



SCHWAN
MEDITERRAN
DINER

SPEISEKARTE
MENU



Schön, dass du da bist!

Bereit für eine
kulinarische Reise?

Los geht's!

Alle Preise incl. USt und in €.
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die
eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich
bitte an unser Servicepersonal.



Wir sind stolzer Nurland-Partner.
Bio-Kontrollstelle DE-OKO-037



Was bedeutet „Bio“ bei uns?

Wir legen großen Wert auf die biologische Landwirtschaft. Zum Beispiel verwenden wir in unseren Gerichten ausschließlich 100% Nurland zertifiziertes Bio-Rindfleisch.

Darüber hinaus bemühen wir uns, möglichst viele Bio-Zutaten in unsere Küche zu verwenden. Das betrifft unter anderem das Mehl für unsere Pizzen, Salat, Obst und Gemüse sowie viele weitere Bestandteile unserer Speisen. Allerdings müssen wir aus Gründen der Verfügbarkeit bei frischen Zutaten leider darauf hinweisen, dass wir nicht immer garantieren können, dass sie zu 100% aus biologischem Anbau stammen. In solchen Fällen verzichten wir darauf, das Bio-Siegel auf den betreffenden Speisen zu führen. Wir legen großen Wert auf Transparenz, daher kennzeichnen wir nur Zutaten, die zu 100% aus biologischem Anbau stammen.

What does „organic“ mean to us?

We place a strong emphasis on organic farming. For instance, we exclusively use 100% organic beef in our dishes, certified with the Nurland/Bio label. Furthermore, we make every effort to incorporate as many organic ingredients as possible into our kitchen, including items like flour for our pizzas, salad, fruits, and vegetables, among various other components of our dishes. However, due to availability constraints with fresh ingredients, we regretfully cannot always guarantee that they are 100% organically sourced. In such cases, we refrain from displaying the organic label on those specific dishes. We value transparency, which is why we only label ingredients that are sourced entirely from organic farming.

Pfand :

Weckglas für Eis & Dessert: 1,50 €

Weck Deckel: 0,50 €

Kaffee & Cocktail To Go: 1,50 €

Deckel für Kaffee & Cocktail To Go: 0,50 €

Vytal +

**Zusammen für weniger Verpackungsmüll
in der Gastronomie.**

Vytal-Mehrwegbehälter sind kostenlos!

Beachte:

Für Einweg Mitnahmebehälter berechnen wir
0,50 € pro Verpackung.



VEGAN Vegan

VEGGIE Vegetarisch

MIT ALKOHOL Enthält Alkohol

BIO-FLEISCH 100% Bio-Fleisch

100% Bio Alle Zutaten 100% Bio

Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen (z. B. über Frittierfett) nicht entgegen. Solche Kreuzkontaminationen sind bei der Auslobung nicht berücksichtigt.

Antipasti

BRUSCHETTA ITALIANA VEGAN

Weißbrot, frische Tomaten, Zwiebel, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum.
White bread, fresh tomatoes, onion, olive oil, garlic, basil.

3 Brote 8,00
4 Brote 10,50
6 Brote 14,50

PANE AGLIO VEGAN

Pizzabrot, Olivenöl extra vergine, Knoblauch.
Pizza berad, extra virgin olive oil, garlic.

8,00

Mit Tomatenstücke + tomato chunks 9,40
Mit Feta + feta cheese 9,90
Mit Feta & Tomaten + feta & tomato 11,00

PANE LIBANESE VEGAN

Pizzabrot, Olivenöl extra vergine, Baba Ganoush, Granatapfelsirup, frische Petersilie, frische Minze.
Pizza bread, extra virgin olive oil, baba ganoush, pomegranate syrup, fresh parsley, fresh mint.

12,00

PANE CON LE ERBE VEGAN

Pizzabrot, Olivenöl extra vergine, Kräuter der Provence.
Pizza bread, extra virgin olive oil, herbs of provence.

9,50

BRUSCHETTA AGLIO VEGGIE

Weißbrot, unser hausgemachtes Tricolore (Knoblauch, rote und grüne Pepperoncini). Mit Bio-Mozzarella überbacken. Mit Rukola garniert.
White bread, our homemade tricolore (garlic, red and green pepperoncini). Topped with organic mozzarella. Garnished with rocket.

3 Brote 8,00
4 Brote 10,50
6 Brote 14,50

MOZZARELLA CAPRESE BUFFALINA VEGGIE

Tomatenscheiben, halbierte Kirschtomaten, sonnengetrocknete Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Weißbrot.
Sliced tomatoes, halved cherry tomatoes, sun-dried cherry tomatoes, buffalo mozzarella, white bread.

15,00

RATATOUILLE VEGAN

Mariniertes mediterranes Gemüse mit Weißbrot.
Aubergine, Zucchini, Tomate, Artischocke, Zwiebel, Brokkoli.
Marinated Mediterranean vegetables with white bread.
Eggplant, zucchini, tomato, artichoke, onion, broccoli.

9,50

Mit Käse gratiniert gratinated with cheese10,70



NACHOS VEGGIE

Tortilla-Chips mit Käse überbacken.
Tortilla chips topped with cheese.

6,00

NACHOS AL SALSICCIA

Tortilla-Chips, Jalapeños, pikante Spianata-Salami mit Käse überbacken.
Tortilla chips, jalapeños, spicy spianata salami topped with cheese.

7,50

Wähle aus einem gratis Dip.
Choose a free dip.

Hot Salsa, Sour Cream, Guacamole, Cheese.

Zuppi

ZUPPA AGLIO VEGAN

Knoblauchsuppe. Ein bisschen scharf, ein Hauch von Orient und mit viel Koriander. Mit Weißbrot.
Garlic soup. A little spicy, with oriental spices and lots of coriander. Served with bread.

7,00

KAROTTEN-INGWER-SUPPE VEGAN

Bio-Karotte, Bio-Ingwer, Bio-Kartoffel, Kokosmilch. Mit gerösteten Gewürzen und Curry-Cashews.
Carrot & ginger soup. Organic carrot, organic ginger, organic potato, coconut milk. With roasted spices and curry cashews.

7,50



CREMA POMODORO VEGGIE MIT ALKOHOL W/ ALCOHOL

Tomatensuppe. Sonnengereifte Tomaten mit einem Schuss Gin, Ricotta und Weißbrot.
Tomato soup. Sun-ripened tomatoes with a dash of gin, ricotta and white bread.

Gerne auch ohne Gin. You can order the soup without the gin.

7,00

LA BOUILLABAISSSE

BOUILLABAISSSE - LA SOUPE DE MARSEILLE

Mediterrane Fischsuppe mit Safran.
Garnele, Dorade, Petersfisch, Jakobsmuschel, Steinbeisser, Herzmuschel, Wolfsbarsch, Pfahlmuschel, Venusmuschel, Rouille Weißbrot.
Mediterranean fish soup with saffron.
Shrimp, dorade, John Dory, scallop, turbot, cockle, sea bass, pile mussel, clam, rouille white bread.

25,50



Genuss aus dem Süden Frankreichs.

Keine Fischsuppe ist so legendär und geheimnisumwoben wie die Bouillabaisse. Das ursprünglich einfache Resteessen der Fischer aus Marseille ist heute das kulinarische Wahrzeichen der südfranzösischen Hafenstadt.

Feinste Zutaten und eine aufwendige Zubereitung machen dieses Gericht zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Mezze

LABNEH VEGGIE

Joghurtkäse mit Olivenöl, Zitrone, Minze, Kirschtomaten und Weißbrot.
Yogurt cheese with olive oil, lemon, mint, cherry tomatoes and white bread.

9,00

TABOULEH VEGAN

Bulgur, viel Petersilie, Zitrone, Gurke, Minze und Tomate. Weißbrot.
Bulgur, lots of parsley, lemon, cucumber, mint and tomato. White bread.

10,50

HUMMUS VEGAN

Pürierte Kichererbsen mit Sesampaste. Zitrone und Weißbrot.
Pureed chickpeas with sesame paste. Lemon and white bread.

8,50

BABA GANOUSH VEGAN

Auberginencreme, Tahini, Weißbrot.
Eggplant cream, tahini, white bread.

8,00

MUHAMMARA VEGAN

Crema aus gerösteter Paprika und Walnüsse. Weißbrot.
Cream of roasted peppers and walnuts. White bread.

9,00

MEZZE CON TUTTI VEGGIE

Tabouleh, Labneh, Baba Ganoush, Muhammara, Hummus, Weißbrot.
Tabouleh, Labneh, Baba Ganoush, Muhammara, Hummus, white bread.

23,00

Unser Tipp.

Große Platte mit allen Mezze zum probieren.
Die ideale Vorspeise für 2-4 Personen.



Feines aus dem nahen Osten.

Mit frischen Zutaten der orientalischen Küche verzaubern wir dich in ein Märchen von Tausendundeine Nacht.

Insalata

MISTA VEGAN

Der Klassiker.
Grüner Salat, Rukola, Tomate, Zwiebel, Gurke, Weißkohl, Karotte.
Saisonal wechselndes Gemüse.
The classic, served with white bread. Lettuce, rocket, tomato, onion, cucumber, white cabbage, carrot. Seasonally changing vegetables.

11,00

Als kleiner Begleiter *small serving* 6,00

ALLA TRENTINO VEGAN

Salat Mista mit gebratenen Champignon und marinierten Pilzen.
Salad Mista with fried mushroom and marinated mushrooms.

15,50

GRECA VEGGIE

Rukola, Tomaten und Gurke auf buntem Salat, gegrilltem Feta, griechische Kalamata-Oliven, Zwiebeln und eingelegte Pepperoni.
Rocket, tomatoes and cucumber on lettuce, grilled feta, greek Kalamata olives, onions and pickled pepperoni.

16,50

AMARETTO

Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Amaretto kurz flambiert, Tomate, Gurke, Karotte, Beeren und Früchte auf buntem Salat.
Strips of chicken breast fillet briefly flambéed in amaretto, tomato, cucumber, carrots, berries and fruits on colorful salad.

18,00

CAESAR SALAD VEGGIE 100% Bio

Romana/Bataviasalat, Croûtons, Parmesan, Caesar Dressing.
Romaine/Batavia lettuce, croutons, Parmesan cheese, Caesar dressing.

12,00

Cesare Piccolo *small serving* VEGGIE 7,50

Mit Chicken *with Chicken*19,00
Mit marinierten gegrilltem Räuchertofu *with grilled tofu* VEGGIE ...19,00
Mit Garnelenspieß *with prawns*19,00

HAWAII

Salat Mista mit Crispy Hähnchenbrust, Ananas und Curry.
Salad Mista with crispy chicken breast, pineapple and curry.

18,00

TAURUS MINOA BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Gemischter Salat mit Oliven, Feta und Rindersteakstreifen.
Mixed salad with olives, feta and beef steak strips.

21,00

LYONAISSE

Bunter Salat mit Tomate, Bacon, Croûtons und Bio-Spiegelei.
Colorful lettuce with tomato, bacon, croutons and organic fried egg.

16,50

Unsere Salate erhältst du mit unserem hausgemachten Mango-Senf-Dressing und Weißbrot.
Auf Wunsch auch mit Caesar's Dressing.

Our salads are served with our homemade mango mustard dressing and white bread.
If desired, also with Caesar's Dressing.



Wusstest du schon?

Der Caesar Salad wurde nicht nach Julius Caesar, sondern nach dem italo-amerikanischen Koch und Erfinder des Salates Cesare Cardini benannt.

Bowls

MAGHREB BOWL VEGAN

Bunte Salate mit marinierten Kichererbsen, Sprossen, Bulgur, Couscous, Beeren, Minze und Petersilie.
Colorful salads with marinated chickpeas, sprouts, bulgur, couscous, mint and parsley.

15,00

SESAME TOFU BOWL VEGAN

Bunte Salate mit mariniertem gegrillten Räuchertofu, Couscous, Sprossen, Sesam und frischen Früchten.
Colorful salads with marinated grilled smoked tofu, couscous, sprouts, sesame seeds and fresh fruit.

16,00

Pasta

SPAGHETTI AGLIO OLIO VEGAN

Spaghetti in Olivenöl, viel Knoblauch, scharfe Pepperoncini und Petersilie.
Spaghetti in olive oil, lots of garlic, hot pepperoncini and parsley.
12,50

SPAGHETTI SCAMPI

Spaghetti in Olivenöl, viel Knoblauch, scharfe Pepperoncini, in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen und Shrimps, Kirschtomaten und Petersilie.
Spaghetti in olive oil, lots of garlic, hot pepperoncini, king prawns and shrimps fried in garlic oil, cherry tomatoes and parsley.
20,00

SPAGHETTI BOLOGNESE BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Spaghetti in unserer hausgemachten Bolognese. (100% Bio-Rind)
Spaghetti in our homemade bolognese. (100% organic beef)
14,50

SPAGHETTI POMODORINA VEGAN

Spaghetti mit unserer hausgemachten Tomaten-Gemüse-Soße.
Spaghetti with our homemade tomato and vegetable sauce.
14,00

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Spaghetti mit Muscheln, Meeresfrüchten, Garnele, Tomatensugo, Petersilie.
Spaghetti with mussels, seafood, prawns, tomato sauce, parsley.
19,50



Andere Pasta?
Different Pasta?

Standardmäßig servieren wir unsere Pastagerichte wie beschrieben. Gerne kannst du auch ohne Aufpreis aus folgenden Pasta-Sorten wählen:
By default, we serve our pasta dishes as described. You can also choose from the following pasta varieties at no extra charge:

SPIRELLI INTEGRALE VEGAN

Bio Spirelli aus Hartweizenvollkorngrieß. Enthält Gluten.
Organic Spirelli made from durum whole wheat semolina. Contains gluten.



ROTE LINSEN FUSILLI VEGAN

Bio Fusilli aus roten Linsen. Glutenfrei.
Organic Fusilli made from red lentils. Gluten free.



Beachte: Durch die Wahl einer veganen/vegetarischen/ glutenfreien Pastasorte wird das Gericht nicht als Ganzes vegan/vegetarisch/glutenfrei.
Note: Choosing a vegan/vegetarian/gluten free pasta variety does not make the dish vegan/vegetarian/gluten free as a whole.

FETTUCINE AL SALMONE

Fettucine (Bandnudeln) in Räucherlachs-Sahne-Soße.
Fettucine in smoked salmon cream sauce.
17,50

FETTUCINE DELLA NONNA VEGGIE

Fettucine (Bandnudeln) in feiner Parmesan-Käsesauce mit Brokkoli.
Fettucine in parmesan cheese sauce with broccoli.
16,50

PENNE AL ARRABIATA

Penne in hausgemachter Arrabiata (Speck, Chilli, Knoblauch, Tomate und Gemüse).
Penne in homemade arrabiata (bacon, chili, garlic, tomato and vegetables).
15,00

PASTA ALLA NORMA VEGGIE

Penne in Tomate, Aubergine, Zwiebel und Karotte mit Büffelmozzarella, Pecorino und Pistazienpesto.
Penne in tomato, eggplant, onion and carrot with buffalo mozzarella, pecorino and pistachio pesto.
16,50

RIGATONI PRIMAVERA

Penne in Käse-Sahne-Sauce mit Zwiebel, Erbsen und Schinken.
Penne in a cheese and cream sauce with onion, peas and ham.
15,00

VEGGIE ARRABIATA VEGGIE

Penne in hausgemachter Arrabiata (ohne Speck).
Penne in homemade arrabiata (without bacon).
15,00

GAMBARETTI E RUCOLA

Penne mit Gambas, Shrimps, Pomodorina und Rukola, getoppt mit Zitronenpesto.
Penne with gambas, shrimp, pomodorina and rocket topped with lemon pesto.
17,50

Al Forno

LASAGNE AL FORNO BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Feine Bolognese (100% Bio-Rind), Béchamel, mit Käse überbacken.
Bolognese (100% organic beef), béchamel, topped with cheese.
16,00

Bei der Lasagne ist kein Pastawechsel möglich.
With the lasagna is not possible to change the pasta.



PENNE AI QUATTRO FORMAGGI VEGGIE

Penne in feiner Käsesauce mit Bio-Mozzarella, Parmigiano, Gorgonzola und Feta.
Im Pizzaofen überbacken.
Penne in delicious cheese sauce with organic mozzarella, parmigiano, gorgonzola and feta.
16,50



RIGATONI AL FORNO ORGANIC MEAT BIO-FLEISCH

Penne in einer Pilz-Hackfleisch-Sauce (100% Bio-Rind) mit Sahne. Im Pizza-Ofen mit Bio-Mozzarella überbacken.
Penne in a mushroom and minced meat sauce (100% organic beef) with cream. Topped with organic mozzarella.
16,50



Wir verwenden für unsere Pastagerichte ausschließlich Pasta in Bioqualität.

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-037

Pizza Biologica

MOZZARELLA VEGGIE 100% Bio

Tomatensugo, Bio-Mozzarella.
Tomato sauce, organic mozzarella.

13,00



ROMULUS 100% Bio

Tomatensugo, Bio-Mozzarella, Bio-Chorizo.
Tomato sauce, organic mozzarella, organic chorizo.

14,00



VEGETARIANA VEGGIE 100% Bio

Tomatensugo, Bio-Mozzarella, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Aubergine.
Tomato sugo, organic mozzarella, bell peppers, zucchini, broccoli, eggplant.

15,00



REMUS 100% Bio

Tomatensugo, Bio-Mozzarella, Bio-Putenschinken.
Tomato sauce, organic mozzarella, organic turkey ham.

15,00



PISA BURRATA 100% Bio

Tomatensugo, Bio-Burrata, Bio-Parmaschinken.
Tomato sauce, organic burrata, organic parma ham.

17,50



Was unsere Pizzen
so besonders macht:

Unser Teig wird mit zwei verschiedenen Weizenmehlen, Reismehl, Kichererbsenmehl und Sojamehl ausschließlich in Bio-Qualität hergestellt.

Eine besonders lange Sauerteiggärung (mind. 48 Stunden) und weitere 24 Stunden Ruhezeit ergeben einen besonders bekömmlichen Teig.

Für unseren Tomatensugo verwenden wir Passata di Pomodoro aus Bio-Tomaten.

Unser Mozzarella ist in Bio-Qualität.



im Holzofen
gebacken



Ø 30 cm groß



Beste Zutaten



mit viel
Liebe gemacht



Wir verwenden für unsere Pizzen ausschließlich 100% Bio-Mehl, Bio-Tomatensugo und Bio-Mozzarella, die entweder von Naturland zertifiziert sind oder von Naturland als gleichwertig anerkannt wurden.

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-037

MARGHERITA VEGGIE

Tomatensugo, Käse (Gouda).
Tomato sauce, gouda cheese.

10,70

PROSCIUTTO

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken.
Tomato sauce, gouda cheese, ham.

11,90

SALAME

Tomatensugo, Käse (Gouda), Salami.
Tomato sauce, gouda cheese, salame.

11,90

FUNGHI VEGGIE

Tomatensugo, Käse (Gouda), Champignons.
Tomato sauce, gouda cheese, mushrooms.

11,90

SPECIALE

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken, Champignons, Paprika, Pepperoni.
Tomato sauce, gouda cheese, ham, mushrooms, bell peppers, banana peppers.

15,50

DIAVOLA

Tomatensugo, Käse (Gouda), scharfe Salami, Knoblauch, Pepperoni, Paprika.
Tomato sauce, gouda cheese, hot salame, garlic, bell peppers, banana peppers.

14,50

QUATTRO STAGIONE

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken, Salami, Champignons, Pepperoni, Oliven, Artischocken, Sardellen.
Tomato sauce, gouda cheese, salame, ham, mushrooms, banana peppers, olives, artichokes, anchovis.

16,00

HAWAII

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken, Ananas.
Tomato sauce, gouda cheese, ham, pineapple.

13,10

MILANO

Tomatensugo, Käse (Gouda), Salami, Champignons.
Tomato sauce, gouda cheese, salame, mushrooms.

13,10

BOSCO

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken, Salami, Champignons.
Tomato sauce, gouda cheese, ham, salame, mushrooms.

14,30

BUFFALINA VEGGIE

Tomatensugo, Käse (Gouda), Büffelmozzarella, getrocknete Kirschtomaten, Pesto, Basilikum.
Tomato sugo, gouda cheese, buffalo mozzarella, dried cherry tomatoes, pesto, basil.

16,50

CAPRESE VEGGIE

Tomatensugo, Bio-Mozzarella, Tomaten, Basilikum.
Tomato sauce, organic mozzarella, tomatoes, basil.

12,30

REGINA

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken, Champignons.
Tomato sauce, gouda cheese, ham, mushrooms.

13,10

SALSICCIA PICANTE

Tomatensugo, Käse (Gouda), Salsiccia Picante.
Tomato sauce, gouda cheese, salsiccia picante.

12,30

LACHS

Tomatensugo, Käse (Gouda), Räucherlachs, Spinat, Schmand.
Tomato sauce, gouda cheese, smoked salmon, spinach, sour cream.

16,00

PARMA

Tomatensugo, Käse (Gouda), Parmaschinken, Rukola.
Tomato sauce, gouda cheese, parma ham, rocket.

15,50



Wir verwenden für unsere Pizzen ausschließlich 100% Bio-Mehl, Bio-Tomatensugo und Bio-Mozzarella, die entweder von Naturland zertifiziert sind oder von Naturland als gleichwertig anerkannt wurden.

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-037

SPINACCI VEGGIE

Tomatensugo, Käse (Gouda), Spinat, Feta.
Tomato sauce, gouda cheese, spinach, feta cheese.

13,10

CALZONE CLASSICO

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken, Champignons, Pepperoni, Pomodorina Dip. (wird gefaltet serviert)
Tomato sauce, gouda cheese, ham, mushrooms, banana peppers, pomodorina dip. (served folded)

15,00

CAPRICCIOSA

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken, Artischocken, Shrimps.
Tomato sauce, gouda cheese, ham, artichokes, shrimps.

16,50

SPUTAFUOCO

Tomatensugo, Bio-Mozzarella, scharfe Salami, Chilli, Zwiebel.
Tomato sauce, organic mozzarella, hot salame, chilli flakes, onion.

13,00

BOMBAY

Tomatensugo, Käse (Gouda), Hühnchenstreifen, Curry, Ananas, getrocknete Kirschtomaten.
Tomato sauce, gouda cheese, Chicken strips, curry, pineapple, dried cherry tomatoes.

17,00

CAMPAGNA SPIANATA

Tomatensugo, Käse (Gouda), Salsiccia Picante, Büffelmozzarella, getrocknete Kirschtomaten, Rukola.
Tomato sauce, gouda cheese, salsiccia picante, buffalo mozzarella, dried cherry tomatoes, rocket.

17,50

QUATTRO FORMAGGI VEGGIE

Tomatensugo, Käse (Gouda), Bio-Mozzarella, Feta, Gorgonzola.
Tomato sugo, gouda cheese, organic mozzarella, feta, gorgonzola.

15,50

VERDURE VEGGIE

Tomatensugo, Käse (Gouda), gegrillte Paprika, getrocknete Kirschtomaten, Artischocken.
Tomato sugo, gouda cheese, grilled bell peppers, dried cherry tomatoes, artichokes.

15,50

RUKOLA È PARMIGIANO VEGGIE

Tomatensugo, Käse (Gouda), Rukola, Parmigiano.
Tomato sugo, gouda cheese, rocket, parmigiano.

13,50

CAMPAGNA CRUDO

Tomatensugo, Käse (Gouda), Parmaschinken, Büffelmozzarella, getrocknete Kirschtomaten, Rukola.
Tomato sauce, gouda cheese, parma ham, buffalo mozzarella, dried cherry tomatoes, rocket.

17,50

FRUTTI DI MARE

Tomatensugo, Käse (gouda), Meeresfrüchte, Muscheln, Knoblauch.
Tomato sauce, gouda cheese, seafood, mussels, garlic.

16,50

TIVOLI RONDO

Tomatensugo, Käse (Gouda), Parmaschinken, Salsiccia picante, Ricotta, Rukola.
Tomato sauce, gouda cheese, parma ham, salsiccia picante, ricotta, rocket.

17,50

Extras

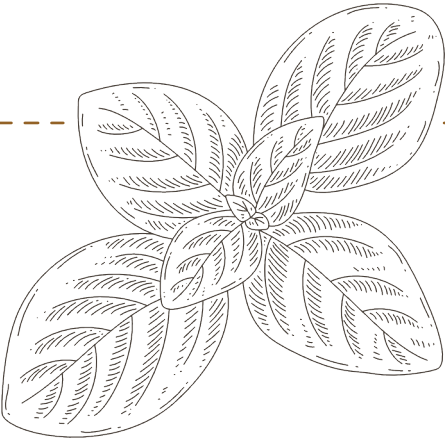
Preise pro Extra.

Tipo 1 1,40

Ananas, Brokkoli, Tomatenscheiben, Jalapeños, Kichererbsen, Knoblauch, Mais, Oliven, Paprika, Pepperoni, Champignons, Salami, scharfe Salami, Kochschinken, Spinat, Zucchini, Zwiebel, Schmand

Tipo 2 1,90

Auberginen, Gouda, Feldsalat, Feta, Kapern, , Kirschtomaten, Bio-Mozzarella, Parmigiano, Ricotta, Rukola, Salsiccia Picante, Sardellen, Speck, getrocknete Kirschtomaten



Tipo 3 2,80

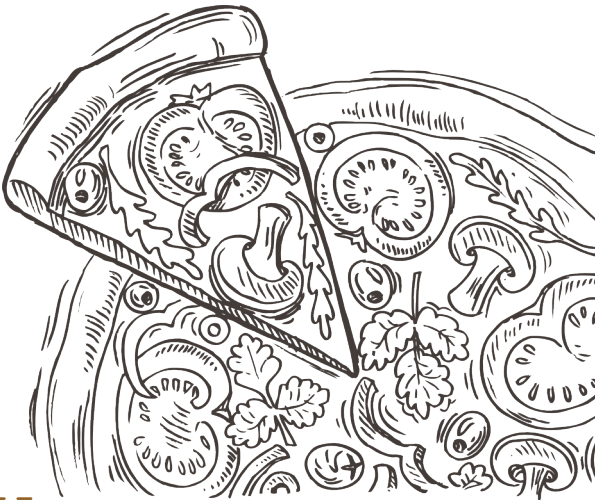
Artischocken, Bolognese, Büffelmozzarella, Gegrillte Paprika, Gorgonzola, Haselnüsse geröstet, Mandeln, Meeresfrüchte, Muschelfleisch, Pinienkerne, Riesengarnele (1 Stck), Shrimps, Spiegelei (1 Stck), Walnüsse, Ziegenkäse

Tipo 4 3,90

Räucherlachs, Parmaschinken, Steinpilze

Tipo 5 8,50

Hühnchenbruststreifen, Steakstreifen vom Bio-Rind, Räuchertofu



Oh mamma mia!



Wir verwenden für unsere Pizzen ausschließlich
100% Bio-Mehl, Bio-Tomatensugo und Bio-Mozzarella,
die entweder von Naturland zertifiziert sind oder von Naturland als gleichwertig anerkannt wurden.

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-037

DEAR PRUDENCE

Patty deiner Wahl, Sesambrötchen, Salat, Gurke, Tomate, Burgersoße, Ketchup.

Patty of your choice, sesame seed bun, lettuce, pickled cucumbers, tomato, burger sauce, ketchup.

13,00

PLEASE MR POSTMAN

Patty deiner Wahl, Sesambrötchen, Cheddar, Salat, Gurke, Tomate, Burgersoße, Ketchup.

Patty of your choice, sesame seed bun, cheddar, lettuce, pickled cucumbers, tomato, burger sauce, ketchup.

14,00

ROCKY RACCOON

Patty deiner Wahl, Sesambrötchen, Cheddar, Bacon, Salat, Gurke, Tomate, Burgersoße, Ketchup.

Patty of your choice, sesame seed bun, cheddar, bacon, lettuce, pickled cucumbers, tomato, burger sauce, ketchup.

15,00

SOMETHING

Patty deiner Wahl, Sesambrötchen, Cheddar, Bacon, Spiegelei, Zwiebelrelish, Salat, Gurke, Tomate, BBQ Sauce.

Patty of your choice, sesame seed bun, cheddar, bacon, fried egg, onion relish, lettuce, pickled cucumbers, tomato, BBQ Sauce.

16,00

BUNGALOW BILL

Patty deiner Wahl, Sesambrötchen, hausgemachte Tomatensugo Rukola, gegrillte Paprika, Tomate, Büffelmozzarella.

Patty of your choice, sesame seed bun, homemade tomato sauce, rocket, grilled peppers, tomato, buffalo mozzarella.

15,50

BLUE JAY WAY

Patty deiner Wahl, Laugenbrötchen, Salat, Gurke, Avocado, Gorgonzola, Guacamole.

Patty of your choice, pretzel bun, lettuce, pickled cucumbers, avocado, gorgonzola, guacamole.

15,50

Wähle zwischen:

Choose between:

PREMIUM BEEF

PATTY **BIO-FLEISCH** **ORGANIC MEAT**

180g, 100% Bio-Rindfleisch

(Standard Patty)



VEGAN PATTY **VEGAN**

180g, Erbsenprotein, Kräuter & Gewürze

CRISPY CHICKEN PATTY

140g, Hühnchenfilet, Cornflakes Panade

BREADED SCHNITZEL PATTY

140g, paniertes Schweineschnitzel

GRILLED HALLOUMI **VEGGIE**

SMOKED TOFU **VEGAN**

Beachte: Durch die Wahl eines VEGAN/VEGGIE Pattys wird der Burger als Ganzes nicht vegan/vegetarisch.

Note: Choosing a VEGAN/VEGGIE patty does not make the burger vegan/vegetarian as a whole.

MEAN MR MUSTARD

Patty deiner Wahl, Rustikalbrötchen, Salat, Zwiebel, Gurke, Senf, Burgersauce, marinierte Steinpilze, Cheddar.

Patty of your choice, rustic bun, lettuce, onion, pickled cucumbers, mustard, burger sauce, marinated porcini mushrooms, cheddar.

15,50

WILD HONEY PIE

Patty deiner Wahl, Rustikalbrötchen, Salat, Tomate, Ziegenkäse, Honig, Röstzwiebel, Mayonnaise.

Patty of your choice, rustic bun, lettuce, tomato, goat cheese, honey, fried onion, mayonnaise.

15,50

MICHELLE „MA BELLE“

»Sont les mots qui vont très bien ensemble«

Patty deiner Wahl, Sesambrötchen, Burgersauce, Camembert, Zwiebelrelish, Rukola, Mostarda Mantovese Mela (Apfel-Senfrüchte aus Mantuna von unserem Partner Senga).

Patty of your choice, sesame seed bun, burger sauce, camembert, onion relish, rocket, apple mustard fruit.

15,50

SGT. PEPPERS LONELY HEART

Patty deiner Wahl, schwarzes Brötchen, Arrabiata, Salat, gegrillte Paprika, Jalapeños, Cheddar, Salsiccia.

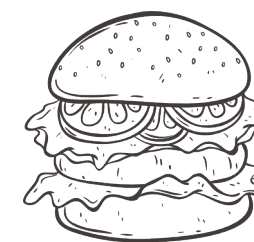
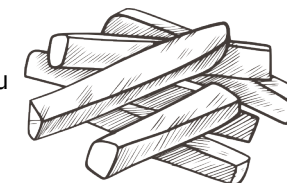
Patty of your choice, black bun, arrabiata, lettuce, grilled peppers, jalapeños, cheddar, salsiccia.

15,50

Pommes dazu?

Beilagen & Extras findest du auf der nächsten Seite!

You can find side dishes & extras on the next page!



Weitere
Burger findest
du auf der
nächsten Seite!

REGIONALE QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.

Unser Rindfleisch kommt aus
nachhaltiger Landwirtschaft.

Wir sind davon überzeugt, dass nachhaltiges Fleisch für alle besser ist: für das Tierwohl, unsere Umwelt, die Bauern und auch für Dich. Daher bestehen alle Beef Patties unserer Burger aus 100% Bio-Rind vom Naturlandhof Dinauer.

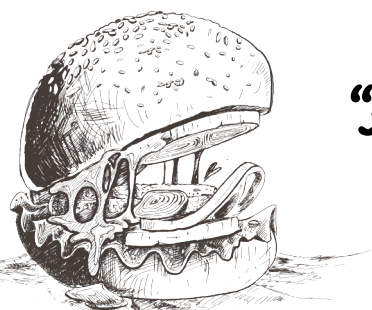
- ✓ Beef Patties aus 100% Bio-Rind
- ✓ Rinder vom Naturlandhof Dinauer
- ✓ Hergestellt von der Metzgerei Hecht in Lupburg (Beef Patties und Vegan Patties)



Wir sind stolzer Naturland-Partner.
Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-037

Best burger in town.

Mit besten Zutaten und viel  gemacht.
Das sind unsere legendären Burger.



“Are you hungry?”

Burger Specials

HELTER SKELTER

180g Pulled Pork auf saftigem Bacon, Sesambrötchen, BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar, Röstzwiebeln.
180g Pulled Pork on juicy bacon, sesame seed bun, BBQ sauce, lettuce, tomato, pickled cucumbers, cheddar, fried onions.

16,50

GET BACK

Pulled Beef in der Brezensemmel mit Salat, Tomate, Gurke, Obazda, Meerrettich und Senf.
Pulled beef in a pretzel bun with lettuce, tomato, pickled cucumbers, obazda, horseradish and mustard.

16,50

OCTOPUS’S GARDEN

Räucherlachs und Shrimps im Sesambrötchen, Senf-Dill-Sauce, Tomate, Gurke und Feldsalat.
Smoked salmon and shrimp in a sesame seed bun, mustard dill sauce, tomato, pickled cucumbers and lamb's lettuce.

16,50

BLACK BIRD

Crispy Hühnchenfilet, schwarzes Brötchen, gegrillte Ananas, Feldsalat, Burgersauce.
Crispy chicken fillet, black bun, grilled pineapple, lamb's lettuce, burger sauce.

16,50

HELP! I NEED SOMEBODY | XXL BURGER

Der ultimative Tower-Burger der Fab 4. Crispy Chicken (John), Vegan Patty (Paul), gegrillter Halloumi-Käse (George), Beef Patty (Ringo). Im Sesambrötchen mit Salat, Gurke, Mayo, Ketchup.
Crispy chicken (John), vegan patty (Paul), grilled halloumi cheese (George), beef patty (Ringo). In a sesame seed bun with lettuce, pickled cucumbers, mayonnaise, ketchup.

29,50

Bei allen Special-Burgern ist keine Änderung des Pattys möglich.
With these burgers it is not possible to change the patty.

MOTHER NATURE’S SON VEGGIE

Gegrillter Halloumi-Käse, Rustikalbrötchen, Oliven, Tomate, Salat, Zwiebel, Burgersauce, Olivenpesto.
Grilled halloumi cheese, rustic bun, olives, tomato, lettuce, onion, burger sauce, olive pesto.

16,50

SEXY SADIE VEGGIE

Vegan Patty, Sesambrötchen, Cheddar, Salat, Gurke, Tomate, Karotten Bacon, Burgersauce, Ketchup.
Vegan patty, sesame seed bun, cheddar cheese, lettuce, pickled cucumbers, tomato, carrot bacon, burger sauce, ketchup.

16,00

THE BALLAD OF JOHN & YOKO VEGAN

Smoked Tofu Patty, Rustikalbrötchen, Baba Ganoush (Auberginen-Sesam-Creme), Wakame (Seealgensalat), Wildkräutersalat.
Smoked tofu patty, rustic bun, baba ganoush (eggplant sesame cream), wakame (seaweed salad), wild herb salad.

17,50

LOVELY RITA VEGGIE

Vegan Patty, Sesambrötchen, Cheddar, Spiegelei, Zwiebelrelish, Karotten Bacon, Salat, Gurke, Tomate, BBQ-Sauce.
Vegan patty, sesame seed bun, cheddar cheese, fried egg, onion relish, carrot bacon, lettuce, pickled cucumbers, tomato BBQ sauce.

16,50

Beilagen

POMMES VEGAN

French Fries

5,00

KRAUTSALAT VEGGIE

Coleslaw

4,50

GRILLGEMÜSE VEGAN

Roasted Vegetables

6,00

SÜSSKARTOFFEL POMMES VEGAN

Sweet potato fries

7,00

SALAT MISTA VEGAN

Kleiner gemischter Beilagensalat
Small side salad

6,00

CESARE PICCOLO VEGGIE

Kleiner Caesar Salad
Small Caesar Salad

7,50

Extras

Preise pro Extra.

EXTRA KÄSE +1,40

Extra cheddar

EXTRA BACON +1,40

DIP JE 1,40

Sour Cream, Guacamole, Cheese, Hot Salsa, Aioli, Barbecue

UPGRADE EXTRA PATTY +8,50

180g Premium Beef Patty / 180g Vegan Patty / 140g Crispy Chicken / 140g Breaded Schnitzel / Grilled Halloumi / Smoked Tofu

UPGRADE 100g PATTY +5,00

100g Premium Beef Patty

Premium Beef

Unser Beef stammt von einem ganzen Rind aus nachhaltiger Landwirtschaft.

Da wir das gesamte Tier (from nose to tail) verwerten, kommt es natürlich dazu, dass Edelteile nur begrenzt verfügbar sind. Wir bitten daher um dein Verständnis, wenn das ein oder andere Steak momentan nicht verfügbar ist.

Since we use the whole beef (from nose to tail), it comes naturally to the fact that some parts are only limited available. We therefore ask for your understanding if one or the other steak is currently unavailable. We apologize for any inconvenience.

Steaks

FILETTO DI MANZO BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Filetsteak, mind. 240g, Kräuterbutter.
Fillet steak, herb butter.

42,00



LOMBATA BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Ein saftiges Färsen Lendensteak, mind. 240g.
A juicy sirloin steak, at least 240g.

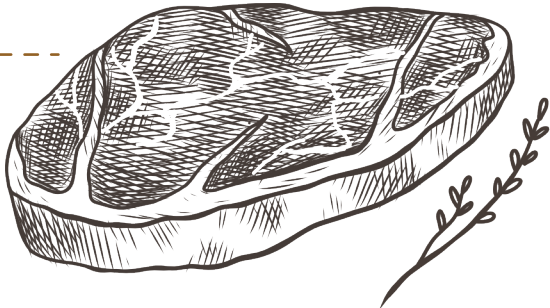
32,00



ENTRECÔTE BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Ein saftiges Färsen Ribeye, mind. 240g, Kräuterbutter.
A juicy sirloin ribeye, at least 240g, Café de Paris butter.

32,00



Alle Steaks sind inklusive Pommes.
+ Wähle zwischen Grillgemüse oder Salat.

All steaks are served with fries.
+ Choose between grilled vegetables or salad.

Wir servieren unsere Steaks in der Garstufe Medium.
Bitte teile uns mit, wenn du eine andere wünschst.

We serve our steaks medium rare (medium in the german scale). Please let us know if you prefer a different one.

Extras zum Premium Beef:

AL PEPE +4,00

in grüner Pfeffersauce.
in green pepper sauce.

AL GORGONZOLA +5,00

in Gorgonzolasauce.
in Gorgonzolasauce.

AL CONTADINO +6,00

in einer Steinpilzsauce mit
Cognac und Rahm verfeinert.
in a porcini mushroom sauce
refined with cognac and cream.

JACK DANIELS +6,00

in Whisky-Rahm Sauce.
in whisky cream sauce.



Spezialitäten

BOEUF BOURGUIGNON BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Traditionelles französisches Schmorgericht aus Rindfleisch mit Karotten, Zwiebel, Pilzen und viel Rotwein. Serviert auf Fettucine.

Traditional French bistro beef dish with carrots, onion, mushrooms and lots of red wine. Served on fettucine.

19,00



SAUERBRATEN BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Marinierter Braten vom Bio-Rind, Balsamico-Rotweinsöße, Serviettenknödel, Preiselbeeren.

Marinated roast of organic beef, balsamic red wine sauce, roasted dumplings, cranberries.

19,00



„ARROSTO CON CIPOLLA“ - ZWIEBELROSTBRATEN BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Zwiebelrostbraten. In Italien und auch bei uns ein Klassiker der traditionellen Küche. Ein Lendensteak scharf angegrillt, in einer Zwiebeljus leicht geschmort. Dazu reichen wir Pommes und einen kleinen Salat.

Onion Roast. In Italy and here, onion roasts is classic of the traditional kitchen. We serve the sirloin steak in a onion jus. Served with french fries and a salad.

28,00



NACHHALTIGER GENUSS.

100% Bio-Beef vom
Naturlandhof Dinauer.
Weiterverarbeitet von der
Metzgerei Hecht in Lupburg.



Wir sind stolzer Naturland-Partner.
Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-037

Mediterrane Specials

SCALLOPINA AL LIMONE

in Zitronen-Weißwein-Sauce.
in lemon and white wine sauce.

19,00

SCALLOPINA AL GORGONZOLA

in Gorgonzola-Käse-Sauce.
in gorgonzola cheese sauce.

19,00

Alle „Mediterrane Specials“ sind inklusive Pommes.
+ **Wähle zwischen Grillgemüse oder Salat.**
All mediterranean specials are served with fries.
+ **Choose between grilled vegetables or salad.**

SCALLOPINA AL PEPE

in grüner Pfeffersauce.
in green pepper sauce.

19,00

NAPOLETANO

in Pomodorina, Basilikum und Büffelmozzarella.
in pomodorina sauce, basil and buffalo mozzarella.

19,00

Wähle zwischen Hähnchenbrustfilet oder
Schweinerückensteak.
Choose between chicken breast fillet or pork loin steak.

Al Romana

SALTIMBOCCA

Schweinerückensteak mit Salbei, Butter, Parmaschinken, Pommes
und kleinem Ceasar Salad.
Pork loin steak with sage, butter, Parma ham, fries
and small Ceasar salad.

20,50

POLPETTI SICILIANI BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Feine Hackbällchen vom Bio-Schwein in scharfer
sizilianischer Tomaten-Paprika-Sauce, mit Couscous und
kleinem Caesar's Salad.

Fine meatballs of organic pork in spicy Sicilian tomato and bell
pepper sauce, with couscous and small Caesar's salad.

19,00



Classics

SCHNITZEL WIENER ART

Mit Pommes und Salat.
With fries and salad.

17,00

CORDON BLEU

Gefüllt mit Kochschinken und Käse. Paniert.
Mit Pommes und Salat.
Filled with cooked ham and cheese. Breaded.
With fries and salad.

19,00

Wähle zwischen Hähnchenbrustfilet oder
Schweinerückensteak.
Choose between chicken breast fillet or pork loin steak.

JÄGERSCHNITZEL

In Pilz-Sahne-Sauce. Mit Pommes und Salat.
In mushroom cream sauce. With fries and salad.

18,00

Paniert *breaded*19,50

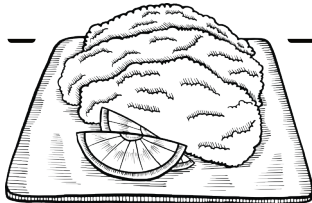
COTOLETTA MONACO

Münchner Schnitzel. Paniertes Schnitzel mit Merrettichsenf.
Mit Pommes und Salat.
Munich Schnitzel, topped with horseradish mustard.
With fries and salad.

18,00

A little
Schnitzel History:

Das Schnitzel kommt wohl aus dem byzantini-
schen Reich. Die Herrscher dort ließen Fleisch-
stücke mit Blattgold panieren, damit alle sehen,
wie reich sie sind. Daher hatte man im Mittelal-
ter die Idee, vor allem in Mailand, Fleisch zu pa-
nieren. Die meisten Leute konnten sich kein
Gold leisten und so nahm man stattdessen alte
Brotkrümel.



Erst in der Neuzeit kam das Schnitzel nach Österreich
und eroberte von dort aus die Welt.

Auch in Italien ist das Schnitzel immer noch beliebt -
aber in einer anderen Form: Das Saltimbocca. Un-
paniertes Fleisch wird mit luftgetrocknetem Schinken
und Salbei in Butter angebraten. Dazu wird es mit Salz
und Pfeffer gewürzt, sowie mit Weißwein abgelöscht.

Probier doch mal eine unserer vielen
Schnitzelvariationen!

Für den kleinen Hunger. Egal welches Alter.
For the small hunger. No matter what age.

Bambini Burger

HAMBURGER BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

100g Patty. Sesambrötchen, Salat, Tomato, Gurke, Ketchup, Burgersauce.
100g patty. Sesame bun, lettuce, tomato, pickled cucumber, ketchup, burger sauce.
6,00



BACONBURGER BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

100g Patty. Sesambrötchen, Salat, Tomato, Gurke, Bacon, Ketchup, Burgersauce.
100g patty. Sesame bun, lettuce, tomato, pickled cucumber, bacon, ketchup, burger sauce.
7,00



CHEESEBURGER BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

100g Patty. Sesambrötchen, Salat, Tomato, Gurke, Cheddar, Ketchup, Burgersauce.
100g patty. Sesame bun, lettuce, tomato, pickled cucumber, cheddar, ketchup, burger sauce.
7,00



BACON CHEESE BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

100g Patty. Sesambrötchen, Salat, Tomato, Gurke, Bacon, Cheddar, Ketchup, Burgersauce.
100g patty. Lettuce, tomato, pickled cucumber, bacon, cheddar, ketchup, burger sauce.
8,00



Bambini Pizza ø 20 cm

BAMBINI MARGHERITA VEGGIE

Tomatensugo, Käse (Gouda).
Tomato sauce, gouda cheese.
7,50

BAMBINI SALAME

Tomatensugo, Käse (Gouda), Salami.
Tomato sauce, gouda cheese, salame.
8,50

BAMBINI PROSCIUTTO

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken.
Tomato sauce, gouda cheese, ham.
8,50

BAMBINI VEGETARIANA VEGGIE

Tomatensugo, Bio-Mozzarella, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Aubergine.
Tomato sauce, organic Mozzarella, bell pepper, zucchini, broccoli, eggplant.
9,00

BAMBINI REGINA

Tomatensugo, Käse (Gouda), Kochschinken, Champignons.
Tomato sauce, gouda cheese, ham, mushrooms.
9,00

Bambini Pasta

KINDERPASTA POMODORO VEGAN

Spaghetti mit Tomatensauce.
Spaghetti with tomato sauce.
8,50

KINDERPASTA CON BURRO VEGGIE

Spaghetti in Butter geschwenkt.
Spaghetti tossed in butter.
8,50

KINDERPASTA BOLOGNESE BIO-FLEISCH ORGANIC MEAT

Spaghetti mit Bolognese-Sauce (100% Bio-Rind).
Spaghetti with Bolognese sauce (100% organic beef).
8,50



Snacks

KINDERSCHNITZEL

Kleines Schnitzel (Schwein) mit Pommes und Salatgarnitur.
Small schnitzel (pork) with fries and salad garnish.
11,00

CURRYWURST

Currywurst auf Currysauce mit Pommes.
Curry sausage on curry sauce with fries.
11,00



Dolci

PANNA COTTA AL LAMPONI

Gestockte Sahne, feiner Sahnepudding mit Himbeertopping, Früchten und Minze.
Topped cream, fine cream pudding with raspberry topping, fruit and mint.

7,00

CREME BRÛLÉE

Französische Köstlichkeit mit Vanille und kandiertem Zuckerspiegel.
French delicacy with vanilla and candied sugar top.

7,00

TIRAMISÙ

Löffelbiscuits, Kakao, Mascarpone, Amaretto und Espresso.
Süß und bitter zugleich.
Sponge cake, cocoa, mascarpone, amaretto and espresso.
Sweet and bitter at the same time.

7,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

Dunkle Schokoladencreme auf Eierlikör, frische Früchte und feine Sahne.
Dark chocolate cream on eggnog, fresh fruit and fine cream.

7,50

TARTE TATIN AU VANILLE

Karamellisierte lauwarmer Apfelkuchen, hausgemachtes Vanilleeis Vanilletopping, feine Sahne.
Caramelized lukewarm apple pie, homemade vanilla ice cream, vanilla topping, fine cream.

9,50



Zieh mich hoch!*

*So wird Tiramisu wörtlich aus dem Italienischen übersetzt

Zur Entstehung des legendären Desserts ranken sich zahlreiche Mythen und Geschichten.

Eine davon spielt in der Trattoria „Al Vetturino“ in Pineris in den 1940er Jahren. Nachdem ein Gast in den Genuss eines neuartigen Desserts kam, rief er vor Entzückung: „Tireme su!“ („Ausgezeichnet, das hat mich hochgezogen!“) Dieser Ausruf inspirierte den Wirt zur Namensgebung des Desserts.

Ob das wirklich so passiert ist, ist jedoch fraglich. Aber das ist auch nicht wichtig.

Die Hauptsache ist, dass wir auch heute nicht genug von dieser Köstlichkeit bekommen können!

Eiskalt erwischt

EISKAFFEE

Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne.
Vanilla ice cream, cold coffee, whipped cream.

6,50

AFFOGATO

Vanilleeis, Espresso.
Vanilla ice cream, espresso.

5,00

23

EISSCHOKOLADE

Vanilleeis, kalte Schokolade, Sahne.
Vanilla ice cream, cold chocolate, whipped cream.

6,50

ANGELO BIONDO

Vanilleeis, Vodka, Orangensaft, Sekt.
Vanilla ice cream, vodka, orange juice, sparkling wine.

8,50

Gelato

„IL SOGNO DI CIOCCOLATO“ - SCHOKOTRAUM

Schokoeis, Sahne, Mousse au Chocolat, kandierte Orangen, Orangentopping, Schokotopping.
Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate mousse, candied orange, orange topping, chocolate topping.

11,00

FRUTTI DI BOSCO - BECHER

Sorbetto (Fruchteis), Gelato (Milcheis), Waldbeertopping, Frutti di Bosco (Waldbeeren), Sahne.
Sorbetto (fruit ice cream), gelato (milk ice cream), wild berry topping, Frutti di Bosco (wild berries), whipped cream.

9,50

AMARENA - BECHER

Gelato (Milcheis), Amarenakirschen, Amarenalikör, Sahne, Topping.
Gelato (milk ice cream), amarena cherries, amarena liqueur, whipped cream, topping.

9,50

NUSSKNACKER

Nuss-Eis, Haselnusslikör, Sahne, Walnuss-Topping, Nüsse
Nut ice cream, hazelnut liqueur, whipped cream, walnut topping, nuts

9,50

AMARETTO - BECHER

Gelato (Milcheis), Amarettotopping, Amarettini, Cantuccini, Sahne.
Gelato (milk ice cream), amaretto topping, amarettini, cantuccini, whipped cream.

9,50

MAPLE YOGHURT CRUNCH

Greek Yoghurt Eis, hausgemachter Müsli Crunch mit Nüssen, Joghurt, Ahornsirup, Beeren und Honigtopping.
Greek yogurt ice cream, homemade granola crunch with nuts, yogurt, maple syrup, berries, and honey topping.

11,00

KLEINES EIS

Drei Kugeln deiner Wahl.
Three scoops of your choice.

5,40

GROSSES EIS

Fünf Kugeln deiner Wahl.
Five scoops of your choice.

9,00

SAHNE EXTRA

+1,20

TOPPING

z.B. Schoko, Erdbeer, Himbeer, Pistazie, Vanille, Amarena, Nuss.
e.g. chocolate, strawberry, raspberry, pistachio, vanilla, amarena, nut.

+ 1,20

EINFACH ZUM DAHINSCHMELZEN.

Entdecke leckere Eiskreationen von unserer Eistheke.

- ✓ Viele vegane Eissorten
- ✓ Mit ♥ hausgemacht
- ✓ Zertifizierte Naturland Bio-Milch
- ✓ Zertifizierter Bio-Zucker



PARSBERG
EIS
MANUFAKTUR
homemade ice cream



ZERTIFIKAT

2023/2024

Schwan Food & Gastro Services

Marktstraße 6a, 92331 Parsberg
Betriebsnummer: 1102006



Die Naturland Zertifizierung umfasst folgende Produkte*:

Rind und Rindprodukte

Das o.g. Unternehmen verpflichtet sich, die für die Verarbeitung geltenden Naturland Richtlinien und Zertifizierungsverfahren einzuhalten und mindestens einmal jährlich kontrollieren zu lassen.
Nach der Bewertung aller erforderlichen Zertifizierungsdokumente bestätigt die Naturland Anerkennungskommission, dass die Verarbeitung bzw. der Handel gemäß den Naturland Richtlinien erfolgt.
Naturland Richtlinien sind Zertifizierungsrichtlinien für ökologische Erzeugung und Verarbeitung, mit verpflichtenden Vorgaben für die Soziale Verantwortung auf allen Ebenen der Naturland zertifizierten Wertschöpfungskette.
Naturland e.V. ist akkreditiert gemäß der Norm ISO/IEC 17065.

Zertifikatsnummer: 4-44403
Ausstellungsdatum: 12.10.2023
Gültigkeitsdauer: bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates oder Widerruf, längstens jedoch bis 30.04.2025

J. Sperlea

Johanna Sperlea für die Anerkennungskommission Verarbeitung
Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing, Deutschland
Tel.: 0049 172 6598101
j.sperlea@naturland.de
www.naturland.de

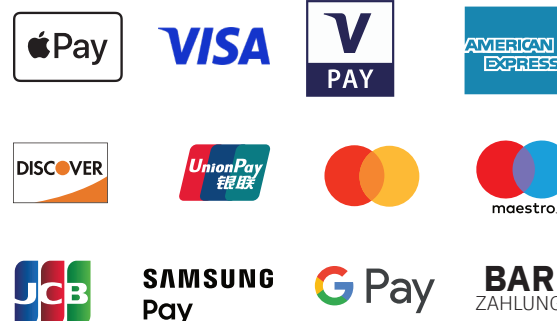


*Danke für
deinen Besuch!*

Bis zum nächsten mal!



**Deine Zahlungsmöglichkeiten,
ab jedem Betrag:**



© 2023 Schwan Mediterran Diner
Marktstraße 6a | 92331 Parsberg
+49 (0)9492 6011 720 | schwan@mediterrandiner.de
www.mediterrandiner.de

JAN 24



Wir sind stolzer Naturland-Partner.
Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-037



© 2024 Schwan Mediterran Diner

Irrtümer, Druckfehler und
Preisänderungen vorbehalten.

Designed by David Niehus.

Graphics: [freepik.com](https://www.freepik.com) / [vecteezy.com](https://www.vecteezy.com)