

GEDECKPAUSCHALE (ABENDSERVICE) PRO PERSON 4,50

COVER CHARGE (EVENING SERVICE) PER PERSON 4,50

WINTERKARTE | DEZEMBER 2026 – MÄRZ 2027

PIPINO'S SIGNATURE APPETIZERS

SASHIMI VOM BALFEGÓ BLUEFIN TUNA JAPANISCHE SOJASAUCE ROSA INGWER WASABI <i>JAPANESE SOY SAUCE PINK PICKLED GINGER WASABI</i>	35,50
HAMACHI SASHIMI PONZU SAUCE SESAM <i>HAMACHI SASHIMI PONZU SAUCE SESAME</i>	29,50
BEEF TARTAR <i>BEEF TARTARE</i> BAUERNBROT & CIABATTA GERÖSTETE ZWIEBELN BUTTER WACHTELEI FARMHOUSE BREAD & CIABATTA ROASTED ONIONS BUTTER QUAIL EGG	29,50
RINDERCARPACCIO RINDERFILET PARMESAN TRÜFFEL RUCOLA <i>BEEF CARPACCIO BEEF TENDERLOIN PARMESAN TRUFFLE ROCKET</i>	28,50
GEBRATENE FOIE GRAS VINAIGRETTE <i>PAN-SEARED FOIE GRAS VINAIGRETTE</i>	31,50
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AN FEIGEN, MANGO UND CRANBERRIES <i>GRATINATED GOAT CHEESE WITH FIGS, MANGO AND CRANBERRIES</i>	26,50
TUNA TARTARE BALFEGÓ-BLUEFIN <i>BLUEFIN BALFEGÓ TUNA TARTARE</i>	28,50
MIESMUSCHELN TOMATEN ODER WEISSWEIN CROSTINI <i>MUSSELS IN TOMATO SAUCE OR WHITE WINE CROSTINI</i>	23,50
GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN <i>GRILLED BLACK TIGER PRAWNS</i> KNOBLAUCH OLIVENÖL (GERNE AUCH SCHARF) CIABATTA-BROT <i>GARLIC OLIVE OIL (OPTIONALLY SPICY) CIABATTA BREAD</i>	26,50
VITELLO TONNATO RUCOLA CREMIGE THUNFISCHSAUCE KAPERN <i>VITELLO TONNATO ARUGULA CREAMY TUNA SAUCE CAPERS</i>	25,50

SUPPEN

RINDERCONSOMMÉ MIT GRIEßNOCKERL <i>BEEF CONSOMMÉ</i> GERÖSTETES BROT RINDERKNOCHENMARK <i>TOASTED BREAD BEEF BONE MARROW</i>	14,50
HÜHNERSUPPE CHICKEN SOUP	12,50

ALLE PREISE IN EURO

SALATE

BABYSPINAT SALAT | *BABY SPINACH SALAD* 11,50
TOMATEN | PARMESAN | KÜRBISKERNÖL | WEISSEM BALSAMICO | HONIG

CAESAR SALAT 14,90
RÖMERSALATHERZEN | PARMESAN | CROÛTONS | SPECK | SARDELLEN

INSALATA MISTA | *INSALATA MISTA* 12,50
GURKEN | CHERRY-TOMATEN | BLATTSALAT | PAPRIKA

ALLE SALATE WAHLWEISE MIT:

GEBRATENE HÜHNERSTREIFEN 100GR. | *GRILLED CHICKEN STRIPS 100GR* 9,90
GEBRATENE RINDERSTREIFEN 100GR. | *GRILLED BEEF STRIPS 100GR.* 13,50
3 BLACK TIGER GARNELEN | *GRILLED BLACK TIGER PRAWNS* 11,00



SIGNATURE PASTA
FÜR UNS IN NEAPEL, ITALIEN HERGESTELLT
EXCLUSIVELY MADE FOR US IN NAPLES, ITALY

MAFALDE ALLE VONGOLE | *MAFALDE PASTA VONGOLE* 31,50
VONGOLE | SPAGHETTI | KNOBLAUCH | PETERSILLIE

MAFALDE AL TARTUFO | *TRUFFLED MAFALDE PASTA* 38,00
WALDPILZE | RAHM | WILDKRÄUTER | PARMESAN | 2g FRISCHE TRÜFFEL

MEZZI PACCHERI ALLA VODKA | *VODKA MEZZI PACHERI PASTA* 35,00
TOMATE PASTA | SAHNE | GRANA PADANO | BUTTER |
KNOBLAUCH | ZWIEBEL | CHILLI | 8 CL VODKA

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO | *RISENGARNELEN* 55,00
SPAGHETTINI AGLIO E OLIO | KING PRAWNS

KLEIN | GROSS
SELBSTGEMACHTE RAVIOLI | DI MARCO 19,50 | 34,00
GARNELEN | STEINPILZE | RICOTTA | KNOBLAUCH | TOMATEN | BUTTER
SHRIMP | PORCINI MUSHROOMS | RICOTTA | GARLIC | TOMATOES | BUTTER

SELBSTGEMACHTE RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA 18,50 | 33,00
SPINAT | RICOTTA | FETA | BUTTER | PINIENKERNE | SALBEI
SPINACH | RICOTTA | FETA | BUTTER | PINE NUTS | SAG

ALLE PREISE IN EURO

FISCH HAUPTGERICHTE

FISCH FÜR 1 PERSON

FISH FOR 1 PERSON



DORADE ROYALE <i>ROYAL SEA BREAM</i>	33,50
SEEZUNGE <i>SOLE</i>	12,00/100g ca.400g

BEILAGEN SEPARAT ERHÄLTlich
SIDE DISHES AVAILABLE SEPARATELY

SALZKRUSTE AUFPREIS | *SALT CRUST SURCHARGE*

1 PERSON FISCH 15,00

2 PERSON FISCH 25,00

TABLE EXPERIENCE – MEDITERRANEAN SHARING FÜR 2 PERSONEN

TABLE EXPERIENCE – MEDITERRANEAN SHARING FOR 2 PERSONS

AM TISCH SERVIERT & FILETIERT
TABLESIDE FILLETING

DORADE ROYALE <i>ROYAL SEA BREAM</i>	48,00 PERSON
--	----------------

TOMATEN-OLIVEN-KAPERN SAUCE +2 BEILAGEN NACH WAHL

<i>TOMATO-OLIVE-CAPER SAUCE +2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE</i>

SEEZUNGE <i>SOLE (1000g)</i>	65,00 PERSON
--------------------------------	----------------

BRAUNE BUTTER +2 BEILAGEN NACH WAHL

<i>BROWN BUTTER +2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE</i>

FISCHFILET STEAK

TATAKI VOM BALFEGÓ BLUEFIN TUNA	38,50
---------------------------------	-------

<i>SOJASAUCE WASABI ALGENSALAT</i>
--

MEDITERRANEAN FISH & SEAFOOD SOUP

BOUILLABAISSSE FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE <i>FRENCH FISH SOUP</i>	39,50
--	-------

CROSTINI EDELFISCH MEERESFRÜCHTE CHILLI MIESMUSCHELN
--

<i>CROSTINI PREMIUM FISH SEAFOOD CHILLI MUSSELS</i>

ALLE PREISE IN EURO

STEAKS VOM GRILL

RINDERFILET ÖSTERREICH PREMIUM <i>TENDERLOIN FILET</i>	200 GRAMM	44,50
METZGEREI HUBER <i>BUTCHERY HUBER</i>	300 GRAMM	55,50
WAGYU-BEIRIED JAPAN <i>WAGYU STRIPLOIN</i>	300 GRAMM	75,00
METZGEREI HUBER <i>BUTCHERY HUBER</i>		
RIB-EYE STEAK ÖSTERREICH <i>AUSTRIAN RIB-EYE STEAK</i>	300 GRAMM	46,50
METZGEREI HUBER <i>BUTCHERY HUBER</i>		

BEILAGEN SEPARAT ERHÄLTICH
SIDE DISHES AVAILABLE SEPARATELY

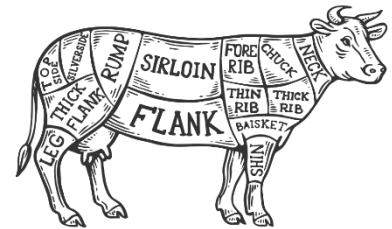


TABLE EXPERIENCE – FÜR 2 PERSONEN

TABLE EXPERIENCE – SHARING FOR 2 PERSONS

AM TISCH TRANCHIERT
CARVED TABLESIDE

BISTECCA ALLA FIORENTINA – T-BONE-STEAK · ca.1200g	159,00
GEGRILLTES GEMÜSE POMMES FRITES PFEFFERRAHMSAUCE	
<i>GRILLED VEGETABLES FRENCH FRIES CREAMY PEPPERCORN SAUCE</i>	
TOMAHAWK STEAK – RIBEYE-STEAK AM LANGEN KNOCHEN ca.1200g	169,00
GEGRILLTE BABYKAROTTEN & BABYKARTOFFELN BBQ-SAUCE	
<i>GRILLED BABY CARROTS & BABY POTATOES BBQ SAUCE</i>	

BEILAGEN | SIDE DISHES

GRILLGEMÜSE <i>GRILLVEGETABLES</i> 7,50	BASMATI-REIS <i>BASMATI RICE</i> 6,50
KNOBLAUCHSPINAT <i>GARLICSPINACH</i> 6,50	POMMES FRITES <i>FRENCH FRIES</i> 6,50
SPECKBOHNEN <i>GREEN BEANS & BACON</i> 7,50	BABYKARTOFFELN <i>BABY POTATOES</i> 7,50

ALLE PREISE IN EURO

DESSERT EXPERIENCE

SELBSTGEMACHTES SCHOKOTÖRTCHEN (CA. 15 MIN.) VANILLEEIS <i>HOMEMADE CHOCOLATE LAVA CAKE (CA. 15 MIN.)</i>	15,90
PIPINO'S TIRAMISU FRÜCHTE MINZE	12,90
HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE <i>HOMEMADE CUSTARD SLICE</i>	12,90
HAUSGEMACHTE EISPALATSCHINKEN KARAMELLSAUCE VANILLEEIS FRUCHTSAUCE <i>HOMEMADE ICE CREAM CRÊPES CARAMEL SAUCE VANILLA ICE CREAM FRUIT COULIS</i>	14,50

EIS

SGROPPINO ZITRONE ZITRONE SORBET PROSECCO VODKA	12,50
AFFOGATO AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI <i>VANILLIE EIS ESPRESSO ALSO AVAILABLE WITH DECAF ESPRESSO</i>	6,90
COPPA DÄNEMARK	11,50
HEIßE LIEBE	11,50