



Unsere Wochenkarte ab 06. Mai 2026

Carpaccio Di Barbabietola 9,90 €
Carpaccio von der Roten Bete mit Hirtenkäse und Rucola

Pizza Quattro Stagioni 11,90 €
Pizza für Unentschlossene mit 4 verschiedenen Belägen

Pizza Finocchio 10,90 €
Pizza Schinken und Fenchel

Panna Cotta 5,90 €
selbstgemachtes Panna Cotta

- Inklusivpreise -

Zusätzlich unsere veganen Pizzen:

Pizza Strega Vegana 10,90 €
Pizza mit Tomsauce, Paprika, Tomaten, Oliven und Artischocken, leicht scharf

Pizza Cippole Caramellate 10,60 €
Pizza mit selbstgemachten Balsamicozwiebeln, auch mit Käse möglich

Veldensteiner Hell, alkoholfrei, 0,0% Alkohol 0,5l 4,20 €

Veldensteiner Bierwerkstatt „Bohemian Lager“ 0,5l 4,80 €

Veldensteiner Bierwerkstatt „West Coast IPA“ 0,5l ***NEU*** 4,80 €

Brauerei Simon Bock, hell 0,5l 4,20 €

Sarti Rosa Sprizz ***NEU*** 6,50 €

NOW „La Dolce Ingwer“ 0,33l ***wieder für Sie aufgelegt*** 3,90 €

Beachten Sie bitte auch unsere spritzigen Weine auf der Rückseite dieser Wochenkarte, Ein **Raboso-** und ein **Rosato frizzante**, ideal zu jeder Pizza und allen Fleischgerichten
Wir halten auch eine Auswahl an verschiedenen Standard- und Craft-Gin für Sie vor. Wählen Sie gerne aus fünf verschiedenen Tonic-Water.



Unsere heißen Steine

Roastbeef Alla Pietra	150 g	18,90 €
Ein gelagertes Roastbeef vom argentinischen Premium-Weiderind, mit drei selbstgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta, vom heißen Stein.	300 g	29,90 €
Medaglioni Di Maiale Alla Pietra	150 g	14,30 €
Medaillons vom heimischen Strohschwein mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein.	300 g	24,70 €
Carne Misto Alla Pietra	300 g	26,70 €
Ein Roastbeef vom argentinischen Premium-Weiderind und Medaillons vom heimischen Strohschwein, etwa 250g, dazu drei selbstgemachten Saucen und unser selbstgebackenes Ciabatta, vom heißen Stein.		

Unsere Fondue

alle Fondue ab zwei Personen

Fonduta Di Maiale	24.70 €
Fondue von der Strohschweinlende, etwa 300g, dazu servieren wir vier selbstgemachte Saucen sowie unser selbstgebackenes Ciabatta.	
Fonduta Di Manzo	29.90 €
Fondue vom argentinischen Roastbeef, etwa 300g, dazu servieren wir vier selbstgemachte Saucen sowie unser selbstgebackenes Ciabatta.	
Fonduta Di Carne Misto	26.90 €
Fondue vom argentinischen Roastbeef und vom heimischen Strohschwein, etwa 300g, dazu servieren wir vier selbstgemachte Saucen sowie unser selbstgebackenes Ciabatta.	

Alle heißen Steine nur, solange Vorrat reicht! Fondue nur mit Vorbestellung!