

SPEISEN
&
GETRÄNKE



neuhauser

CAFE | RESTAURANT | BAR | HOLZOFENPIZZA

22 SPEISEN

MORGENS BIS ABENDS

Frühstück	Samstag, Sonntag, Feiertag	von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Mittagskarte	Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)	von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
	Tagessuppe	6,50
	Tagesnudeln	10,90
	Tagessalat	10,90
	Tagespizza	10,90
	Tagessgericht	10,90
Abendkarte	Bitte beachten Sie auch unsere Menütafel!	

FRÜHSTÜCK

Farmer Frühstück		12,50
2 Spiegeleier mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln, dazu Butter und Brotkorb		
Avocado-Toast 🌿		10,50
marinierte Avocado und zwei Spiegeleier mit Zitronendressing auf Vollkorntoast		
Avocado-Räucherlachs-Toast		14,50
marinierte Avocado, Räucherlachs, zwei Spiegeleier, Hummus aus roter Bete und Ziegenfrischkäse, Zitronendressing und Kirschtomaten auf Vollkorntoast		
Fitness Frühstück 🌿		14,50
frisch gepresster Orangensaft (0,1 l), Naturjoghurt mit frischen Früchten, marinierte Avocado, Butter und Brotkorb		
Käsefrühstück 🌿		14,90
gekochtes Ei, Marmelade, Honig, Käseauswahl, Trauben, Butter und Brotkorb		
Italienisches Frühstück		14,90
Parmaschinken, Büffelmozzarella und Tomate, Rühreier mit Blattspinat, Butter und Brotkorb		
Neuhauser Spezial		15,50
frisch gepresster Orangensaft (0,1l), 2 Spiegeleier mit Speck oder Schinken, Emmentaler Käse, Naturjoghurt mit frischen Früchten, Marmelade, Butter und Brotkorb		
Gekochtes Ei 🌿		1,50
Schweizer Birchermüsli mit frischem Obst 🌿		6,50
Brotkorb 🌿		2,50
Butter, Nutella, Honig, Marmelade (jeweils) 🌿		1,20
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich		8,50

EIER & OMELETTES

Zwei Rühr- oder Spiegeleier natur 🌿	5,50
Zwei Rühr- oder Spiegeleier	6,90
nach Wahl mit Speck mit Schinken mit Tomaten mit Spinat 🌿	
Omelette natur 🌿	6,90
Omelette	8,50
nach Wahl mit frischem Gemüse mit Tomaten und Käse 🌿 mit Schinken und Champignons	

VORSPEISEN

Bruschetta 🌿	6,90
geröstetes Brot frische Tomaten Zwiebeln Basilikum	
Mozzarella Caprese 🌿	12,50
Büffelmozzarella Tomaten Basilikum	
Antipasto Verdura 🌿	12,90
gegrilltes Gemüse	
Vitello Tonnato	15,90
dünn geschnittenes Kalbfleisch hausgemachte Thunfischsauce Kapern	
Rindercarpaccio	16,90
dünn geschnittenes Rindfleisch Rucola Parmesan Zitronensaft Olivenöl	
Gambas Aglio e Olio 🌿	16,90
marinierte Garnelen mit Knoblauch Olivenöl frische Kräuter pikant	

SUPPEN

Minestrone 🌿	6,90
Gemüsesuppe	
Zuppa di Pomodoro 🌿	6,90
Tomatencremesuppe	
Zuppa di Patate 🌿	7,50
frische Kartoffelcremesuppe Trüffelöl	

SALATE

Insalata Mista 🌿	6,90
gemischter Salat	
Insalata Pomodoro 🌿	8,90
frische Tomaten mit roten Zwiebeln und Rucola	
Rucola e Parmigiano 🌿	11,40
Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	
Insalata Caesar	13,90
Romanasalat, Caesar Dressing, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan 🌿	
wahlweise mit zusätzlich Hähnchenstreifen	15,90
oder mit zusätzlich Rinderstreifen	16,90
oder mit zusätzlich Garnelen	16,90
Nizzasalat	14,90
gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Ei, schwarze Oliven und Mais	
Insalata di Pollo	15,90
gemischter Salat mit panierten Hähnchenstreifen	
Salat Neuhauser	
gemischter Salat mit Champignons in Sweet-Chili-Sauce und Sesamsaat	
wahlweise mit gegrilltem Gemüse 🌿	14,90
oder mit marinierten Putenstreifen	15,90
oder mit Rinderstreifen	16,90
oder mit Garnelen	16,90
Rucola e Gambas	16,90
Rucolasalat mit frischen Tomaten, Garnelen und mariniertes Avocado	
Insalata Salmone e Pecora	16,90
gemischter Salat mit Räucherlachs, gegrilltem Schafskäse und Sahnemeerrettich	

NUDELN

Penne Arrabiata 	11,90
mit Tomatensauce und frischem Knoblauch, pikant	
Tagliatelle Emiliana	12,40
mit Erbsen, Hinterschinken und Champignons in Sahnesauce	
Tagliatelle Salmone e Zucchini	15,90
mit frischem Lachs und Zucchini in Aurorasauce	
Tagliatelle di Manzo	18,90
mit Rinderstreifen, Champignons und Kirschtomaten in Sahnesauce	
Spaghetti Aglio e Olio 	11,90
mit frischem Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	
Spaghetti Napoli 	11,90
mit Tomatensauce	
Spaghetti Carbonara	12,90
mit Speck und Ei	
Spaghetti Amatriciana	12,90
mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce und Basilikum	
Spaghetti Italiana 	13,40
mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Basilikum	
Spaghetti Bolognese	13,90
mit Rinderhackfleisch	
Vollkorn-Spaghetti Verdura 	14,90
mit Gemüse in leichter Rosmarin-Tomatensauce	
Spaghetti Frutti di Mare	16,50
mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce	
Spaghetti Gambas e Spinaci	17,90
mit Garnelen und jungem Spinat in Tomaten-Weißweinsauce	
Lasagne	15,50
hausgemacht mit Rinderhackfleisch und Käse, im Ofen überbacken	
Rigatoni 4 Formaggi 	14,90
mit Käse-Sahnesauce	
Rigatoni al Pasticcio	15,90
mit Hinterschinken, Champignons, Erbsen und Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse im Ofen überbacken	
<hr/>	
REIS	
Risotto Boscaiola 	16,50
mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern in Weißwein-Sahnesauce	
Risotto Frutti de Mare	16,50
mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce	

**BIS 17:00 UHR GIBT ES PIZZA WAHLWEISE KLEIN (CA. 28 CM) ODER GROSS (CA. 38 CM).
AB 17:00 UHR GIBT ES PIZZA AUSSCHLIESSLICH GROSS.**

INFO

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensauce
und original Galbani Mozzarella-Käse belegt
(Ausnahmen siehe Zutatenauflistung)

HOLZOFENPIZZA VEGETARISCH

	KLEIN	GROSS
Pizza Pane 🌿 Tomatensauce Knoblauch Basilikum	7,50	8,50
Margherita 🌿 Tomatensauce Mozzarella	10,90	12,40
Funghi 🌿 Tomatensauce Mozzarella Champignons	11,40	12,90
Caprese 🌿 Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Babymozzarella Basilikum	13,40	14,90
Romeo und Julia 🌿 Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Ricotta Blattspinat	13,40	14,90
Vegetariana 🌿 Tomatensauce Mozzarella Zucchini Champignons Auberginen Blattspinat Paprika	13,40	14,90
Italia 🌿 Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Babymozzarella Blattspinat	13,90	15,40
Contadina 🌿 Tomatensauce Mozzarella Auberginen Rucola Parmesan	13,90	15,40
Tartufata 🌿 ohne Tomatensauce Mozzarella Champignons Rucola Parmesan Trüffelöl	13,90	15,40
Primavera 🌿 Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Babymozzarella Rucola	14,40	15,90
4 Formaggi 🌿 ohne Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola Emmentaler Parmesan	15,40	16,90
Bufala 🌿 Tomatensauce Büffelmozzarella Oregano Basilikum	15,90	17,40

HOLZOFENPIZZA MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN

Tonno Tomatensauce Mozzarella Thunfisch rote Zwiebeln	12,40	13,90
Napoli Tomatensauce Mozzarella schwarze Oliven Sardellen Kapern	12,40	13,90
Pantera Rosa Tomatensauce Mozzarella Räucherlachs Blattspinat	12,90	14,40
Frutti di Mare Tomatensauce Mozzarella Meeresfrüchte	13,40	14,90
Mamma Mia Tomatensauce Mozzarella Thunfisch Paprika Mais Zwiebeln	13,40	14,90
Mare Monte Tomatensauce Mozzarella Meeresfrüchte grüne Oliven rote Zwiebeln Kirschtomaten Rucola	16,40	17,90

**BIS 17:00 UHR GIBT ES PIZZA WAHLWEISE KLEIN (CA. 28 CM) ODER GROSS (CA. 38 CM).
AB 17:00 UHR GIBT ES PIZZA AUSSCHLIESSLICH GROSS.**

**HOLZOFENPIZZA
MIT FLEISCH**

	KLEIN	GROSS
Salami Tomatensauce Mozzarella Salami	11,90	13,40
Prosciutto Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken	11,90	13,40
Casereccia 🌙 Tomatensauce Mozzarella pikante italienische Salami	12,40	13,90
Regina oder als Calzone Tomatensauce Mozzarella Champignons Hinterschinken	12,40	13,90
Hawaii Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken Ananas	12,40	13,90
Rustica Tomatensauce Mozzarella Speck Zwiebeln Paprika	12,90	14,40
Americana Tomatensauce Mozzarella Champignons Salami Mais	12,90	14,40
O Sole Mio Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken Salami Ei	13,40	14,90
Zola e Salame Piccante 🌙 Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola pikante italienische Salami	13,40	14,90
Diavola 🌙 Tomatensauce Mozzarella pikante italienische Salami schwarze Oliven Peperoni	13,40	14,90
Aladin 🌙 Tomatensauce Mozzarella pikante Rindersalami schwarze Oliven Peperoni	13,40	14,90
Turca 🌙 Tomatensauce Mozzarella türkische Knoblauchwurst (vom Rind) schwarze Oliven Peperoni	13,40	14,90
4 Stagioni Tomatensauce Mozzarella Champignons Hinterschinken schwarze Oliven, Peperoni	13,40	14,90
Tropea Tomatensauce Mozzarella Salami Ei schwarze Oliven rote Zwiebeln	13,40	14,90
Mister Pizza Tomatensauce Mozzarella Speck Gorgonzola Zwiebeln schwarze Oliven	13,90	15,40



	KLEIN	GROSS
Golosa 🌙 Tomatensauce Mozzarella Artischocken pikante italienische Salami schwarze Oliven Zwiebeln	13,90	15,40
Capricciosa Tomatensauce Mozzarella Champignons Hinterschinken Peperoni schwarze Oliven Artischocken	13,90	15,40
Braccio di Ferro 🌙 Tomatensauce Mozzarella Blattspinat Schafskäse Ei pikante italienische Salami	14,40	15,90
Chef 🌙 Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Rucola Schafskäse pikante italienische Salami	14,40	15,90
Calabrese 🌙 ohne Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola pikante italienische Salami Peperoni schwarze Oliven	14,40	15,90
Neuhauser Tomatensauce Mozzarella Parmaschinken Rucola Kirschtomaten Parmesan	14,90	16,40
Parmigiana Tomatensauce Mozzarella Auberginen Gorgonzola Hinterschinken Parmesan	14,90	16,40
Biancaneve ohne Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola Auberginen Schafskäse Parmaschinken	15,40	16,90
Pizza del Pizzaiolo 🌙 Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken pikante italienische Salami Rucola Parmesan	15,90	17,40
Ela 🌙 Tomatensauce Mozzarella frische italienische Salsiccia piccante Champignons getrocknete Tomaten Basilikum	15,90	17,40
Valtellina Tomatensauce Mozzarella Bresaola Babymozzarella Kirschtomaten	16,90	18,40
Bresaola Tomatensauce Mozzarella Bresaola Rucola Parmesan	16,90	18,40
Atila 🌙 Tomatensauce Mozzarella Büffelmozzarella getrocknete Tomaten türkische Knoblauchwurst vom Rind Basilikum	17,40	18,90
Bufala e Parma Tomatensauce Mozzarella Büffelmozzarella Olivenöl Parmaschinken	17,40	18,90

INFO

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensauce und original Galbani Mozzarellakäse belegt (Ausnahmen siehe Zutatenauflistung)

FLEISCH

Piccata Milanese	24,50
Kalbsmedaillons in Parmesan-Ei-Hülle mit Spaghetti in Tomatensauce, dazu Beilagensalat	
Wiener Schnitzel	25,90
vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat	
Rinderlendensteak	26,90
mit Bratkartoffeln und Gemüse, dazu Kräuterbutter	
Tagliata di Manzo	26,90
Rinderlendensteak mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Balsamicocreme	

FISCH

Luccio alle Mediterranea	24,50
Zanderfilet auf Gemüse der Saison und Butterkartoffeln	
Babycalamari alla Griglia	24,50
Tintenfisch vom Grill mit gemischtem Salat	
Salmone alla Griglia	26,50
Lachssteak vom Grill mit gemischtem Salat	
Scampi alla Griglia	28,50
Riesengarnelen vom Grill mit gemischtem Salat	

DESSERT

Panna Cotta	6,90
Tiramisù	6,90
Profiterol Scuro	6,90
Brandteigkugeln, 3 Stück, mit Schokolade	
Tartufo Nero	7,50
Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen	
Tartufo Bianco	7,50
Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen	
Kuchen	5,90
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem wechselnden Angebot!	

22

GETRÄNKE

— APERITIFS

Martini (5cl) bianco (14,4 %), rosso (14,4%)	6,90
Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda Orange	8,50
Campari Spritz Campari Prosecco Soda Orange	8,50
Sarti Spritz Sarti (italienische Blutorange) Prosecco Soda Limette	8,50
Neuhauser Spritz Roséwein Holunderblütensirup Minze Soda Limette	8,50
Hugo Prosecco Holunderblütensirup Minze Soda Limette	8,50
Lillet Berry Lillet Blanc Fever-Tree Premium Wild Berry Beeren der Saison	8,50
Cassis Spritz Cassis Likör Prosecco Soda Zitrone Minze	8,50
Limoncello Spritz Pallini Limoncello Prosecco Soda Zitrone Minze	8,50
Negroni Gin Campari roter Wermut Orange	11,90

— APERITIFS ALKOHOLFREI

Diva Sanbitter Pink Grapefruitsaft Soda Orange	6,90
Passione Crodino Maracujasaft* Orange Minze	6,90
Virgin Hugo Ginger Ale Holunderblütensirup Soda Minze Limette	7,90
Virgin Mule Ginger Beer Limettensaft Gurke Limette	7,90
Bernstein Spritz Bernstein Tonikum Lavendel Soda Limette Rosmarin	7,90
Rubin Tonic Rubin Wacholder Hibiskus Soda Limette Beeren	7,90

— LONGDRINKS

Campari Soda	8,50
Campari Orange	10,50
Wodka Lemon	11,50
Wodka Red Bull	11,50
Whiskey Cola	11,50
Moscow Mule Wodka Ginger Beer Limette Gurke	11,50
Munich Mule Gin Ginger Beer Limette Gurke	11,50
Gin Tonic Gin Tonic Water Limette	11,50
Cuba Libre Rum Coca-Cola Limette	11,50

— SOURS

Whiskey Sour Bourbon Whiskey Zitronensaft Zuckersirup	11,90
Amaretto Sour Amaretto Zitronensaft Zuckersirup	11,90
Aperol Sour Aperol Orangensaft Zitronensaft Puderzucker	11,90

— COCKTAILS

Caipirinha Cachaça Limetten Rohrzucker	11,90
Mojito Rum Limetten frische Minze brauner Zucker Soda	11,90
Sex on the Beach Wodka Pfirsichlikör Ananassaft Orangensaft Zitronensaft Grenadine	12,90
Touch Down Wodka Apricot Brandy Orangensaft Zitronensaft Maracujasaft Grenadine	12,90
Piña Colada brauner Rum weißer Rum Kokossirup Sahne Ananassaft	12,90
Mai Tai brauner Rum weißer Rum Apricot Brandy Lime Juice Mandelsirup Zitronensaft Ananassaft Limettensaft	13,90

— COCKTAILS

ALKOHOLFREI

Virgin Colada Ananassaft Sahne Kokossirup	8,90
Ipanema Limetten Ginger Ale brauner Zucker	8,90
Neuhauser Fruit Punch Zitronensaft Orangensaft Ananassaft Maracujasaft Grenadine	8,90

BIERE VOM FASS

Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass	0,30 l	3,60
	0,50 l	5,10
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb vom Fass	0,30 l	3,90
	0,50 l	5,50

FLASCHENBIERE

MISCHGETRÄNKE UND ALKOHOLFREI

Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier	0,50 l	5,50
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel	0,50 l	5,10
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,50 l	5,50
Paulaner Hefe-Weißbier Leicht	0,50 l	5,50
Fürstenberg Premium Pilsener	0,33 l	4,50
Radler	0,50 l	5,10
Weißbier-Zitrone	0,50 l	5,50
Cola Weizen	0,50 l	5,50
Hacker-Pschorr Naturtrübes Helles alkoholfrei	0,50 l	5,10
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0,50 l	5,10
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,50 l	5,50
Paulaner Weißbier-Zitrone alkoholfrei	0,50 l	5,50

SOFTDRINKS

Säfte & Nektare*	0,20 l	3,90
Ananas Naturrüber Apfel Pink Grapefruit* Orange Mango Maracuja* Schwarze Johannisbeere* Rhabarber*		
Saftschorle (nach Wahl)	0,20 l	3,00
	0,40 l	4,80
Holunderblütenschorle (mit Sirup)	0,40 l	4,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	4,90
Red Bull Sugarfree Red Edition	0,25 l	4,90
Fever-Tree	0,20 l	4,50
Indian Tonic Water Mediterranean Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer		
Coca-Cola zero light Fanta	0,20 l	3,90
Sanbittèr	0,10 l	3,00
Crodino	0,10 l	3,00
Zitronenlimonade	0,20 l	3,00
	0,40 l	4,80
Paulaner Spezi	0,20 l	3,00
	0,40 l	4,80
Trade Islands Eistee	0,33 l	4,50
Pfirsich Mango-Passion Granatapfel		

INFO

Alle Nektare sind
mit einem Sternchen
gekennzeichnet

WASSER

San Pellegrino	perlendes Mineralwasser	0,25 l	3,60
		0,75 l	7,30
Acqua Panna	stilles Mineralwasser	0,25 l	3,60
		0,75 l	7,30
Tafelwasser		0,20 l	2,30
		0,40 l	4,10

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee		3,90
Espresso		2,80
Espresso macchiato		3,00
Espresso doppio		4,60
Espresso doppio macchiato		4,80
Espresso corretto (mit Grappa)		4,90
Cappuccino		4,30
Großer Cappuccino		4,80
Latte macchiato		4,80
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		4,80
Chai Latte		5,50
Heiße Schokolade (mit Milch und Sahne)		5,50
Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft		5,50
Frischer Ingwer mit Bienenhonig		5,50
Bio-Tees von Julius Meinl		5,50
Darjeeling Grüntee Minze Bergkräuter Früchtereigen		

EIS-GETRÄNKE

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	6,90
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	6,90

INFO

Alle unsere Kaffeegetränke servieren wir gerne entkoffiniert
 oder mit laktosefreier Milch (Aufpreis 0,60)
 oder mit veganem Haferdrink (Aufpreis 0,60)

SPIRITUOSEN

GIN

Tanqueray Ten (47,3 %)	4cl	8,00
Malfy (41 %)	4cl	8,00
Gin Originale con Limone Rosa con Arancia		
Sipsmith London (41,6 %)	4cl	9,00
The Duke (45 %)	4cl	9,00
Hendrick's (44 %)	4cl	10,00
Beefeater 24 (40 %)	4cl	10,00
Monkey 47 (47 %)	4cl	11,00
The Illusionist (45 %)	4cl	11,00
Gin Sul (43 %)	4cl	11,00
Gin Mare (42,7 %)	4cl	12,00

VODKA

Absolut Vodka (40 %)	4cl	7,00
Belvedere (40 %)	4cl	9,00
Grey Goose (40 %)	4cl	10,00

BITTER

Fernet Branca (39 %)	4cl	5,90
Jägermeister (35 %)	2cl	3,50
Ramazzotti (30 %)	4cl	5,90
Averna (29 %)	4cl	5,90

GRAPPA & OBSTBRÄNDE

Nonino Chardonnay (41 %)	2cl	6,50
Nonino Moscato (41 %)	2cl	6,50
Nonino Merlot (41 %)	2cl	6,50
Williams-Christ-Birne (40 %)	2cl	3,50
Bodensee Obstler (38 %)	2cl	3,50

LIKÖR

Sambuca Molinari (40 %)	2cl	3,50
Baileys Irish Cream (17 %)	4cl	6,50
Amaretto Disaronno (28 %)	2cl	3,50
Pallini Limoncello (28 %)	2cl	4,00
Frangelico Haselnuss, Barbero (20 %)	2cl	4,00

TEQUILA

Olmeca Blanco (38 %)	2cl	4,00
Olmeca Reposado (38 %)	2cl	4,00

COGNAC & BRANDY

Vecchia Romagna Nera (38 %)	2cl	5,50
Hennessy V.S.O.P. (40 %)	2cl	5,50

WHISKY & WHISKEY

Jim Beam (40 %)	4cl	7,00
Jack Daniel's (40 %)	4cl	7,00
Elijah Craig (47 %)	4cl	10,00
Johnnie Walker Red Label (40 %)	4cl	7,00
Johnnie Walker Black Label (40 %)	4cl	8,00
Chivas Regal, 12 Years (40 %)	4cl	8,00
Glengoyne Highlands, 10 Years (40 %)	4cl	9,00
Glenmorangie The Original Highlands, 10 Years (40 %)	4cl	10,00
Glenfiddich Speyside, 12 Years (40 %)	4cl	9,00
Jura Islands, 12 Years (40 %)	4cl	11,00
Lagavulin Islay, 16 Years (43 %)	4cl	21,00
Dalmore Highlands, 15 Years (40 %)	4cl	22,00
John Jameson (40 %)	4cl	7,00
Red Breast, 12 Years (40 %)	4cl	13,00
Teeling (46 %)	4cl	10,00
Nikka from the Barrel (51,4 %)	4cl	11,00
Pike Creek, 10 Years (42 %)	4cl	8,00

SCHAUMWEINE

INFO

Alle Weine und
Schaumweine
enthalten Sulfite

	0,10 l	0,75 l	
Soligo Prosecco Frizzante D.O.C.	4,90	28,00	
Treviso, Italien Cantina Colli del Soligo trocken vollmundig leichte Kohlensäure würziger Abschluss			
Veuve Clicquot Reserve Cuvee		85,00	
Reims, Frankreich Veuve Clicquot trocken feine Perlage ausbalanciert aromatisch			

WEISSWEINE

	0,20 l	0,75 l	Mitnahme
Trebbiano DOP	5,90	20,50	14,50
Abruzzen, Italien Rocca Ventosa, Cantina Tollo trocken leicht frisch			
Pinot Grigio IGT	6,90	23,50	17,50
Venetien, Italien Terre di Romeo trocken leicht frisch			
Custoza „Terre in Fiore“ DOC	6,90	24,50	18,50
Venetien, Italien Cantina Sociale di Custoza trocken fruchtig aromatisch			
Sauvignon Blanc „les Maries“ IGP	8,40	27,50	21,50
Pays d’Oc, Frankreich Domaine de la Baume trocken kräftig			
Chardonnay DOC	8,40	27,50	21,50
Friaul, Italien Cantina Concilio trocken fruchtig elegant			
San Vigilio Lugana D.O.C	8,40	27,50	21,50
Lombardei, Italien Selva Capuzza trocken jung frisch süffig			

ROSÉWEINE

	0,20 l	0,75 l	Mitnahme
Bardolino Chiaretto D.O.C Venetien, Italien Cantina di Custoza trocken fruchtig süffig	5,90	19,50	13,50
Rosé vom Zweigelt QW Kamptal, Österreich Weingut Johann Topf trocken erfrischend fruchtig	6,90	24,50	18,50

INFO

Alle Weine und
Schaumweine
enthalten Sulfite

ROTWEINE

	0,20 l	0,75 l	Mitnahme
Montepulciano D.O.C. Abruzzen, Italien Cantina Tollo trocken fruchtig weich	5,90	20,50	14,50
Chianti Colli Senesi D.O.C.G. Toskana, Italien Torre Terza – Colli Senesi, Tenute Toscane di Baroncini Bruna trocken ausgewogene Tannine saftig weich rote Früchte	6,90	24,50	18,50
Primitivo di Puglia I.G.T. Apulien, Italien A Mano trocken komplex weiche Tannine feine Barriquenote	6,90	24,50	18,50
Merlot D.O.C. Venetien, Italien Cantina Custoza trocken weich elegant	6,90	24,50	18,50
Syrah „la Jeunesse“ I.G.P. Pays d’Oc, Languedoc-Roussillon, Frankreich Domaine De La Baume rote Robe ein Duftstrauß aus reifen Früchten und grünem Pfeffer am Gaumen rund und fruchtig	6,90	24,50	18,50

WEINSCHORLEN

	0,20 l	0,4 l
Weinschorle (weiß, rosé, rot)	5,50	8,90

ALLGEMEINES

- Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Vegetarische Gerichte sind mit dem 🌿-Zeichen gekennzeichnet, pikante Gerichte sind mit dem 🌶️-Zeichen gekennzeichnet.
- Umbestellungen / Extras gegen Aufpreis
- **Speisen aus der Pizzeria und der Küche werden separat serviert, was dazu führen kann, dass nicht alle Speisen für einen Tisch gleichzeitig serviert werden können.**
- **Öffnungszeiten:**

Montag bis Sonntag	10:00 – 01:00 Uhr (Küche bis 23:00 Uhr)
--------------------	--
- **Pizzeria:**

Montag bis Donnerstag und Sonntag	11:30 – 23:00 Uhr
Freitag und Samstag	11:30 – 24:00 Uhr

Eine Karte mit der Übersicht über die verwendeten Zusatzstoffe und allergenen Stoffe erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.

STANDORTE

NEUHAUSEN

Schulstraße 28 | 80634 München

Telefon: +49 89 20 20 88 57

info@cafeneuhauser.de

SCHWABING

am Kurfürstenplatz

Belgradstraße 1 | 80796 München

Telefon: +49 89 52 03 36 68

schwabing@cafeneuhauser.de

INNENSTADT

Am Gärtnerplatz

Corneliusstraße 2 | 80469 München

Telefon: +49 89 24 21 25 25

gaertnerplatz@cafeneuhauser.de

MÜNCHNER FREIHEIT

Münchner Freiheit 18 | 80802 München

Neueröffnung voraussichtlich

Ende 2023

ONLINE-RESERVIERUNG:

www.cafeneuhauser.de

neuhauser

CAFE | RESTAURANT | BAR | HOLZOFENPIZZA

04/2023