

OGGI

Trattoria della nonna

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

TAGLIERE DELLA NONNA	19,00	CARPACCIO DI MANZO	19,50
<i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse</i>		<i>Irishes Rindercarpaccio, getrocknete rote Tomaten, Zitronen-Vinaigrette</i>	
<i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables</i>		<i>Irish beef fillet, lemon-vinaigrette</i>	
		+ frischer Trüffel Extra	8,00
TAGLIERE OGGI	31,00	VITELLO TONNATO	19,00
<i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse, Vitello Tonnato, Meeresfrüchte Salat, Bufala Mozzarella, Tomaten</i>		<i>Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Kapern, mit hausgemachter Mayonnaise-Thunfischsauce</i>	
<i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables, seafood salad, buffalo mozzarella, tomatoes sliced veal</i>		<i>Thinly sliced veal with homemade thuna fisch sauce and capers</i>	
BUFALA CAPRESE	17,50	CARPACCIO DI BARBABIETOLA	18,00
<i>Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmaschinken</i>		<i>Rote-Bete-Carpaccio mit Burrata Champignons, Rucola</i>	
<i>Mozzarella, tomatoes, basil, Parma ham</i>		<i>Beetroot carpaccio with burrata, mushrooms, rocket salad</i>	
BRUSCHETTA TRADIZIONALE	9,50	BURRATA TRICOLORE	18,00
<i>Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Basilikum, Burrata</i>		<i>Burrata, Parmaschinken, Kirschtomaten</i>	
<i>Roasted bread, cherry tomatoes, basil, Burrata</i>		<i>Burrata, Parma ham, cherry tomatoes</i>	
BRUSCHETTA OGGI	10,50	INSALATA ESTIVA	19,50
<i>Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Basilikumpesto, Nduja, Rucola, Burrata</i>		<i>Meeresfrüchtesalat mit Garnelen, Oktopus, Oliven, Kapern</i>	
<i>Toasted bread, cherry tomatoes, rocket Salad, basil pesto, Nduja, Burrata</i>		<i>Seafood salad with shrimps, olives, capers</i>	
CARPACCIO DI PESCE SPADA	19,00	CARPACCIO DI SALMONE	19,00
<i>Schwertfisch-Carpaccio geräuchert</i>		<i>Lachs-Carpaccio, Zitronenöl, Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven</i>	
<i>Parmesan, Zitronenöl, Kirschtomaten, Oliven, Kapern</i>		<i>Salmon carpaccio, lemon oil, arugula, sun-dried tomatoes, olives</i>	
<i>Smoked swordfish carpaccio, parmesan, lemon oil, cherry tomatoes, olives, capers</i>			
PIZZA PANE	8,00	OLIVEN	5,50
STRACCETTI DI PIZZA	8,00	BROTKORB EXTRA	2,50

OGGI

Trattoria della nonna

INSALATE / SALATE / SALADS

INSALATA MISTA	12,50	INSALATA ARLECCHINO	19,00
<i>Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Tropea-Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten</i>		<i>Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Mozzarella, Parmesan</i>	
<i>Mixed salad</i>		<i>Mixed salad with shrimps, mozzarella parmesan</i>	
INSALATA SALMONE	18,50	INSALATA NIZZARDA	17,50
<i>Gemischter Salat mit gebratenem Lachs, Mozzarella</i>		<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Mozzarella, Tropea-Zwiebeln</i>	
<i>Mixed salad with grilled salmon, Mozzarella</i>		<i>Mixed salad with tuna, mozzarella, olives Tropea-Onions</i>	
INSALATA PRIMAVERA	19,50	INSALATA MISTA PICCOLA	8,00
<i>Gemischter Salat mit Rinderfilet, Mozzarella, Parmesansplitter</i>		<i>Gemischter Beilagensalat</i>	
<i>Mixed salad with beef fillet strips and Mozzarella, parmesan</i>		<i>Mixed salad small</i>	
INSALATA DI POMODORO	13,00	INSALATA DI RUCOLA	15,50
<i>Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln</i>		<i>Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano</i>	
<i>tomato salad with onions</i>		<i>arugula salad with cherry tomatoes, mozzarella, Parmigiano Reggiano</i>	

Dressing:

Apfel/Balsamico/Öl

Passend zum Salat:

Pizza pane 8,00

Straccetti di pizza pane 8,00

PASTA IN FORMA DI PARMIGIANO

PASTA IM PARMESANLEIB

PASTA IN THE PARMESAN LOAF

PICI AL TARTUFO 23,50

Frische Pici mit Trüffelcreme,

frischer Trüffel

Fresh Pici with truffle cream,

fresh truffle

PASTA IN FORMA DI PECORINO

PASTA IM PECORINOLEIB

PASTA IN THE PECORINO LOAF

PICI CACIO E PEPE 19,50

Frische Pici mit Pecorino und

Pfeffer, Cacio e Pepe Sauce

Fresh Pici with pecorino and

pepper, Cacio e Pepe Sauce

OGGI

Trattoria della nonna

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO <i>Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili,</i> <i>Spaghetti, garlic, olive oil, chili</i>	11,00	RIGATONI DELLA NONNA <i>Rigatoni mit Rinderfiletstreifen</i> <i>Rosmarin, Kirschtomaten</i> <i>Rigatoni, beef fillet strips, rosemary,</i> <i>cherry tomatoes</i>	19,50
SPAGHETTI NAPOLI ALLA FRANCESCO <i>Spaghetti, Bio San Marzano Tomaten Sauce</i> <i>Spaghetti, Bio San Marzano tomato sauce</i>	13,00	LINGUINE AI FRUTTI DI MARE <i>Linguine mit Meeresfrüchten</i> <i>Linguine with seafood</i>	17,00
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce</i> <i>Spaghetti, ground meat, tomato sauce</i>	15,00	LINGUINE OGGI <i>Linguine mit Garnelen, frischen</i> <i>Cherrytomaten</i> <i>Linguine with shrimps, fresh cherry</i> <i>tomatoes</i>	19,00
RIGATONI AL SALMONE <i>Rigatoni mit Lachs in Weißwein und Salbei</i> <i>Rigatoni with salmon, white wine and sage</i>	18,00	PASTA BAMBINO <i>Rigatoni mit Tomatensauce,</i> <i>Butter oder Bolognese</i> <i>Rigatoni with tomato sauce,</i> <i>butter or Bolognese</i>	9,50

Passend zur Pasta:

Insalata mista piccola 8,00

OGGI

Trattoria della nonna

PASTA FRESCA /FRISCHE PASTA/FRESH PASTA

CARAMELLE BIANCANEVE	18,00	CANNELLONI VERDEROSA	18,00
<i>Caramelle mit Burrata, Basilikum Kirschtomaten</i>		<i>Cannelloni mit Lachs, Zucchini, Mozzarella</i>	
<i>Caramelle with burrata, basil, Cherry-tomatoes</i>		<i>Cannelloni with salmon, zucchini mozzarella</i>	
LASAGNE ALLA GIANNI	15,00	CARAMELLE VERDI	17,50
<i>Lasagne überbacken mit Hackfleisch Béchamelsauce,</i>		<i>Caramelle mit Cacio e pepe Sauce</i>	
<i>Bio San Marzano tomatensauce</i>		<i>Caramelle with cacio e pepe Sauce</i>	
<i>Lasagne, minced meat, béchamel, Bio San Marzano tomato sauce</i>			
BOMBETTI AI CROSTACEI	21,00	RAVIOLONI PARMIGIANA	18,00
<i>Bombetti gefüllt mit Scampi, Hummer, Mozzarella</i>		<i>Ravioloni mit Parmesan, Kirschtomaten- Basilikum-Sauce, Aubergine, Kartoffeln,</i>	
<i>Bombetti filled with scampi, lobster, Mozzarella</i>		<i>Ravioloni with Parmesan, cherry tomatoes, basil, eggplants, potatoes</i>	
SPAGHETTI CARBONARA	23,50	RIGATONI ARRABBIATA	14,50
<i>Frische Spaghetti, Guanciale-Speck, Eigelb, Parmesan, Pecorino</i>		<i>Frische Rigatoni in pikanter Tomaten- sauce, Knoblauch</i>	
<i>Fresh Spaghetti with Guanciale-Bacon, egg yolk Parmesan, pecorino</i>		<i>Fresh Rigatoni with spicy tomato sauce and garlic</i>	

PESCE FISCH / FISH

SALMONE AGLI AGRUMI	27,50	PESCE SPADA PALERMITANA	28,00
<i>Lachs in Orangen-Zitronen-Sauce mit Kartoffeln</i>		<i>Schwertfisch paniert mit Gemüse und Salat</i>	
<i>Salmon with roasted potatoes, Orange-Lime-Sauce</i>		<i>Breaded swordfish with vegetables and salad</i>	
GRIGLIATA DI PESCE MISTO	29,50	CALAMARI SCOTTATI	21,50
<i>Gemischte Fischplatte, Saisongemüse, Salat</i>		<i>Baby-Calamari auf Rucola Salat</i>	
<i>Mixed fish platter, vegetables, salad</i>		<i>Baby calamari with arugula salad</i>	

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

CARNE FLEISCH / MEAT

PIZZAIOLA DI VITELLO 27,00

Kalbsfleisch in leichter Tomaten-Oregano-Sauce mit Pasta

Veal in a light tomato-oregano sauce with pasta

FILETTO DI MANZO 36,00

Rinderfilet gegrillt mit Trüffel-Pasta

Beef fillet with truffle pasta

SALSICCIA ALLA GRIGLIA 16,50

Salsiccia Wurst gegrillt mit Kartoffeln und

Saisongemüse

Grilled sausage with potatoes and vegetables

TAGLIATA DI MANZO 29,50

Rumpsteak gegrillt, dünn

geschnitten auf Rucola Salat

*Grilled rump steak thinly sliced con
rocket salad*

+ Trüffelsauce Extra 5,50

+ frischer Trüffel 8,00

Passend zur Pasta:

Insalata mista piccola 8,00

BEILAGEN / CONTORNI/ SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN 7,50

GEMÜSE 8,50

BEILAGENSALAT 8,00

OGGI

Trattoria della nonna

LE PIZZE / PIZZA

PIZZA PANE	8,00	ORTOLANA	16,00
<i>Pizzabrot mit Rosmarin</i> <i>Pizza bread with rosemary</i>		<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Gemüse, Rucola, Champignons</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, vegetables, arugula and mushrooms</i>	
STRACCETTI DI PIZZA PANE	8,00	SORRENTINA	15,50
<i>Pizzabrotstreifen</i> <i>Pizza bread in strips</i>		<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Kapern, Oliven, Sardellen, Kirschtomaten, Tomato sauce, capers, olives, anchovies, cherry tomatoes</i>	
MARGHERITA	13,00	SALAME	15,00
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, basil</i>		<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Salami</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, salami</i>	
MARINARA	12,00	PROSCIUTTO	15,00
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, gelbe und rote Kirschtomaten</i> <i>Oregano, tomato sauce, basil, garlic, yellow and red cherry tomatoes</i>		<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Vorderschinken, Tomato sauce, ham, Fior di latte</i>	
PARMA	19,00	CAPPUCETTO ROSSO	14,00
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Prosciutto di Parma</i> <i>Rucola, Parmesan, Kirschtomaten</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, rocket salad, parmesan, Parma ham, cherry tomatoes</i>		<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Kirschtomaten, Garnelen, Knoblauch, Rucola</i> <i>Tomato sauce, cherry tomato, garlic, arugula, shrimps</i>	
REGINA	15,50	SPECIALE	16,00
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Vorderschinken, Champignons</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, ham, mushrooms</i>		<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Salami, Schinken, Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Oliven</i> <i>Tomato sauce, Fior di Latte, salami, ham, mushrooms, peperoni, onions, olives</i>	
PIZZA DEL DIAVOLO	16,00	CAPRICCIOSA	16,00
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Spinata, Nduja</i> <i>Tomato sauce, Fior di Latte, spicy salami, Nduja</i>		<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Champignons, Artischocken, gekochter Schinken, Oloven</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, mushrooms artichokes, ham, olives</i>	

OGGI

Trattoria della nonna

LE PIZZE / PIZZA

CAPRESE

16,00

Bio San Marzano Tomatensauce,
Fior di latte d'Agerola, Rucola,
Tomatenscheiben, Mozzarella
Tomato sauce, Fior di Latte, rocket
Salad, tomatoes, mozzarella

TONNO

17,50

Bio San Marzano Tomatensauce
Fior di latte d'Agerola, Thunfisch,
Tropea Zwiebeln, Oliven, Kapern
Bio San Marzano Tomatensauce
Fior di latte d'Agerola, tuna, Tropea
onions, olives, capers

LE PIZZE BIANCHE / WEISSE-PIZZA

AL TARTUFO

21,00

Fior di latte d'Agerola, frischer, schwarzer
Trüffel, Trüffel-Öl, Parmesanraspeln,
Burrata, Spiegelei
Fior di latte d'Agerola, black Truffle, black
truffle oil, parmesan, burrata

CALZONE ROMANO

18,00

Fior di latte d'Agerola, Salami,
Vorderschinken, gekochtes Ei
Fior di latte d'Agerola, ham,
salami, eggs

PULCINELLA

16,50

Fior di latte d'Agerola, Champignons,
Burrata, Pesto
mushrooms, burrata, pesto

DEL BOSCO

18,00

Fior di latte d'Agerola, Pesto,
Scamorza, Kirschtomaten,
Parmigiano Reggiano
Fior di latte, pesto, cherry tomatoes,
Scamorza, parmigiano reggiano

EXTRA:

Prosciutto Cotto	3,00
Zwiebeln, Peperoni, Champignons	2,00
Kapern, Oliven	2,00
Sardellen	3,00
Prosciutto Parma	5,00
Burrata	6,00
Trüffel	8,00
Rucola	2,00
Gorgonzola	4,00
Parmesan	4,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISU DELLA NONNA <i>Schichtspeise mit Espresso, Löffelbiscuit und Mascarponecreme Mascarpone cheese layered with espresso soaked sponge fingers</i>	9,00	PANNA COTTA <i>Vanille-Sahne-Pudding Erdbeeren Vanilla cream Pudding with forest fruits</i>	8,50
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO <i>Eis halbgefroren mit Pistazien</i>	12,00	TARTUFO BIANCO GELATO AFFOGATO <i>Tartufo Eis mit Espresso Tartufo ice cream with espresso</i>	12,00
DOLCI OGGI (2. PERSONEN) <i>Gemischte Dessertvariation Mixed dessert variation</i>	24,00	FORMAGGIO MISTO <i>Gemischte Käseplatte Mixed cheese plate</i>	19,00

VINI DOLCI / DESSERTWEIN 0,1 L

LAMBRUSCO <i>Grasparossa, Emilia-Romagna</i> <i>Angenehme Süße</i>	6,00
MOSCATO D'ASTI , <i>La Spinetta, Frizzante DOCG, Piemonte</i> <i>Fruchtig, erfrischende Säure</i>	7,50
GOLDMUSKATELAR DOC , <i>Tramin, Südtirol</i> <i>Würzig, saftig, weich</i>	7,00
MALVASIA , <i>Brigantino, Accornero, Piemonte</i> <i>Leichte Süße, feine Frucht</i>	7,50

Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Service.

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO spritzig	0,75 L	6,50	MEZZO MIX	0,33 L	4,00
SAN PELLEGRINO spritzig	0,25 L	3,90	SPRITE	0,33 L	4,00
ACQUA PANNA still	0,75 L	6,50	SAFT <i>Vaihinger</i>	0,2 L	3,90
ACQUA PANNA still	0,25 L	3,90	<i>Apfel, Orange, Maracuja, Traube</i>		
COCA COLA	0,33 L	4,00	SAFTSCHORLE	0,4 L	4,90
COCA COLA ZERO/LIGHT	0,33 L	4,00	<i>Apfel, Orange, Maracuja, Traube</i>		
FANTA	0,33 L	4,00	EISTEE <i>Zitrone, Pfirsich</i>	0,33 L	4,50
			BITTER LEMON <i>Schweppes</i>	0,2 L	3,90
			GINGER ALE <i>Schweppes</i>	0,2 L	3,90

BIRRE / BIER / BEER

ZIRNDORFER HELL <i>v. Fass</i>	0,4 L	5,20	TUCHER BIER dunkel	0,5 L	5,50
ZIRNDORFER KELLERBIER <i>v. Fass</i>	0,4 L	5,20	TUCHER ROTBIER	0,5 L	5,50
ZIRNDORFER HELL alk.frei	0,5 L	5,50	LEDERER PILS <i>v. Fass</i>	0,33 L	4,50
SEBALDUS WEISSBIER	0,5 L	5,50	BIRRA MORETTI	0,33 L	4,50
TUCHER WEISSBIER DUNKEL	0,5 L	5,50	RADLER	0,5 L	5,50
TUCHER WEISSBIER LIGHT	0,5 L	5,50	RADLER alk. frei	0,5 L	5,50
TUCHER WEISSBIER alk.frei	0,5 L	5,50			

OGGI

Trattoria della nonna

SPRITZ

APEROL SPRITZ	8,00	HUGO	7,90
<i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>		<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda</i>	
CAMPARI SPRITZ	8,00	MARTINI FIERO SPRITZ	8,00
<i>Campari, Prosecco, Soda, Orange</i>		<i>Martini Fiero, Prosecco, Soda, Orange</i>	
CAMPARI AMALFI	8,50	LILLET BERRY	8,00
<i>Campari, Bitter Lemon, Orange</i>		<i>Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix</i>	
ITALICUS SPRITZ	8,50	RAMAZZOTTI ROSATO	8,00
<i>Italicus, Prosecco, Soda, Zitronen</i>		<i>Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	
ITALICUS LEMON	8,50	SARTI SPRITZ	8,00
<i>Italicus, Bitter Lemon, Zitronen</i>		<i>Sarti rosa, Prosecco, Soda, Limette</i>	
SAN BITTER SPRITZ	8,00	SARTI LEMON SPRITZ	8,00
<i>San Bitter, Prosecco, Orange</i>		<i>Sarti rosa, Bitter Lemon, Limette</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	8,00	VENEZIANO SPRITZ	8,00
<i>Limoncello, Prosecco, Soda, Zitronen</i>		<i>Select, Prosecco, Soda, Orange</i>	
MILANO SPRITZ	8,00	WEINSCHORLE	6,50
<i>Campari, Weisswein, Soda, Orange</i>			

ALKOHOLFREI / NONALCOHOLIC

SAN BITTER SODA	7,50	MARTINI FLOREALE	7,50
<i>San Bitter, Soda, Orange</i>		<i>Martini Floreale, Soda, Zitronen</i>	
CRODINO SODA	7,50	MARTINI VIBRANTE	7,50
<i>Crodino Bitter, Soda, Orange</i>		<i>Martini Vibrante, Soda, Orange</i>	
SAN BITTER TONIC	7,90	GIN TONIC ALK. FREI	9,50
<i>San Bitter, Tonic, Orange</i>		<i>Gin alk. frei, Tonic</i>	

OGGI

Trattoria della nonna

COCKTAILS

NEGRONI	9,90	ESPRESSO MARTINI	12,90
<i>Martini Rubino, Campari, Gin</i>		<i>Vodka, Espresso, Kaffeeликör, Kaffeebohnen</i>	
WHISKEY SOUR	12,90	APEROL SOUR	10,90
<i>Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup</i>		<i>Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
AMARETTO SOUR	10,90	RASPBERRY THYMIAN SMASH	12,50
<i>Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup</i>		<i>Gin, Himbeersirup, Zitronensaft, Soda, Thymian</i>	

COCKTAILS

ALKOHOLFREI / NONALCOHOLIC

MARTINI FLOREALE 2.0	8,90	FRESH & GREEN	10,90
<i>Martini Floreale, Orangensaft, Tonic Water</i>		<i>Gin alk. frei, Zitronensaft, Mandelsirup, Ginger Ale, Basilikum</i>	
MARTINI VIBRANTE 2.0	8,90	WONDERLEAF	10,90
<i>Martini Vibrante, Zuckersirup, Zitronensaft, Minze Soda</i>		<i>Gin alk. frei, Himbeersirup, Zitronensaft, Ginger Ale, Thymian</i>	

HIGHBALLS / LONGDRINKS

CUBA LIBRE	9,50	VODKA LEMON	9,50
<i>Rum, Cola, Limette</i>		<i>Vodka, Bitter Lemon</i>	
CAMPARI ORANGE	8,50	VODKA SODA	8,90
<i>Campari, Orangensaft</i>		<i>Vodka, Zitronensaft, Soda</i>	
GIN & TONIC	9,90	CAIPIRINHA	9,90
<i>Gin, Tonic Water, Gurke</i>		<i>Cachaca, Limette, br. Zucker</i>	
MOJITO	9,90		
<i>Rum, Soda, br. Zucker, Minze, Limette</i>			

OGGI

Trattoria della nonna

CHAMPAGNER/ SPUMANTE

Lambrusco Grasparossa	0,1	6,00	Flasche	28,00
Prosecco Oggi	0,1	6,00	Flasche	28,00
Prosecco Millesimato, Bianca Vigna			Flasche	35,00
Prosecco Rosé, Bianca Vigna			Flasche	35,00
Ferrari Brut Spumante Blanc de Blanc				55,00
Spumante, Metodo classico, Manufaktur Winkler, Südtirol				79,00
Franciacorta Corte Aura Brut				59,00
Franciacorta Saten, Millesimato				69,00
Champagner Ruinart Brut				95,00
Champagner Ruinart Rose				145,00
Champagner Ruinart Blanc de Blancs				179,00

VINI APERTI BIANCHI

OFFENE WEISSWEINE / WHITE WINE

	0,2 L	Karaffe 0,5 L
Lugana DOC, <i>Venetien</i> <i>fruchtig, erfrischende Säure</i>	8,00	19,50
Chardonnay IGT, <i>Venetien</i> <i>zarte Fruchtsäure, intensive Aromavielfalt</i>	7,50	18,50
Pinot Grigio IGT, <i>Venetien</i> <i>saftig, rassig, angenehme Säure</i>	8,00	19,50
Verdicchio DOC, <i>Marken</i> <i>frisch, langer Nachhall</i>	7,50	18,50
	0,2 L	Flasche
Custoza DOC, <i>Venetien</i> <i>feinwürzig, knackige Säure</i>	7,50	26,00
Pecorino DOC, <i>Frentana, Abruzzen</i> <i>trocken, weich, gute Säure</i>	8,00	28,00
Grillo DOC, <i>Shamaris, Cusumano, Sizilien</i> <i>elegant, mineralisch, fruchtig</i>	8,00	28,00
Sauvignon DOC, <i>Tramin, Südtirol</i> <i>frisch, herzhafte Säure</i>	8,50	29,50
Weissburgunder DOC, <i>Tramin, Südtirol</i> <i>trocken, vollmundig</i>	8,50	29,50

VINI APERTI BIANCHI Franconia

OFFENE WEISSWEINE / WHITE WINE Franconia

	0,2 L	Flasche
Silvaner, <i>Weingut Hofmann, Ipsheim</i> <i>Trocken, fruchtig</i>	7,50	26,00
Riesling, <i>Weingut Hofmann, Ipsheim</i> <i>Lebendige Säure</i>	7,50	26,00

VINI APERTI ROSSI

OFFENE ROTWEINE / RED WINE

	0,2 L	Karaffe 0,5 L
Merlot IGT, <i>Venetien</i> <i>rote Beere, feiner Nachhall</i>	7,50	18,50
Barbera DOC, <i>Piemont</i> <i>samtige Tannine, viel Frucht</i>	8,00	19,50
Montepulciano DOC, <i>Abruzzen</i> <i>vollmundig, würzig, säurearm</i>	8,00	19,50
Primitivo IGT, <i>Apulien</i> <i>betont fruchtig, würzige Anklänge</i>	8,00	19,50
Nero d'Avola DOC, <i>Sizilien</i> <i>vollmundig, samtig</i>	8,00	19,50
Chianti DOCG, <i>Toscana</i> <i>Elegant, feine Tannine</i>	8,00	19,50
	0,2 L	Flasche
Negroamaro IGT, <i>Tagaro, Apulien</i> <i>frisch und saftig, sanfte Tannine</i>	7,50	26,50
Ripasso DOC, <i>Valpantena, Venetien</i> <i>kräftig, vollmundig, samtige Tannine, langer Abgang</i>	8,50	29,50

VINI APERTI ROSATI

OFFENE ROSÉWEINE / ROSÉ WINE

	0,2 L	Karaffe 0,5 L
Rosato DOC, Venetien <i>fruchtbetont, angenehm trocken</i>	7,50	18,50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
<u>Südtirol</u>	
Weissburgunder DOC, Tramin <i>trocken, vollmundig</i>	29,50
Weissburgunder DOC, Eich, Kornell, „Winzer des Jahres“ <i>mineralisch, lange Abgang</i>	38,50
Sauvignon DOC, Tramin <i>frische, herzhaft Säure</i>	29,50
Sauvignon DOC, Cosmas, Kornell, Fallstaff 92 P. „Winzer des Jahres“ <i>mineralisch, wenig Säure</i>	38,50
Chardonnay DOC, Glarea, Tramin, Fallstaff 90 P. <i>frisch, saftig, langer Abgang</i>	38,50
Sauvignon DOC, Pepi, Tramin Gambero Rosso 2 Gläser <i>komplex und mineralisch</i>	38,50
Weissburgunder DOC, Moritz, Tramin Robert Parker 92 P. <i>ausgeprägte Frucht, frische Säure</i>	38,50
Gewürztraminer DOC, Selida, Tramin <i>kräftig und komplex, würzig</i>	38,50
Weissburgunder, Aichberg, Barrique, Kornell Falstaff 94 P. <i>komplex, rund, weicher Abgang</i>	59,00
Sauvignon, Oberberg, Flaschenreife, Kornell Falstaff 94 P. <i>mineralisch, zitrisch, intensiv</i>	59,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
<u>Südtirol</u>	
Sauvignon, Sankt Valentin, St. Michael Epan Robert Parker 93 P. <i>knackige Säure, füllig</i>	59,00
Sauvignon, Winkl, Terlan (Holzfass) Falstaff 91 P. <i>würzig-mineralische Akzente, tiefer Abgang</i>	55,00
Weissburgunder Riserva, Vorberg, Terlan (Holzfass) Falstaff 94 P. <i>fruchtige, mineralische Elemente, langer Abgang</i>	65,00
Tarlana Cuvee, Weissburgunder/Chardonnay/ Sauvignon, Terlan Robert Parker 93 P. trocken und fruchtig	39,50
Weissburgunder Terlan, James Sucklig 93 P. <i>harmonisch, anhaltender Abgang</i>	36,50
Chardonnay, Sankt Valentin, St. Michael Epan Falstaff 94 P. <i>straff und vollmundig</i>	59,00
Cuvee DOC, Chardonnay/Pinot Bianco, Stoan, Tramin, <i>fruchtig, elegant, Holzausbau, Falstaff 94 P.</i>	59,00
Chardonnay, Kreuth, Terlan, <i>intensiv, vollmundig, Holzausbau, Falstaff 92 P.</i>	55,00
<u>Piemont</u>	
Arneis DOC, Ten, Rattalino <i>fruchtig, würziger Abgang</i>	29,50
Arneis, Vigne DOCG, Almondo <i>mineralisch, fruchtig, trocken</i>	36,50
Timorasso DOC, La Spinetta Robert Parker 93 P. <i>feine Säure, fruchtig</i>	39,50
Sauvignon, Langhe Bianco DOC, Parusso Robert Parker 90 P. <i>voll, frische Säure</i>	35,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

Friaul

Flasche

Sauvignon Collio DOC, *Komjanc*
mineralisch und frisch

38,50

Pinot Grigio Collio DOC, *Komjanc*
Steinfruchtaromatik

38,50

Pinot Bianco Collio, DOC, *Komjanc*
Frisch und kraftvoll

38,50

Pinot Grigio Collio, DOC, *Ronco dei Tassi*
mineralisch, frisch

36,50

Sauvignon IGT, *Jermann Gambero Rosso 2 Gläser*
Schmelz, feine Säure

39,50

Weissburgunder IGT, *Jermann James Suckling 91 P.*
trocken und weich

39,50

Venetien

Lugana DOC *Valpantena*
fruchtig, erfrischende Säure

31,50

Chardonnay IGT, *Baroncino, Valpantena*
intensive Aromavielfalt, langanhaltende Würze

29,50

Garganega IGT, *Disperato, Buglioni*
blumig, fruchtig, enorme Frische und Lebhaftigkeit

32,50

Lugana DOC *Bulgarini*
frisch, saftig, zarte Würze

35,00

Lugana DOP *Felugan, Feliciano, (Falstaff Platz 1)*
aromatische Kraft, Zitrusfrucht (auch als Magnum 1,5 L, 69 Euro)

36,00

Lugana DOC *I Frati, Ca dei Frati (auch als Magnum 1,5 L, 75 Euro)*
fruchtig, Frisch

39,50

Pinot Grigio IGT *Valpantena*
saftig, rassig, angenehme Säure

29,50

Soave Classico DOC *Inama*
trocken, zarte Fruchtsäure, viel Tiefgang, unendlicher Abgang

29,50

OGGI

Trattoria della nonna

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

Venetien

Flasche

Lugana DOC, <i>Monte del Fra</i> <i>trocken, herzhaft, harmonisch, James Suckling 90 P.</i>	35,00
Lugana Riserva DOC <i>Menasasso, Selva Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>satte Frucht und viel Würze (Holz)</i>	39,50
Soave Carbonare DOC, <i>Inama Flaschenreife, Falstaff 93 P.</i> <i>straff und mineralisch</i>	49,00
Soave DOC, <i>I Palchi, Barrique, Inama Falstaff 94 P.</i> <i>elegant, mineralisch, langer Abgang</i>	69,00
Custoza DOC, <i>Monte del Fra James Suckling 92 P.</i> <i>harmonisch, fruchtbetont</i>	29,50
Custoza Superiore DOC, <i>Monte del Fra Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>kräftig, körperreich, (Holz)</i>	39,50
Sauvignon IGT <i>Vulcaia Fume, Barrique, Inama James Suckling 94 P.</i> <i>strukturiert, Säure</i>	69,00 (Magnum 1,5 L 149,00 Euro)

Toscana

Bianco Toscana, Cuvee, Antinori <i>ausgewogen, mineralisches Finale</i>	32,50
Vermentino IGT, <i>La Spinetta James Suckling 93 P.</i> <i>trocken und weich</i>	38,50
Vermentino IGT, <i>Vistamare, Gaja</i> <i>frisch, kompakt</i>	89,00

Abruzzen/Marken

Pecorino DOC <i>Frentana</i> <i>trocken, weich, gute Säure</i>	29,50
Pecorino DOCG <i>Velenosi</i> <i>fruchtig, frisch</i>	36,50
Verdicchio DOC <i>Le Vaglie, Santa Barbara</i> <i>erfrischende Säure, vollmundig</i>	35,00
Verdicchio DOC <i>Riserva Barrique, Santa Barbara</i> <i>Gambero Rosso 3 Gläser, fruchtig, langer Nachhall</i>	49,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
<u>Kampanien</u>	
Greco di Tufo DOC, <i>Nugnes</i> <i>mineralische Frische, feine Frucht</i>	32,50
Falanghina IGT <i>Nugnes</i> <i>fruchtig, saftig</i>	29,50
<u>Sizilien/ Sardinien</u>	
Grillo DOC, <i>Shamaris, Cusumano</i> <i>elegant, mineralisch, fruchtig</i>	28,00
Insolia IGT <i>Angimbe, Cusumano</i> <i>gute Balance zwischen Frucht und Säure</i>	35,00
Vermentino DOC, <i>Pala</i> <i>trocken, angenehme mineralische Note</i>	32,50
Vermentino DOC <i>Stellato, Pala Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>dicht, kraftvoll, elegant</i>	39,50
Etna Bianco DOC, <i>Cusumano, Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>knacking, sehr mineralisch</i>	39,50
Chardonnay, <i>Jalé, Cusumano, Barrique</i> <i>feine Säure, langer Nachhall, James Sucklig 92 P.</i>	39,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna



Weingut Hofmann Ipsheim

*Wein soll vor allem eins - Freude bereiten.
Genuss und Ursprünglichkeit stehen dabei
im Vordergrund.*

Darum entstehen auf dem Weingut Hofmann
auf den Lagen unterhalb der Burg Hoheneck,
geradlinige Weine mit feiner Mineralität,
deren Geschmack ihre Herkunft verrät.

VINI BIANCHI & ROSATO Franconia

WEISSWEINE & ROSÉ

WHITE & ROSE WINE Franconia

	Flasche
Silvaner, von Keuper, Weingut Hofmann, Ipsheim, trocken, fruchtig	26,00
Riesling, Keuper & Kalk, Weingut Hofmann, Ipsheim, trocken	26,00
Scheurebe, Weingut Hofmann, Ipsheim, feinherb, sanfte Säure, saftiger Abgang	32,50
Weissburgunder, Weingut Hofmann, Ipsheim, kräftig, würzig	32,50
Chardonnay, Burg Hoheneck, Weingut Hofmann, Ipsheim, komplex, anhaltender Abgang	39,50
Rosé, Rosenrot, Weingut Hofmann, Ipsheim, feinsäuerlich, mineralisch	26,00

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROSEWEINE / ROSE WINE

	<u><i>Südtirol</i></u>	Flasche
Rose, Merose, Kornell <i>mineralisch, dezente Würze</i>		36,00
	<u><i>Toscana</i></u>	
Rose, Il Casanova IGT, La Spinetta James Suckling 89 P. <i>frische Fruchtaromen, erfrischend und lebhaft</i>		36,00
	<u><i>Venetien</i></u>	
Chiaretto Bardolino, Monte del Fra <i>floral, trocken, lebhaft Frucht</i>		29,50
	<u><i>Lombardei</i></u>	
Rose del Garda DOP Feliciana <i>fruchtig, frisch</i>		32,50
Rosato DOC Ca dei Frati <i>mineralisch, frische Säure</i>		36,50
Rosato DOC Ca dei Frati (Magnum 1,5 L) <i>mineralisch, frische Säure</i>		75,00
	<u><i>Apulien</i></u>	
Primitivo Rosato DOC Tagaro <i>saftig, trocken</i>		29,50

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

		Flasche
	<u><i>Südtirol</i></u>	
Lagrein DOC, Tramin <i>mittlerer Körper, angenehmer Abgang</i>		34,50
Lagrein DOC, Greif, Kornell <i>Würzig, saftig</i>		36,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
<u><i>Venetien</i></u>	
Valpolicella DOC L'Imperfetto, Buglioni <i>ausgeprägte, feine Fruchtnoten mit Anklängen von Pflaumen</i>	34,50
Ripasso DOC, Valpantena <i>kräftig, vollmundig, samtige Tannine, langer Abgang</i>	29,50
Amarone DOCG, Valpantena <i>reife Tannine, mundfüllend, langer Abgang</i>	49,50
Amarone DOCG Il Lussurioso, Buglioni James Suckling 95 P <i>dichtes, samtiges Aroma</i>	89,00
Amarone, Riserva DOCG, Buglioni Falstaff 93 P.	189,00
Ripasso Superiore DOC, Il Bugiardo, Buglioni James Suckling 93 P. <i>trocken, fruchtig, Aromafülle</i>	39,50
Amarone DOCG, Monte del Fra <i>samtig, körperreich</i>	59,00
Valpolicella Superiore DOC, 44 Verticale, Buglioni, Gambero Rosso 3 Gläser <i>Aroma von weißem Pfeffer, würzige Not</i>	55,00
Carmenere DOC, Carmenere Piu, Inama Falstaff 91 P. <i>langer Abgang</i>	39,50
Carmenere DOC, Carminium, Inama Falstaff 93 P. <i>dunkle Früchte, samtige Taninen</i>	59,00
Merlot IGT, Valpantena <i>rote Beeren, feiner Nachhall</i>	29,50
Merlot Campo del Lago DOC Inama <i>reif und geschmeidig</i>	55,00

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

<u>Piemont</u>	Flasche
Barbera DOC <i>Campomoro, Accornero,</i> <i>fruchtig, samtige Säure, guter Nachhall</i>	32,50
Nebbiolo DOC <i>Langhe, Ventisei, Rattalino</i> <i>fruchtig, kräftige Struktur</i>	39,50
Barbaresco DOC <i>Chiarlo</i> <i>rote Früchte, feine Gewürze</i>	75,00
Barolo DOC <i>Chiarlo</i> <i>rote Früchte, Lakritze, Tabak</i>	89,00
Nebbiolo Langhe DOC <i>El Sartu, Parusso James Suckling 91 P.</i> <i>Bouquet von reifen Früchten</i>	39,50
Barbera d Asti DOC <i>Ca di Pian, La Spignetta</i> <i>feinwürzig und samtig, James Suckling 91 P.</i>	49,00
Cabernet Sauvignon DOC <i>Centenario, Acconero, 3 Gl.Gambero Rosso</i> <i>karftvoll, vollmundig</i>	55,00
Barbera DOCG <i>Montebruna, Braida</i> <i>komplex, ausgewogen</i>	55,00
Barbera DOC <i>Bricco dell ucelone, Braida, Falstaff 95 P.</i> <i>satt, straff, dichte Struktur</i>	95,00
Barolo DOCG <i>Peramondo, Parusso, Falstaff 92 P.</i> <i>voll, saftig</i>	69,00
Barbaresco DOCG <i>42, Rattalino</i> <i>feine Beerenfrucht, langes Finale</i>	59,00
Barolo DOCG <i>34, Rattalino Wine Spirit 95 P.</i> <i>komplex, reife Beeren</i>	65,00
Barolo, Mariondino DOCG 2016, <i>Parusso Robert Parker 94 P.</i> <i>süße Tanine, viel Frucht</i>	95,00
Barbera d'Alba DOC <i>Bruno Giacosa</i> <i>samtig, komplex</i>	65,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
<u>Piemont</u>	
Nebbiolo d'Alba DOCG <i>Bruno Giacosa</i> <i>kräftige Tannine</i>	69,00
Barolo Mosconi DOCG <i>Parusso Robert Parker 95 P.</i> <i>voll und saftig, nobles Tanin</i>	135,00
Barolo Bussia DOCG <i>Parusso, James Suckling 97 P.</i> <i>ausgewogen und tief</i>	149,00
Barolo DOCG <i>Sperss, Gaja</i> <i>kraft, kompakte Tanine</i>	Preis auf Anfrage
Nebbiolo DOCG <i>Sito Moresco, Gaja</i> <i>kraftvoll, komplex, geschmeidig</i>	95,00
Barbera d'Alba, <i>Trevigne DOC Vietti James Suckling 92 P.</i> <i>üppiges Bouquett, florale Anklänge</i>	65,00
Barolo, <i>Castiglione DOCG, Vietti James Suckling 95 P.</i> <i>feinste Aromen, reife Früchte</i>	89,00
Nebbiolo Langhe DOCG <i>Perbacco, Vietti</i> <i>intnsiv, füllig</i>	59,00
<u>Apulien</u>	
Negroamaro IGT <i>Tagaro</i> <i>frisch und saftig, sanfte Tannine</i>	26,50
Primitivo IGP, <i>Tagaro</i> <i>würzige Noten, fruchtige Beeren</i>	32,00
Primitivo IGP <i>Appassimento, Tagaro</i> <i>aromatisch und voll</i>	39,50
Primitivo Collezione IGP <i>Gran Appasso</i> <i>Schokolade, Sauerkirschkonfitüre, dunkelmineralische Noten</i>	39,50
Susumaniello IGP <i>Masca del Tacco</i> <i>kraftvoll, elegant</i>	29,50

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

<u>Toscana</u>	Flasche
Sangiovese IGT, Rosso di Casanova, <i>La Spinetta</i> <i>Vollmundig, weiche Tannine</i>	35,00
Rosso di Montepulciano DOCG, <i>Dei</i> <i>ausgewogen, feine Tannine</i>	38,00
Sangiovese, Cab. Sauv. Rosso Toscana IGT <i>Antinori</i> <i>weiche Tannine</i>	39,00
Vino Nobile Riserva di Montepulciano, DOCG, <i>Dei</i> <i>klare Frucht, langer Abgang</i>	85,00
Sangiovese IGT <i>Gigino, Barbanera</i> <i>kräftig, dunkle Früchte, vollmundig, weich</i>	39,50
Chianti DOCG, <i>Ricasoli</i> <i>saftig, geschmeidige Tannine</i>	34,00
Chianti DOCG <i>Brolio Ricasoli</i> <i>seidig, aromatisch</i>	39,50
Chianti Classico DOCG, <i>Fontodi</i> <i>strukturiert, frische Säure, seidig & aromatisch</i>	49,00
Brunello DOCG <i>La Togata</i> <i>seidige Tannine, langer Abgang</i>	69,00
Cuveé Le Volte IGT <i>Ornellaia</i> <i>harmonisch und ausgewogen</i>	59,00
Bolgheri DOC, <i>Il Bruciato, Antinori Robert Parker 93 P.</i> <i>fruchtbaromen, feiner Holzton</i>	59,00
Cabernet Sauvignon/Franc IGT, <i>Botrosecco, Antinori</i> <i>fruchtig, würzig</i>	59,00
Sangiovese/Cab.Sauvignon IGT <i>Le Difese, Tenuta San Guido</i> <i>weicher, saftiger Abgang</i>	59,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

Flasche

Toscana

Sangiovese IGT *Tignanello, Antinori**seidiges Tanin, langer Nachhall, Robert Parker 98 P.**Preis auf Anfrage*Sangiovese DOC *Le Serre Nuove, Ornellaia**weich, rund, umhüllend, Fallstaff 94 P.*

99,00

Bolgheri DOC *dell' Ornellaia, Ornellaia Robert Parker 97 P.**charakterstark, kräftig**Preis auf Anfrage*Cabernet Sauvignon IGT *Guido Alberto, Tenuta San Guido**komplex, fruchtig, Fallstaff 93 P.*

95,00

Cabernet Sauvignon DOC *Sassicaia, Tenuta San Guido**dicht, pikante Frische, Fallstaff 99 P.**Preis auf Anfrage*Merlot IGP, Promis, *Gaja**Bouquet von roten Früchten, Fallstaff 92 P.*

69,00

Bolgheri DOC, *Ricasoli**harmonisch, feine Tannine*

55,00

Chianti Riserva DOCG *Antinori, Falstaff 92 P.**rote Früchte, Gewürze*

59,00

Chianti Riserva DOCG *Marchese, Tenuta Tignanello**fruchtige Aromen*

85,00

Kampanien

Aglianico IGT *Apostoli, Nuges**voll, feine Tanine*

35,00

Aglianico/Primitivo/Piediroso DOC *Onn Anto, Nuges**angenehme Struktur, beeindruckender Abgang, Luca Maroni 97 P.*

59,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

Abruzzen

Flasche

Montepulciano DOC *Terre Valse, Frentana*
kräftig und würzig

29,50

Montepulciano Riserva DOC, *Frentana*
ausgewogen, elegante Tannine

39,50

Sizilien

Syrah IGT *I Trubi, Cusumano*
vollmundig, würzig

32,50

Nero d'Avola DOC *Benuara, Cusumano*
fuchtig, elegant

29,50

Merlot IGT *Marena, Cusumano*
kräftig, würzig

29,50

ESPRESSO, CAFFÉ, TEE

ESPRESSO	2,40	MILCHKAFFEE	3,90
ESPRESSO DOPPIO	3,50	LATTE MACCHIATO	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	2,90	HEISSE SCHOKOLADE	3,90
KAFFEE	3,60	CAFFÉ AFFOGATO	6,50
CAPPUCCINO	3,90	TEE <i>Diverse Sorten</i>	3,90
CAFFÉ AFFOGATO	6,50		

DIGESTIVI 2 cl

WILLIAMSBIRNE	6,00	HASELNUSS	6,00
OBSTLER	6,00	SAMBUCA	6,00
AVERNA	6,00	DISARONNO AMARETTO	6,00
RAMAZZOTTI (4cl)	6,00	MARTINI ROSSO (4cl)	6,00
AMARO DEL CAPO	6,50	MARTINI BIANCO (4cl)	6,00
AMARO MONTENEGRO	6,00	FRANGELICO	6,00
FERNET BRANCA	6,00	BAILEYS	6,00
LIMONCELLO	6,00	VECCHIA ROMAGNA	6,00
CYNAR	6,00	MIRTO	7,00

GRAPPA 2 cl

GRAPPA RISERVA	7,00
GRAPPA AMARONE	7,50
GRAPPA BARRIQUE	7,50
GRAPPA MERLOT	6,50

Kennen Sie schon unsere
gleich nebenan liegende
Prosciutteria/ Bottega del Vino,
Il Disperato?



Bottega del Vino, Il Disperato, Augustinerstrasse 4, Nürnberg, prosciutteria@il-disperato.de

... und wenn sie die traditionelle
bayerische-fränkische Küche und
Geselligkeit genießen wollen....



Wirtshaus Albrecht, Rathausplatz 4, 90403 Nürnberg, info@wirtshaus-albrecht.de