



Bella Gino®

Ristorante



CIAO A TUTTI!

MITTEN IM HERZEN VON ELLMAU HEIßEN WIR, „STEFANIA UND MATTHÄUS“ EUCH HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RISTORANTE BELLAGINO. BENANNT NACH UNSEREN KINDERN BELLA UND GINO.

WO FRÜHER EIN PUB WAR, ENTSTAND DURCH UNSERE FAMILIE EIN ORT VOLLER ITALIENISCHER HERZLICHKEIT, LEBENSGEFÜHL UND GENUSS. UNSER LOGO, DIE SCHWALBE, STEHT FÜR ZUSAMMENHALT UND GLÜCK - EIN SYMBOL, DAS TIEF VERBINDET, DENN WIE DIE SCHWALBEN BLEIBEN AUCH WIR NIE ALLEIN. WIR HELFEN EINANDER, WIR HALTEN ZUSAMMEN IN DER FAMILIE, IN DER KÜCHE, IM SERVICE, IM LEBEN.



DASS WIR EIN ITALIENISCHES RESTAURANT SIND, KOMMT NICHT VON UNGEFÄHR. MEINE WURZELN (STEFANIA) LIEGEN TIEF IM SÜDEN ITALIENS - IN NEAPEL, WO MEIN VATER HERSTAMMT. DIESE HEIMAT PRÄGT UNSERE KÜCHE UND UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR ECHTES, AUTHENTISCHES ESSEN. FREUT EUCH AUF FRISCH ZUBEREITETE GERICHTE OHNE ZUSATZSTOFFE - VON SAFTIGEN STEAKS UND FRISCHEM FISCH, ÜBER OFENFRISCHE PIZZEN UND BUNTE SALATE BIS HIN ZU FEINER UND VOR ALLEM AL DENTE GEKOCHTER PASTA UND VERFÜHRERISCH SÜßEN DESSERTS. ALLES WIRD MIT LIEBE UND LEIDENSCHAFT GEKOCHT. UM EUCH EIN STÜCK DOLCE VITA NACH ELLMAU ZU BRINGEN.

**BUON APPETITO - UND SCHÖN, DASS IHR BEI UNS SEID.
ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN**

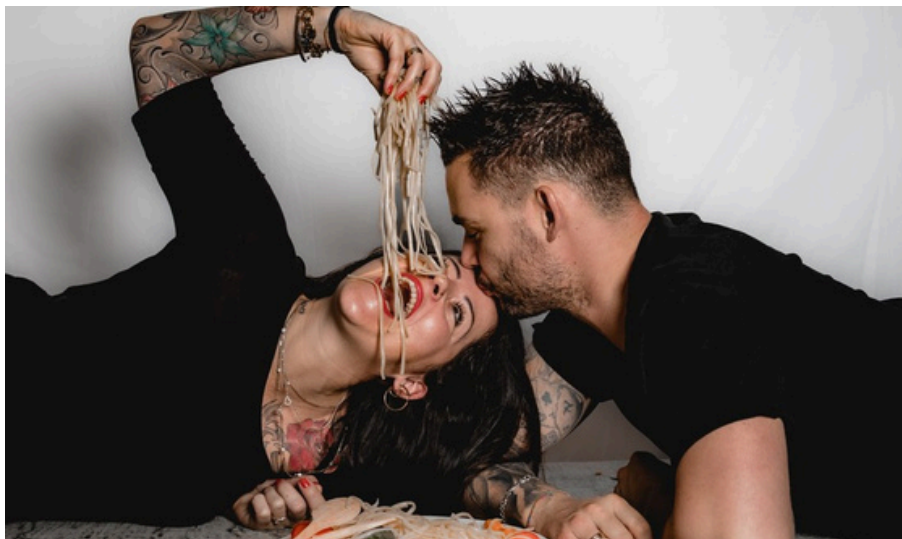
UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN SIND VON 11:00 BIS 23:00 UHR.

KÜCHE 12:00-20:30

PIZZA 12:00 - 21:30

TISCHRESERVIERUNG:

+43 664 5408215 ODER ONLINE WWW.BELLAGINO.TIROL



Dazu empfiehlt
unser Eric das
italienische
Bier Peroni

VORSPEISEN



PIZZABROT - BRUSCHETTA

Marinierte Tomatenwürfel / Oliven / Basilikum / Rucola

12,90

KALTGERÄUCHERTES LACHS-TATAR

Wachtelei / Yuzu-Mayo / Dill

16,90

HAUCHDÜNN GESCHNITTENES RINDERCARPACCIO

Rucola / Parmesan / Limettenfrischkäse / Pinienkerne /
eingelegte Honigmelone

17,90

KLEINES GARNELENPFÄNNCHEN

4 Stk. Garnelen / Zitrone / Knoblauch / Weißwein / Kräuter / Pizzastange

15,90

VITELLO TONNATO

Kapern / Rucola / Balsamicocreme / eingelegtes Gemüse

17,90

ANTIPASTI-TELLER

Italienische Feinheiten

19,80

Dazu empfiehlt
unsere Anne 1 Glas
Goldmuskateller
Pfefferer IGT

KARAMELLISIERTE BURRATA

Marinierte Kirschtomaten / Rucola / Gereifter Balsamico

16,90

CAPRESE

Mozzarella di Bufala / Tomaten / Balsamico / Basilikum / Olivenöl

16,90

Auf Wunsch
servieren wir gerne
ein Brotkörberl

3,90

Körberl
Knoblauchbrot

4,90

Alle Preise in Euro inkl. Abgaben. Trinkgeld nicht
inkludiert. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten berät
euch unser Service gerne.

SALATE



CAESARSALAT ALLA BELLAGINO

Verschiedene Blattsalate / Rucola / Parmesan

Tomaten / Balsamicogel / Brotroutons / Pizzastange

Mit Hühnerstreifen 23,50

Mit Garnelen 25,50

Vegetarisch 16,50

SALAT CASA BELLAGINO

Rinderstreifen / Blattsalat / Gurke / Feta / Sonnenblumenkerne
rote Zwiebel

26,90

INSALATA MISTA

Bunte Salate der Saison / Kräuter

8,90

GRÜNER SALAT

6,90

KLEINER TOMATENSALAT

6,90

Unser Chef
empfiehlt 1 Glas
Rosso di
Montalcino
€8,50

SELEZIONE DI CARNE

RINDERFILET SAFTIG ROSA GEBRATEN

Beilagengemüse / Jus / Kräuterbutter

wahlweise:

Pommes oder Rosmarinkartoffel

44,90

Unser Alex
empfiehlt 1 Glas
Governor Poggio
Civetta IGT
€6,90

LAMMRACKS MIT KRUSTE

Cornflakes-Kräuterkruste / Kartoffelgratin / Brokkoli / Rosmarinjus

34,50

Unser Mate
empfiehlt 1 Glas
ZB Gesellmann
6,50

TAGLIATA DI MANZO

Zarte Rumpsteakstreifen / Rucola / Parmesanspäne / Cherrytomaten
Balsamicogel

32,50

Auf Wunsch
servieren wir gerne
ein Brotkörberl

3,90

Körberl
Knoblauchbrot

4,90

PASTA BELLA



TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

Trüffelrahmsauce / Meeresfrüchte / geröstete Mandeln

€26,50

**Achtung
scharf**

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Knoblauch / Olivenöl / Pepperoncini

€18,50

mit 4 Stk. Garnelen

€26,50

PENNE ALL'ARRABBIATA

Tomaten / Chili / Knoblauch / Gehackte Kräuter

€17,50

PENNE BELLAGINO

Schinken / Erbsen / Tomatenrahmsauce / Parmesan

€19,50

TAGLIATELLE DI SALMONE

Lachs / Dill-Rahmsauce / Kräuter / Knoblauch / Zitrone

€23,90

LINGUINI VONGOLE

Tomaten / Muscheln / Weißwein / Knoblauch / Olivenöl

€23,90

PENNE BURRATA

Cremige Tomaten-Basilikumsauce / Kräuter / Parmesan / Burrata

€21,50

LINGUINI CON SCAMPI

Feine Tomatensauce / Olivenöl / Knoblauch / Frische Kräuter

€26,50

SAFRAN SPAGHETTI

Flusskrebse / Zitrone / Knoblauch / Safran

€28,90

**Unsere Pasta wird stets al dente gekocht -
nach italienischer Tradition,
für den perfekten Biss und echten Genuss.**



**Du magst es besonders
scharf?**

**Bestelle dir
unsere hausgemachte
Chilipaste**

1,50

Alle Preise in Euro inkl. Abgaben. Trinkgeld nicht inkludiert. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten berät euch unser Service gerne.



SPECIALITA DI PESCE



GEGRILLTES SAIBLINGSFILET

Tomatenrisotto / Zitronenschaum / Wildbrokkoli

32,90

RISOTTO AL SALMONE

Lachsfilet / Spinatrisotto / Tomate / Frische Kräuter / Knoblauch

33,90

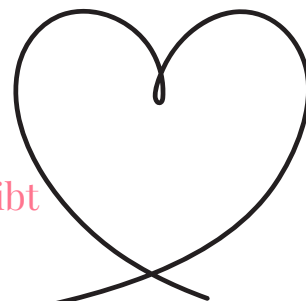
GAMBERONI GRIGLIA

In Kräuter-Olivenöl gegrillte Riesengarnelen / Knoblauch / Weißwein / Saisonales Gemüse

Pizza-Knoblauchstange / Zitrone

32,50

Unser Lachs wird bewusst glasig zubereitet - so bleibt er besonders zart, saftig und voller Geschmack



Unsere Nonna Hedi empfiehlt einen kalten Limoncello dazu

DOLCI DELLA CASA

LIMETTEN PANNA COTTA

Heidelbeerragout / Grappastraube

12,50

GEBRANNTRE CREMA CATALANA

Mandelcreme / Amaretto

12,50

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis / Espresso

7,50

TIRAMISU

10,50

FRUCHTSORBET IN PROSECCO

8,50

SCHOKOSOUFFLÉ

Vanilleeis / Sahne / Beerenragout

11,90

Hausgemacht
15 min.
Wartezeit

Unser Nonno Sigi empfiehlt einen Diplomatico Rum dazu

Alle Preise in Euro inkl. Abgaben. Trinkgeld nicht inkludiert. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten berät euch unser Service gerne.

PIZZE



MARGHERITA

Tomaten / Mozzarella / Oregano

11,00

BELLA

Tomaten / Mozzarella / scharfe
Salami / Gorgonzola

16,50

ROBERTO

Tomaten / Mozzarella / Schinken
Salami / Shrimps / Muscheln
Knoblauch

18,50

AL PROSCIUTTO

Tomaten / Mozzarella / Schinken

14,50

DIAVOLA

Tomaten / Mozzarella / scharfe
Salami / Letscho / scharfe
Pfefferoni

15,50

STEEA

Tomaten / Mozzarella / Burrata
Rucola / Cherrytomaten
Parmesan

18,50

AMERICANA

Tomaten / Mozzarella / Salami

14,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten / Mozzarella /
Schinken / Champignons

14,50

CALZONE ORIGINALE

Tomaten / Mozzarella / Schinken /
Champignons / Ei

15,50

DON ANTONIO

Tomaten / Mozzarella / Speck /
Paprika / Zwiebel / Mais /
Champignons

16,50

FITNESS CALZONE

Tomaten / Mozzarella / gem. Salat

14,00

FUNGHI

Tomaten / Mozzarella /
Champignons

14,00

MATTEO

Tomaten / Mozzarella / Salami
Thunfisch / Zwiebel

16,50

GEMÜSEPIZZA

Tomaten / Mozzarella
Gemüsevariation

14,50

Alle unsere Speisen sind auch zum Mitnehmen erhältlich. Gerne unter der
Telefonnummer +43664 5408215

QUATTRO FORMAGGI

Tomaten / Vier Käsesorten

15,50

BELLAGINO

Tomaten / Mozzarella / Schinken /
Salami / Artischocken / Knoblauch

15,50

TONNO

Tomaten / Mozzarella / Thunfisch /
Zwiebel

16,50

GAMBERETTI

Tomaten / Mozzarella / Shrimps /
Knoblauch / Petersilie

16,50

NAPOLI

Tomaten / Mozzarella / Rucola
Parmaschinken / Parmesan

18,50

TIROLESE

Tomaten / Mozzarella / Speck /
Zwiebel

16,50

ANNE

Tomaten / Mozzarella / Burrata
Parmaschinken / Rucola /
Cherrytomaten

18,50

GINO

Tomaten / Mozzarella / scharfe
Salami / Champignons /
Cherrytomaten / Parmesan

15,50

FRUTTI DI MARE

Tomaten / Mozzarella /
Meeresfrüchte / Knoblauch

18,50

CAPRICCIOSA

Tomaten / Mozzarella / Schinken /
Champignons / Artischocken / Oliven /
Sardellen

15,50

AL CAPONE

Tomaten / Mozzarella / Spinat /
Schafskäse / Knoblauch

15,50

RUCOLA

Tomaten / Mozzarella / Rucola

14,00

VALERIO

Tomaten / Mozzarella / Creme Fraiche /
Büffelmozzarella / Sonnenblumenkerne
Pfirsich / Rucola / Honig

17,50

PIZZABROT

Napoli 10,50

Bianco 9,50

Um einen reibungslosen Ablauf in unserer Küche zu gewährleisten, berechnen wir für jede Belagänderung einen Aufpreis von €2,00

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL



APERITIVI

Bella Gino's Aperitivo	8,90
Veneziano	8,90
Campari Soda	5,50
Campari Orange	6,50
Hugo	8,90
Glas Prosecco 0,1l	5,90
Glas Prosecco Rose	
Il Grigio	6,50
Lillet Wild Berry	8,90
Limoncello Spritz	8,90
Crodino Aperitivo AF	8,10

HEIßE GETRÄNKE

Caffè Lungo	3,70
Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,40
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,60
Heiße Schokolade	4,40
Heiße Schoko mit Sahne	4,90
Tee diverse Sorten	
Früchte / Pfefferminze / Kamille / Grün / Schwarz	3,70

ALKOHOLFREI

Aqua Panna 0,25l	3,90
Aqua Panna 0,75l	7,80
San Pellegrino 0,25l	3,90
San Pellegrino 0,75l	7,80
Coca Cola / Zero 0,33l	4,50
Mezzo Mix, Sprite, Fanta, Almdudler 0,33l	4,50
Rauch Fruchtsäfte 0,2l	
Mango / Multivitamin Johannesbeere / Apfel Orange / Marille	4,50
Eistee Granatapfel / Pfirsich	4,50
Maracuja Bio 0,33l	4,50
Red Bull	5,10
Red Bull Black Orange	4,50
Aqua Monaco	
Tonic / Bitter Lemon	
Ginger Ale / Pink Grape	4,50
Schweppes Wild Berry	4,50
Aufpreis Fruchtsäfte gespritzt 0,3 (still oder prickelnd)	0,70
Aufpreis Fruchtsäfte gespritzt 0,5 (still oder prickelnd)	1,00
Frisches Kaiserwasser 1l	4,00
Soda Zitrone 0,3l	3,80
Soda Zitrone 0,5l	4,20
Skiwasser 0,3l	3,90
Skiwasser 0,5l	4,50
Hollunder 0,3l	4,10
Hollunder 0,5l	4,70

Unser Tipp!
La Dolce Pause
Der kleine Antipasti
für Zwischendurch

BIER

Benediktiner hell 0,2l	3,50
Benediktiner hell 0,3l	4,50
Benediktiner hell 0,5l	5,50
Benediktiner Radler 0,3l	4,50
Benediktiner Radler 0,5l	5,50
Italienisches Pils Peroni 0,33	4,90
Benediktiner Weizen 0,3l	4,70
Benediktiner Weizen 0,5l	5,80
Weizen-Cola 0,3l	4,70
Weizen-Cola 0,5l	5,80
Benediktiner Weizen	
Dunkel Fl. 0,5l	5,80
Ellmauer Bier 0,33l	4,50
Bitburger Alkoholfrei 0,33l	4,30
Benediktiner Weizen AF 0,5l	5,80



LONGDRINKS

Bacardi Cola	7,80
Havana Cola	7,80
Absolut Vodka mit	
Orange / Bitter Lemon	10,90
Mit Red Bull	11,90
Malibu Orange	10,90
Whiskey Cola	10,90
Espresso Martini	12,50
Negroni	10,50



LET THE PARTY BE-GIN

Unsere Gin Auswahl 4cl mit Tonic und wahlweise

Limette / Orange / Rosmarin / Wacholder / Gurke / Pfeffer / Erdbeeren / Olive

Mountain Gin aus Ellmau

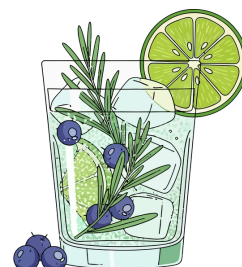
66-er Gin aus Ellmau

Portofino Gin aus Italien

Gin Mare aus Spanien

Hendrick's Gin aus Schottland

13,50



OFFENE WEINE WEIß



Spritzer weiß / rot 0,25l	4,50		
Spritzer süß weiß / rot 0,25l	4,70		
Sommerspritzer / Eis / Zitrone	4,30		
Grüner Veltliner Messwein			1/8l
Schloss Gobelsburg, Langenlois-Kamptal			
frische Aromen / Leicht / frische Säure / lebendig			6,10
Gelber Muskateller			
Weingut Assigal, Leibnitz-Südsteiermark			
Almkräuter / Zitronenmelisse / Holunder / frisch			6,10
Goldmuskateller Pfefferer IGT			
Kellerei Schreckbichl, Gailan-Südtirol			
würzig / aromatisch / elegant / jugendlich-spritzig			6,60
Chardonnay Selection			
Seewinkelhof Salzl, Illmitz-Neusiedlersee			
reife Birne / saftiger Apfel / mineralisch / cremig			5,90
Chardonnay			
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn-Carnuntum			
tropische Früchte / Zimt / sehr frisch / fruchtig / Aroma			5,90
Sauvignon Blanc			
Weingut Unger, Halbtorn-Neusiedlersee			
Stachelbeere / Holunder / Brennnessel / Kräuter / saftig			5,90
Grauburgunder Vulkanland DAC			
Weingut Krispel, Hof bei Straden-Vulkanland Steiermark			
roter Apfel / Gewürznelken / cremig / zarte Röstaromen			6,50
Lugana Ca'Lojera			
Azienda Ca'Lojera, Rovizza di Sirmione-Venetien			
blumiges Bouquet / leichte Säure / zarter Schmelz / Frucht			7,50



OFFENE WEINE ROSE / ROT



Rose Cuveé Seewinkelhof Salzl, Illmitz – Neusiedlersee Waldbeeren / Ribisel / Teeblätter / leicht, salzige Mineralik	1/8l 6,10
Tramari Rose´di Primitivo Salento IGP Cantine San Marzano, San Marzano di San Giuseppe Apulien Himbeeren / Kirschen / Grapefruit / elegant / leichte Säure	6,50
Zweigelt Selection Neusiedlersee DAC Seewinkelhof Salzl Illmitz–Neusiedlersee Herzkirschnoten / Weichselkompott / frisch / geschmeidig	5,90
Zweigelt–Blaufränkisch Weingut Gesellmann, Deutschkreuz–Mittelburgenland reife Birne / saftiger Apfel / mineralisch / cremig	5,90
Chardonnay Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn–Carnuntum Kirsche / Zwetschke / saftig / komplex.	6,50
That´s Amore Blaufränkisch–Rößler–Merlot Weingut Strehn, Deutschkreuz–Mittelburgenland Stachelbeere / Holunder / Brennnessel / Kräuter / saftig	5,90
Governo Poggio Civetta IGT Sangiovese–Merlot–Cabernet Sauvignon–Syrah Tenute Rossetti, Bolgheri–Toskana Beerennoten / Holunderkonfit / saftig / samtig / würzig	6,90
Rosso di Montalcino Tenuta di Collosorbo, Montalcino–Toskana fruchtiges Bouquet / rote Beeren / Veilchen/ frisch / saftig	8,50

HOCHPROZENTIGES



EDELBRÄNDE

Vom Kaufmann unser Schnapsbrenner aus Ellmau

Alte Birne / Marille /Zwetschke	9,80
Brombeere	8,50
Himbeere	10,90
Vogelbeere	10,90
Spendingzwetschke	8,50
Schoko Chili	6,80
Bergsteiger	8,90
Willamette Himbeere	8,90



Premium Rum

Mountain Rum	8,50
Diplomatico mit Schokolade	9,80



HÄMMERLE EDELBRÄNDE / SCHNÄPSE / LIKÖRE

Vogelbeere / Himbeere / Williams	
Marille / Quitte / Grafenstein Obstler	7,50

Baileys	4,50
Amaretto	4,30
Ramazotti / Eis / Zitrone	4,50
Averna	4,50
Alte Marille vom Prinz	5,80
Zirbe	4,30
Apfel-Zirbe	4,50
Sambuca mit Kaffeebohne	4,20
Limoncello	4,50

MOMENTI DI GRAPPA

Ornellaia Eligo dell'Ornellaia	7,10
Nonino Riserva 8 Jahre	13,10
Poli Grappa Riserva	10,80

TUTTO BENE ?



Auf der Suche nach einer besonderen Geschenkidee? Mit einem Gutschein vom Ristorante BellaGino schenken Sie Genuss, Zeit und unvergessliche Momente.

Ob romantisches Dinner, exklusive 3- oder 6-Gänge Menüs auf Vorbestellung oder Feiern in stilvollem Ambiente für bis zu 80 Personen - wir gestalten jeden Anlass mit viel Liebe zum Detail. Sprechen Sie uns gerne persönlich an



WIR, DIE FAMILIE LANGHOFER, WÜNSCHEN EUCH EINE WUNDERSCHÖNE AUSZEIT BEI UNS IM RISTORANTE BELLAGINO. GENIEßT DIE ZEIT, LASST EUCH VERWÖHNEN UND FÜHLT EUCH WIE EIN STÜCK IN ITALIEN.

AUF DER NÄCHSTEN SEITE STELLEN WIR EUCH UNSER TEAM VOR. DIE MENSCHEN, DIE MIT LEIDENSCHAFT UND HERZ JEDEN TAG DAFÜR SORGEN, DASS WIR EUCH SO BESONDERS VERWÖHNEN DÜRFEN.



**Alex - il bello, seit vielen Jahren im Team gehört mittlerweile schon zur Familie. Fleißig, immer da und absolut verlässlich - ein Mensch, auf den man sich blind verlassen kann. Stets an der Seite der Inhaber.
Und ganz nebenbei:
Der Mann mit den schönsten Augen.**



Bettina - unsere Küchenchefin und ein ganz besonderer Teil der Familie. Als Cousine der Chefin und enge Vertraute verbindet sie nicht nur die Familie, sondern auch die gemeinsame Leidenschaft für die Küche. Tagtäglich stehen sie gemeinsam am Herd und geben ihr Bestes - mit Herz, Können und viel Hingabe. Bettina ist mit ihrer ruhigen und herzlichen Art ein Goldstück in der Küche.



Rechts im Bild, die Nonna von Bella und Gino. Mit ihrer Herzlichkeit ist sie immer für uns da, wann immer wir sie brauchen, und bereitet mit viel Liebe hinter der Bar unsere Getränke zu.



Links im Bild: Anne unser blonder Engel. Seit vielen Jahren ein fester Teil unseres Betriebs. Ein echter Herzensmensch und die Seele des BellaGino - mit Gefühl, Hingabe und ganz viel Wärme.



Mate unser Sonnenschein. Seine warmherzige Art und sein fröhliches Lachen bringt sehr viel positive Energie ins Team. Stets verlässlich und gut gelaunt. Mate ist auch ein sehr wichtiger Bestandteil der BellaGino Familie.



Eric, für den es nur eines gibt: „Ausführung“ Bekannt für seine deutsche Gründlichkeit, arbeitet präzise und zuverlässig, bringt Struktur und Ruhe ins Team. Von der KFZ-Werkstatt direkt zu uns ins BellaGino Team, wo er sich vom ersten Tag an perfekt integriert hat. Ein sehr wertvoller Teil unserer BellaGino Familie.



Da Maxl unser waschechter Bayer zwar erst seit kurzer Zeit im Team, aber schon jetzt das Puzzleteil, das uns noch gefehlt hat. Im Service begeistert er mit seiner lässigen, lockeren Art und bringt mit seinem charmanten bayrischen Akzent das ganze Team immer wieder zum Lachen. Ein frischer wertvoller Teil der BellaGino Familie.



Unser Pizzabäcker Besi, schon seit längerer Zeit ein unverzichtbarer Teil unserer BellaGino Familie. Egal wie viel Pizzen durch seine Hände gehen - er bleibt stets ruhig, gelassen und verliert nie die Fassung. Bewundernswert mit wie viel Geduld und Ruhe er selbst die stressigsten Momente meistert.



Unser David, der „Beauty“ aus der Küche, ist eine große Unterstützung für das gesamte Küchenteam. Fleißig, hilfsbereit und immer zur Stelle. Und wenn mal etwas nicht ganz rund läuft, ist sein charmantes „Schuldigung“ nie weit entfernt - fast schon seine kleine Spezialität. Genau diese Art macht ihn zu einem echten Schatz, den wir in unserer BellaGino Familie nicht mehr missen möchten.



Unser Chef de Plonge „Norbi“. Seit langer Zeit ein unverzichtbarer Teil unserer BellaGino Familie und eine wahre Arbeitskraft. Egal wie hoch sich das Geschirr stapelt - Norbi bleibt immer gelassen, verliert nie die Fassung und bei ihm ist immer schönes Wetter. Er ist nicht mehr wegzudenken.

**EIN TEAM WIE EINE FAMILIE
MIT LEIDENSCHAFT FÜR
GENUSS UND BESONDEREN
MOMENTEN FÜR EUCH.**





JANA INA + GIOVANNI ZARRELLA



JULIAN F.M. STÖCKEL



**PIA TILLMANN+
ZICO BANACH**



DENNIS SCHICK



**EVA+STEFAN
MROSS**



RONJA FORCHER



GUIDO CANTZ



**MARTIN
SEMMELOGGE**



ARABELLA KIESBAUER



HANS SIGL



SALLY



LENNART KARL



HANS-JOACHIM STUCK



GEORG RIEDEL SEN.

„WISSENSWERTES FÜR UNSERE GÄSTE“

Zu viel gewesen?

Gerne packen wir Ihr übrig gebliebenes Essen ein.

Pro Box berechnen wir €1,00

Teilen von Speisen?

Für das Teilen von Speisen erheben wir einen kleinen Aufpreis von €2,00, da zusätzliche Teller und Besteck bereitgestellt werden müssen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Take Away?

Kein Problem! Gerne können Sie bei uns fast jedes Gericht auch zum Mitnehmen bestellen.

Der Gruß aus der Küche?

Ein kleines Geschenk des Hauses wird exklusiv für unsere Erwachsenen Gäste serviert

Tisch reservieren?

Wir freuen uns, Tischreservierungen für Sie entgegenzunehmen. Bitte beachten Sie, dass wir den Tisch entsprechend der Verfügbarkeit und dem besten Ablauf für unseren Service zuteilen. Jeder Tisch bei uns ist einladend und gemütlich.

