



OTTAVIO

*Ristorante & Pizzeria
im „1907“*

SPEISEKARTE

ANTIPASTI

Antipasto Misto ^{a,c}

17,90

Ein köstliches Ensemble aus Lachs-Carpaccio, zartem Rinder-Carpaccio, cremigem Vitello Tonnato, saftigen Tomaten und mildem Mozzarella – ein perfekter Start für Genießer.

Vitello Tonnato ^{a,c}

16,90

Fein geschnittenes Kalbsfilet, umhüllt von einer aromatischen Thunfischcremesauce und veredelt mit Kapern – ein klassischer Genuss der italienischen Küche.

Carpaccio di Manzo ^{a,c}

16,90

Zartes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, serviert mit hochwertigem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und frischem Rucola – ein Gaumenschmaus der Extraklasse.

Gegrillte Peperoni ^{a,c}

7,90

Frisch gegrillte Peperoni, verfeinert mit einer cremigen, hausgemachten Knoblauch-Sahnesauce – ein herzhaftes Highlight.

Bruschetta Special ^{a,c}

7,90

4 Scheiben knusprige Bruschetta, belegt mit saftigen Tomatenstücken, aromatischem Knoblauch, gehobeltem Parmesan, frischem Rucola und abgerundet mit feiner Balsamicocreme.

Caprese di Bufala ^{a,c}

14,90

Cremiger Büffelmozzarella auf einem Bett aus frischen Basilikumblättern, Rucola, sonnengereiften Kirschtomaten und einem Hauch von Olivenöl und Balsamico – ein mediterraner Klassiker.

SALATE

Gemischter Salat ^{a,c}

6,90

Frisch zubereitet aus knackigem Salat, saftigen Tomaten, Gurken und feinen Karotten – der leichte Klassiker.

Salat MHC ^{a,c}

14,90

Knackiger Salat, verfeinert mit zarter, gebratener Hähnchenbrust, frischen Champignons und gehobeltem Parmesan – ein Genuss für alle, die es herzhaft mögen.

Melograno ^{a,c}

17,90

Ein außergewöhnlicher Salatgenuss: Gemischter Salat mit zarten Garnelen, knackigen Granatapfelkernen, Paprika, roten Zwiebeln, frischen Kirschtomaten, Fetakäse und Mango – ein Fest für die Sinne.

PIZZA

Extra-Belag je +2,00

Extra-Mozzarella je +2,50

Pizzabrot ^{a,c} Olivenöl, Oregano	6,90
Pizzabrot rot ^{a,c} Tomatensauce, Oregano	7,90
Margherita ^{a,c} Tomatensauce, Käse	9,90
Milano ^{a,c} Tomatensauce, Käse, Salami	11,90
Verona ^{2,4,7,13,a,c} Tomatensauce, Käse, Formvorderschinken, Salami	12,90
Toscana ^{2,4,7,13,a,c} Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Formvorderschinken	12,90
Siciliana ^{2,a,c,f} Tomatensauce, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Sardellen	12,90
Torino ^{2,4,7,13,a,c} Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Oliven	12,90
Quattro Stagioni ^{2,4,7,13,a,c} Tomatensauce, Käse, Pilze, Salami, Formvorderschinken, Paprika	13,90
Tonno é Cipolla ^{2,a,c,f} Tomatensauce, Käse, Zwiebeln, Thunfisch, Knoblauch	14,90
Diavola ^{2,4,a,c,f}  Tomatensauce, Käse, Peperoniwurst, Knoblauch, Peperoni (scharf)	14,90
Vegetaria ^{a,c} Tomatensauce, Käse, Paprika, Pilze, Brokkoli und Zwiebeln	14,90

SPECIAL-PIZZA



Pizza Don Ottavio Tomatensauce, Käse, Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazienstücke	17,90
Pizza Don Carmelo Tomatensauce, Käse, Burrata, Pesto, Basilikum	15,90
Pizza Don Fabio Tomatensauce, Käse, italienische Salsiccia, rote Zwiebeln, Oliven, Basilikum	14,90
Pizza Parma Tomatensauce, Käse, Rucola, Prosciutto Crudo, gehobelter Parmesan	14,90
Pizza Parmigiana Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Parmesan, frische Tomaten	13,90
Pizza Salmone Tomatensauce, Käse, Lachs, Knoblauch	14,90

Die Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

PASTA

Maccheroni al Pomodoro ^{a,c} **11,90**
Traditionelle Maccheroni in einer aromatischen Tomatensauce
– einfach, klassisch, köstlich.

Spaghetti Bolognese ^{a,c} **12,90**
Feine Spaghetti in einer herzhaften Sauce aus bestem, gemischtem Hackfleisch
– ein zeitloser Favorit.

Spaghetti Aglio é Olio ^{a,c}  **11,90**
Spaghetti, verfeinert mit hochwertigem Olivenöl, frischem Knoblauch, saftigen Tomaten und einer feinen Chili-Note – leicht und würzig.

Maccheroni Norma ^{a,c} **14,90**
Maccheroni in einer reichhaltigen Tomatensauce, kombiniert mit zarter Aubergine, frischem Rucola und cremigem Mozzarella – ein Klassiker aus Sizilien.

SPECIAL-PASTA



Maccheroni Genovese ^{a,c} **17,90**
Veredelt mit würzigem Pesto, Sahne, cremiger Burrata und geraspelten Pistazienkernen
– ein Highlight für Feinschmecker.

Maccheroni della Nonna ^{a,c} **16,90**
Mit kräftiger Fenchel-Salsiccia, aromatischem Knoblauch, Olivenöl und knackigem Brokkoli – rustikal und herzhaft.

Ravioli Aurora ^{a,c} **16,90**
Gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert in einer sanften Tomaten-Sahnesauce
– zart und unwiderstehlich.

Tagliatelle MHC ^{a,c} **17,90**
Frische Tagliatelle, verfeinert mit aromatischen Steinpilzen, saftigen Garnelen und einem Hauch von Sahne – mediterraner Genuss auf höchstem Niveau.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Putenschnitzel mit Pommes Frites ^a **11,90**
Chicken Nuggets mit Pommes Frites ^a **8,90**
Pasta Bianca/Rot ^{a,c} **7,90**

EXTRAS

Pommes Frites ^a **4,50**
Bratkartoffeln ^a **5,50**
Portion Gemüse **6,50**

FLEISCH

Piccata Milanese ^{a,b,c}

Zartes Kalbsfleisch, mit Ei und Parmesan goldbraun paniert, serviert mit Spaghetti und einem knackigen Beilagensalat.

24,90

Saltimbocca alla Romana ^{2,8,a,c,g}

Kalbsfleisch mit Prosciutto Crudo in einer aromatischen Salbei-Weißweinsauce, kombiniert mit frischen Tagliatelle und Salat – Ein italienischer Klassiker.

24,90

Wienerschnitzel ^{2,8,a,c,g}

Knusprig paniertes Kalbsfleisch, begleitet von goldbraunen Bratkartoffeln und einem frischen Beilagensalat – ein Genuss für jeden Geschmack

24,90

EMPFEHLUNG



Argentinisches Roastbeef - natur 300g ^{2,8,a,c,g}

mit knusprigen Bratkartoffeln und knackigem Salat

28,90

Argentinisches Roastbeef - mit Zwiebeln 300g ^{2,8,a,c,g}

mit knusprigen Bratkartoffeln und knackigem Salat

29,90

FISCH

Lachs vom Grill ^{a,b,c,e}

Saftiger Lachs, schonend gegrillt, serviert mit frischem Gemüse und einem knackigen Beilagensalat – leicht und köstlich.

28,90

Dorade ^{e,f,h}

Fein filetiert, auf mediterrane Art zubereitet, begleitet von Spaghetti und einem frischen Beilagensalat – der Geschmack des Südens auf deinem Teller.

27,90

DESSERT

Panna Cotta ^{c,11}

Cremig und zart, mit einem Hauch von Vanille – ein italienischer Dessertklassiker, der auf der Zunge zergeht.

8,90

Tiramisú ^{c,9,11}

Schicht für Schicht ein Genuss: Lockerer Biskuit, cremige Mascarpone und ein Hauch von Espresso – das perfekte Finale für dein Menü.

8,90

HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ^{9,10}	2,90
Espresso ^{9,10}	2,90
Espresso Macchiato ^{a,9,10}	2,90
Doppio Espresso ^{9,10}	3,90
Cappuccino ^{a,9,10}	3,90
Latte Macchiato ^{a,9,10}	3,90
Glas Tee	2,90

SOFTDRINKS

	0,33l	
Coca Cola	3,50	
Coca Cola zero	3,50	
Sprite	3,50	
Fanta	3,50	
Mezzo Mix	3,50	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaftschorle	0,33 L	3,90
Johannisbeersaftschorle	0,33 L	3,90
Zitronenlimonade	0,33 L	3,90
Rhabarber Mirabelle	0,33 L	3,90
Bitter Lemon ^{3,11}	0,20 L	3,90
San Pellegrino	0,25 L	3,90
San Pellegrino	0,70 L	6,90
Acqua Panna (still)	0,70 L	6,90
Teinacher Classic	0,70 L	5,90

BIERE

Rothaus Pils vom Fass	0,30 L	3,50
Rothaus Alkoholfreies Pils	0,33 L	3,50
Rothaus Hefeweizen vom Fass (hell, dunkel, Kristall, Radler und alkoholfrei)	0,50 L	4,50

ROSÉWEIN

Cerasuolo aus den Abruzzen | Weingut: Mezzadro

0,25 L **6,90**

Roséwein - Vollmundig, blumiges Bukett und intensiv fruchtig.
Der Geschmack ist trocken, weich, frisch, ausgeglichen und beharrlich, leicht herb.

WEIßWEIN

Pinot Grigio aus Venetien | Weingut: Zago

0,25 L **6,90**

Goldgelbe Farbe, elegantes Bukett mit einem charakteristischen Nachgeschmack
von frischgebackener Brotrinde. Der Geschmack ist trocken, harmonisch und körperreich.

Chardonnay aus Venetien | Weingut: Zago

0,25 L **6,90**

Helle goldgelbe Farbe. Weiches, fruchtiges Bukett, das an reife Bananen
und tropische Früchte erinnert, mit einer blumigen Note.
Trocken, warmer und weicher Geschmack.

Verduzzo aus Venetien | Weingut: Zago

0,25 L **6,90**

Helle goldgelbe Farbe, manchmal strohgelb bis grünlich.
Weiches, fruchtiges Bukett. Halbtrocken und leicht lieblich mit angenehmem,
bitterlich-säuerlichem Nachgeschmack.

Weinschorle (Riesling / Weißherbst)

0,50 L **5,00**



ROTWEIN

Primitivo aus Apulien | Weingut: Sud Vini

0,25 L **7,90**

Weinreben: Primitivo-Negroamaro. Farbe: Rubinrot, dunkel und intensiv.
Bukett: Beeindruckt durch seine ausgeprägte Fruchtigkeit und Würze.
Duft nach Kirsche, Kakao und Tabak. Hervorragende Wucht und ein voller Geschmack, erinnert an Konfitüre.

Bardolino aus Venetien | Weingut: Faccioli

0,25 L **6,90**

Stubinrote Farbe. Das Bukett erinnert an blumige Essenzen, Bittermandeln, Sauerkirschen und Gewürze. Der Geschmack ist voll, samtig und halbtrocken.

Montepulciano aus den Abruzzen | Weingut: Mezzadro

0,25 L **6,90**

Intensive rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Schimmern. Das Bukett ist vollmundig und anhaltend, mit Aromen von Pflaumen und Waldfrüchten.
Trocken, weich, ausgeglichen und anhaltend, mit einem leichten herben Akzent.

Nero D'Avola aus Sizilien | Weingut: Orestiadi

0,25 L **6,90**

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Im Duft vollmundig nach reifen Früchten, Iris und Gewürzen, mit langem Abgang. Der Geschmack ist trocken, kraftvoll, rund und von großer Struktur und Persönlichkeit.

Lambrusco aus Emilia Romagna | Weingut: Fontamara

0,25 L **6,90**

Rubinrote bis purpurrote Farbe. Süß & mäßig alkoholhaltiger Wein mit einem frischen samtigen Geschmack. Das Bukett erinnert an frische Früchte.



APERITIF

Aperol Spritz		7,50
Lillet Wild Berry ¹		7,50
Martini weiß		4,90
Prosecco	0,20 L	5,90
Bitterino Alkoholfrei		4,90

LIKÖRE

Sambuca ¹	2cl	4,00
Ramazotti	2cl	4,00
Averna	2cl	4,00
Amaretto	2cl	4,00

SPIRITUOSEN

Grappa		5,00
--------	--	------



Die Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.



Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene

Liebe Gäste, beachten Sie, dass sich folgende Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene in den, entsprechend der Nummerierung, gekennzeichneten Speisen und Getränken befinden.

Inhaltsstoffe:

1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungstoff | 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Schwefel | 6) mit Wachs | 7) mit Nitritpökelsalz | 8) mit Süßungsmittel | 9) mit Phenylalaninquelle
10) Koffeinhaltig | 11) Chininhaltig | 12) mit Schwärze | 13) mit Phosphat

Hinweise für Allergiker:

a) Weizen | b) Eier | c) Milch/Laktose | d) Senf | e) Krebstiere | f) Fische
g) Schwefeldioxid und Sulfite | h) Weichtiere | i) Sellerie