

Landhotel am Wasserrad



Hotel · Café · Restaurant

Mediterrane Spezialitäten



*Inhaber
Angela & Dominik Rings*

Tapas

Pan con Aioli

Hausgemachtes Weißbrot^{A1,G} mit Knoblauchdip^G

Pan con salsa variadas

Hausgemachtes Weißbrot^{A1,G} mit hausgemachten Dips^G

Aceitunas Condimentadas

Marinierte Oliven^{9,10}

Parmigiana di Melanzane

Auberginenscheiben in Tomatensauce^I mit Parmesan^G und Mozzarella^G überbacken

Gamberetti all'aglio

Garnelen^D in würziger Knoblauchsauce

Patatas bravas

Kartoffelwürfel mit Bravasauce^I

Dátiles con bacon

Datteln im Speckmantel^{1,2,3}

Champiñones al ajillo

Frische Champignons in Knoblauchsauce

Albóndigas con tomate

Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce^I

Salsiccia con tomate

Salsiccia in pikanter Tomatensauce^I

Queso de oveja con guindilla

Schafskäsewürfel^G mit Oliven^{9,10} und Pepperoni^I

Pimientos del Padeón

Frische Paprika „del Padron“ gegrillt

Antipasti - Vorspeisen

Antipasti Teller

Variation von gegrilltem Tagesgemüse (saisonal)

Bruschetta classica

4 Scheiben Weißbrot^{A1,G} mit Mozzarella^G, frischen Tomaten und Knoblauch

Bruschetta Capra

4 Scheiben Weißbrot^{A1,G} mit Ziegenkäse^G, Zucchini und Feigensenf^J

Zuppe - Suppen

Crema di Pomodoro

Tomatensuppe^I

Insalate – Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Balsamicodressing^J serviert.

Insalata piccola

Kleiner Beilagensalat

Insalata con verdure

Saisonsalat mit gegrilltem Gemüse (saisonal)

Insalata con Tacchino

Saisonsalat mit gebratener Putenbrust

Insalata con Manzo

Saisonsalat mit gebratenem Rindfleisch

Insalata con Gamberetti

Saisonsalat mit gebratenen Garnelen^D

Insalata con Pesce

Saisonsalat mit gebratenem Fischfilet (natur)

Pasta – Teigwaren

Alle Nudelgerichte werden auf Wunsch mit Parmesan serviert.

Pasta Primavera

Hausgemachte Nudeln^{A1,C} mit gegrilltem Gemüse der Saison
in Tomaten^I-Sahnesauce^G

wahlweise mit Aufpreis:

- Putenbruststreifen
- Rindfleischstreifen

Pasta al Tartufo

Hausgemachte Nudeln^{A1,C} mit gegrilltem Gemüse der Saison
in Trüffel-Sahnesauce^G

wahlweise mit Aufpreis:

- Putenbruststreifen
- Rindfleischstreifen

Pasta al Gambaretti

Hausgemachte Nudeln^{A1,C} mit Garnelen^D
und gegrilltem Gemüse der Saison in Pesto-Sahnesauce^G

Risotto

Risotto alla veneziana

Venezianisches Risotto^G mit Lauch und Pilzen (saisonal)

wahlweise mit Aufpreis:

- Putenbruststreifen
- Rindfleischstreifen

Carne e Pesce – Fisch & Fleischgerichte

*Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:
englisch (blutig) • medium (rosa) • well done (durchgebraten)*

Fleisch – Carne

Rumpsteak
Rinder Hüftsteak
Rinderfilet
Kalbssteak
Schweinemedallions
Putenstak natur

Pesce - Fisch

Fischfilet (natur)

Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Kalb
Putenschnitzel paniert
1/2 Wiener Schnitzel vom Kalb
1/2 Putenschnitzel paniert

Alle Fleisch - und Fischgerichte

inklusive einer Sauce, Sättigungs- und einer Gemüsebeilage Ihrer Wahl.

Weitere Saucen und Beilagen werden separat berechnet.

Sättigungsbeilage

Ofenkartoffel mit Kräuterdip
Bratkartoffeln
Pommes Frites
Hausgemachte Nudeln^{A1,C}
Hausgemachte Spätzle^{A1,C}

Gemüse

Tagesgemüse
Grüne Bohnen
Beilagensalat

Saucen

Aioli^G
Champignonrahmsauce^G
Rahmsauce^G
Pfeffersauce
Bravasauc^I
Tomatensauc^I
Kräuterbutter
Preiselbeeren

Toppings

Röstzwiebeln

Pizza

*Neapolitanische Pizza^{A1, G} mit einem dünnen Boden und luftigen Rand -
weich und doch knusprig.*

<i>Margherita</i>	<i>Mozzarella, Basilikum</i>
<i>Salami</i>	<i>Mozzarella, Salami</i>
<i>Prosciutto</i>	<i>Mozzarella, Schinken</i>
<i>Funghi</i>	<i>Mozzarella, Champignons</i>
<i>Rucola</i>	<i>Rucola, Parmesan</i>
<i>Verdure</i>	<i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>
<i>Salsiccia</i>	<i>Salsiccia, Mozzarella</i>
<i>Parma</i>	<i>Rucola, Parmaschinken, Parmesan</i>
<i>Pizzabrot</i>	<i>mit Knoblauch</i>

Alle unsere Pizzen sind handgemacht und mit Tomatensauce bestrichen.

Zusätzlicher Belag nach Wunsch

Extra-Beilage:

Oliven, grüne Peperoni, Pilze

Extra-Beilage:

Mozzarella, Parmesan, Rucola, Salami, Schinken

Extra-Beilage:

Salsiccia, Parmaschinken

Dessert – Nachtisch

Collonnello

Zitronensorbet^G mit Grappa

Himbeer-Mascarpone^G-Creme

mit Crumble^{A1,C,H,1}

Tortino al cioccolato con gelato

Lauwarmes Schokotörtchen^{A1,C,E} mit Vanilleeis^G und Fruchtspiegel
(Wartezeit ca. 15 Minuten)

Vanilleeis mit Joghurt

2 Kugeln Vanilleeis^G mit Joghurt^G, Erdbeersauce und Nüssen^H

Vanilleeis mit heißen Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis^G mit heißen Kirschen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

2 Kugeln Vanilleeis^G mit heißen Himbeeren

Eisbecher (pro Kugel)

- Vanille^G
- Erdbeer^G
- Schokolade^{G,H}
- Zitrone

Sahne

Portion Sahne^G

Allergene & Zusatzstoffe

Konservierungs- und Zusatzstoffe

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= geschwefelt
- 11= enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pekannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M= Lupinen
- N= Weichtiere