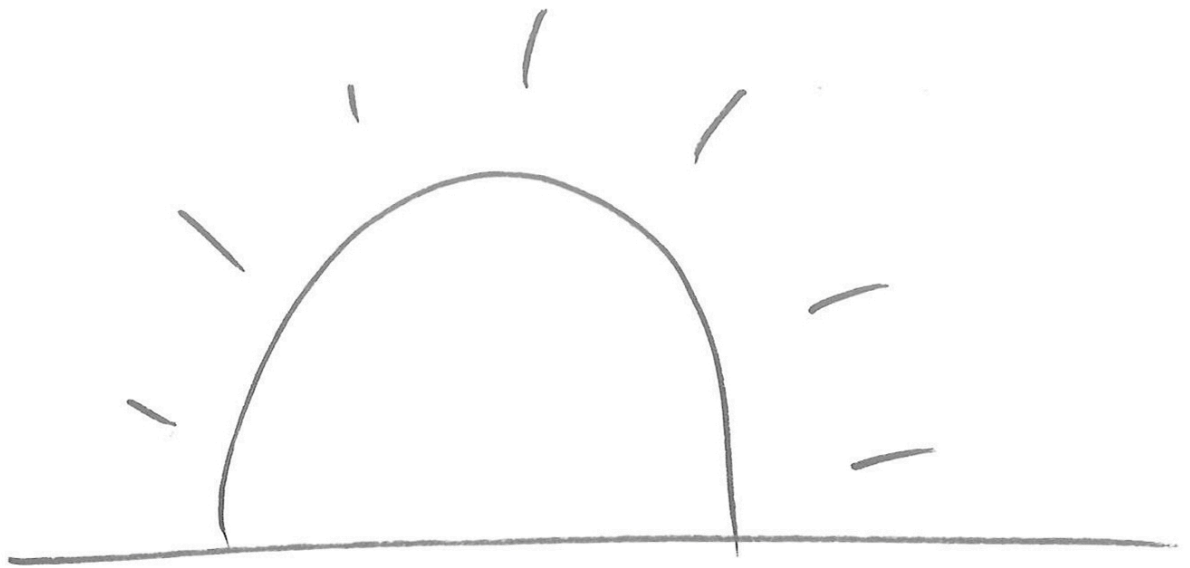
Bier 3,5€

Samstag

Weinstag

0,5 Riesling

6€



Allergene + Zusatzstoffe bitte bei Kellner:in
erfragen. Gute Besserung :)

Wein der Saison

Pinot Grigio

Trocken, fruchtig

Terre di Chieti

13%, leicht rosa, kurz auf der Schale vergoren

Lunaria 4,9 €

Monatspizza

Tomatensauce, Bio-Kalamata -
Oliven, frisches Basilikum,
Stracciatella Käse[⊗], geröstete
Pinienkerne, Olivenöl. 13,9

⊗ Sehr rar. Extrem cremiger Mozzarella.
Burrata ist ein Witz dagegen. Delikatesse.