ALLERGENE & ZUSATZ-STOFFE

SPEISEN & GETRÄNKE

neuhauser

CAFE | RESTAURANT | BAR | HOLZOFENPIZZA

SPEISEN

SPEISEN

VORSPEISEN

Bruschetta 7,50
geröstetes Brot | frische Tomaten | Zwiebeln | Basilikum

Mozzarella Caprese 13,90
Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum

Antipasto Verdura 14,50
gegrilltes Gemüse

Ziegenkäse vom Grill 15,90
auf Rucolasalat | Waldhonig | Walnüsse

Vitello Tonnato 17,50
dünn geschnittenes Kalbfleisch | hausgemachte Thunfischsauce | Kapern

Rindercarpaccio 18,90
dünn geschnittenes Rindfleisch | Rucola | Parmesan | Zitronensaft | Olivenöl

Gambas Aglio e Olio 18,90
marinierte Garnelen mit Knoblauch | Olivenöl | frische Kräuter | pikant

SUPPEN

Minestrone 6,90
Gemüsesuppe

Zuppa di Pomodoro 6,90
Tomatencremesuppe

SALATE

Beilagensalat 6,50

Insalata Pomodoro 8,90
frische Tomaten mit roten Zwiebeln und Rucola

Insalata Caesar 14,50
Romanasalat, Caesar Dressing, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan
wahlweise mit zusätzlich Putenstreifen 16,50
oder mit zusätzlich Garnelen 17,90

Nizzasalat 15,50
gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Ei, schwarze Oliven und Mais

Insalata di Tacchino 16,90
gemischter Salat mit panierten Putenstreifen, mit Joghurt-Sweet-Chili-Dip

Salat Neuhauser 15,50
gemischter Salat mit Champignons in Sweet-Chili-Sauce und Sesamsaat
mit gegrilltem Gemüse
wahlweise mit marinierten Putenstreifen 16,90
oder mit Garnelen 17,90

Rucola e Gambas 17,90
Rucolasalat mit frischen Tomaten, Garnelen und marinierter Avocado

Insalata Salmone e Pecora 17,90
gemischter Salat mit Räucherlachs, gegrilltem Schafskäse
und Sahnemeerrettich

SPEISEN

NUDELN

Penne Arrabiata — **11,90**
mit Tomatensauce und frischem Knoblauch, pikant

Spaghetti Aglio e Olio — **11,90**
mit frischem Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl

Spaghetti Napoli — **11,90**
mit Tomatensauce

Tagliatelle Emiliana — **12,90**
mit Erbsen, Hinterschinken und Champignons in Sahnesauce

Spaghetti Carbonara — **13,50**
mit Speck und Ei in Sahnesauce

Spaghetti Amatriciana — **13,50**
mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce und Basilikum

Spaghetti Bolognese — **14,50**
mit Rinderhackfleisch

Spaghetti Italiana — **14,90**
mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Basilikum

Vollkorn-Spaghetti Verdura — **15,50**
mit Gemüse in leichter Rosmarin-Tomatensauce

Rigatoni 4 Formaggi — **15,90**
mit Käse-Sahnesauce

Gnocchi Tartufata — **15,90**
mit Trüffel-Sahnesauce und gehobeltem Parmesan

Lasagne — **16,50**
hausgemacht mit Rinderhackfleisch und Käse, im Ofen überbacken

Rigatoni al Pasticcio — **16,90**
mit Hinterschinken, Champignons, Erbsen und Rinderhackfleisch
in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse im Ofen überbacken

Tagliatelle Salmone e Zucchine — **16,90**
mit frischem Lachs und Zucchini in Aurorasauce

Spaghetti Frutti di Mare — **17,50**
mit Meeresfrüchten in Tomaten-Knoblauchsauce

Spaghetti Gambas e Spinaci — **18,90**
mit Garnelen und jungem Spinat in Tomaten-Knoblauchsauce

Tagliatelle di Manzo — **19,90**
mit Rinderstreifen, Champignons und Kirschtomaten in Sahnesauce

SPEISEN

DIENSTAG IST PIZZATAG: EINE GROSSE PIZZA ESSEN, EINE KLEINE PIZZA BEZAHLEN!
SONSTIGE TAGE: 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
VEGETARISCH

	KLEIN	GROSS
Pizza Pane Tomatensauce | Knoblauch | Basilikum	7,90	9,40
Margherita Tomatensauce | Mozzarella	10,90	12,40
Funghi Tomatensauce | Mozzarella | Champignons	11,90	13,40
Caprese Tomatensauce | Mozzarella | Kirschtomaten | Babymozzarella | Basilikum	13,90	15,40
Romeo und Julia Tomatensauce | Mozzarella | Kirschtomaten | Ricotta | Blattspinat	13,90	15,40
Vegetariana Tomatensauce | Mozzarella | Zucchini | Champignons | Auberginen | Blattspinat | Paprika	13,90	15,40
Italia Tomatensauce | Mozzarella | Kirschtomaten | Babymozzarella | Blattspinat	14,50	16,00
Contadina Tomatensauce | Mozzarella | Auberginen | Rucola | Parmesan	14,50	16,00
Tartufata ohne Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Rucola | Parmesan | Trüffelöl	14,50	16,00
Primavera Tomatensauce | Mozzarella | Kirschtomaten | Babymozzarella | Rucola	14,90	16,40
4 Formaggi ohne Tomatensauce | Mozzarella | Gorgonzola | Emmentaler | Parmesan	15,90	17,40
Bufala Tomatensauce | Büffelmozzarella | Oregano | Basilikum	16,90	18,40

INFO

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensauce und Mozzarellakäse[1] belegt (Ausnahmen siehe Zutatenauflistung)

SPEISEN

DIENSTAG IST PIZZATAG: EINE GROSSE PIZZA ESSEN, EINE KLEINE PIZZA BEZAHLEN!
SONSTIGE TAGE: 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 FISCH & MEERESFRÜCHTEN

	KLEIN	GROSS
Tonno Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln	12,90	14,40
Napoli Tomatensauce | Mozzarella | schwarze Oliven | Sardellen | Kapern	12,90	14,40
Pantera Rosa Tomatensauce | Mozzarella | Räucherlachs | Blattspinat	13,50	15,00
Frutti di Mare Tomatensauce | Mozzarella | Meeresfrüchte	13,90	15,40
Mamma Mia Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Paprika | Mais | Zwiebeln	13,90	15,40
Mare Monte Tomatensauce | Mozzarella | Meeresfrüchte | grüne Oliven | rote Zwiebeln | Kirschtomaten | Rucola	17,40	18,90

HOLZOFENPIZZA
MIT FLEISCH

	KLEIN	GROSS
Salami Tomatensauce | Mozzarella | Salami	12,40	13,90
Prosciutto Tomatensauce | Mozzarella | Hinterschinken	12,40	13,90
Casereccia Tomatensauce | Mozzarella | pikante italienische Salami	12,90	14,40
Regina | oder als Calzone Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Hinterschinken	12,90	14,40
Hawaii Tomatensauce | Mozzarella | Hinterschinken | Ananas	12,90	14,40
Rustica Tomatensauce | Mozzarella | Speck | Zwiebeln | Paprika	13,50	15,00

INFO

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

SPEISEN

DIENSTAG IST PIZZATAG: EINE GROSSE PIZZA ESSEN, EINE KLEINE PIZZA BEZAHLEN!
SONSTIGE TAGE: 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
Americana Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Salami | Mais	13,50	15,00
O Sole Mio Tomatensauce | Mozzarella | Hinterschinken | Salami | Ei	13,90	15,40
Zola e Salame Piccante Tomatensauce | Mozzarella | Gorgonzola | pikante italienische Salami	13,90	15,40
Diavola Tomatensauce | Mozzarella | pikante italienische Salami | schwarze Oliven | Peperoni	13,90	15,40
Aladin Tomatensauce | Mozzarella | pikante Rindersalami | schwarze Oliven | Peperoni	13,90	15,40
Turca Tomatensauce | Mozzarella | türkische Knoblauchwurst (vom Rind) | schwarze Oliven | Peperoni	13,90	15,40
4 Stagioni Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Hinterschinken | schwarze Oliven | Peperoni	13,90	15,40
Mister Pizza Tomatensauce | Mozzarella | Speck | Gorgonzola | Zwiebeln | schwarze Oliven	14,50	16,00
Golosa Tomatensauce | Mozzarella | Artischocken | pikante italienische Salami | schwarze Oliven | Zwiebeln	14,50	16,00
Capricciosa Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Hinterschinken | Peperoni | schwarze Oliven | Artischocken	14,50	16,00

INFO

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

DIENSTAG IST PIZZATAG: EINE GROSSE PIZZA ESSEN, EINE KLEINE PIZZA BEZAHLEN!
SONSTIGE TAGE: 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
Braccio di Ferro Tomatensauce | Mozzarella | Blattspinat | Schafskäse | Ei | pikante italienische Salami	14,90	16,40
Chef Tomatensauce | Mozzarella | Kirschtomaten | Rucola | Schafskäse | pikante italienische Salami	14,90	16,40
Dolce e Piccante Tomatensauce | Mozzarella | pikante italienische Salami | Gorgonzola | Apfel | Walnuss	14,90	16,40
Calabrese ohne Tomatensauce | Mozzarella | Gorgonzola | pikante italienische Salami | Peperoni | schwarze Oliven	14,90	16,40
Neuhauser Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan	15,50	17,00
Parmigiana Tomatensauce | Mozzarella | Auberginen | Gorgonzola | Hinterschinken | Parmesan	15,50	17,00
Pizza del Pizzaiolo Tomatensauce | Mozzarella | Hinterschinken | pikante italienische Salami | Rucola | Parmesan	16,50	18,00
Ela Tomatensauce | Mozzarella | frische italienische Salsiccia piccante | Champignons | getrocknete Tomaten | Basilikum	16,50	18,00
Atilla Tomatensauce | Mozzarella | Büffelmozzarella | getrocknete Tomaten | türkische Knoblauchwurst (vom Rind) | Basilikum	17,50	19,00
Bufala e Parma Tomatensauce | Mozzarella | Büffelmozzarella | Olivenöl | Parmaschinken	17,50	19,00

INFO

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

SPEISEN

FLEISCH

Putenschnitzel 16,90
Putenfleisch paniert mit Kartoffelsalat

Piccata Milanese 27,50
Kalbsmedaillons in Parmesan-Ei-Hülle mit Spaghetti in Tomatensauce, dazu Beilagensalat

Wiener Schnitzel 28,90
vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat

Rinderlendensteak 29,90
mit Bratkartoffeln und Gemüse, dazu Kräuterbutter

FISCH

Luccio alle Mediterranea 27,50
Zanderfilet auf Gemüse der Saison und Butterkartoffeln

Salmone alla Griglia 29,90
Lachssteak vom Grill mit gemischtem Salat

DESSERT

Panna Cotta 7,50

Tiramisù 7,50

Profiterol Scuro 7,50
Brandteigkugeln, 3 Stück, mit Schokolade

Tartufo Nero 8,50
Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen

Kuchen 6,50
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem wechselnden Angebot!

GETRÄNKE

GETRÄNKE

APERITIFS

Aperol Spritz 8,90
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Campari Spritz 8,90
Campari | Prosecco | Soda | Orange

Sarti Spritz 8,90
Sarti (italienische Blutorange) | Prosecco | Soda | Limette

Neuhauser Spritz 8,90
Roséwein | Holunderblütensirup | Minze | Soda | Limette

Hugo 8,90
Prosecco | Holunderblütensirup | Minze | Soda | Limette

Lillet Berry 8,90
Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren der Saison

Cassis Spritz 8,90
Cassis Likör | Prosecco | Soda | Zitrone | Minze

Limoncello Spritz 8,90
Limoncello | Prosecco | Soda | Zitrone | Minze

Negroni 11,90
Gin | Campari | roter Wermut | Orange

Lillet Cocoberry 8,90
Lillet Blanc | Red Bull White Edition (Kokos-Blaubeere) | Beeren der Saison

Sparkling Red Bull 8,90
Prosecco | Red Bull Energy Drink | Minze

APERITIFS
ALKOHOLFREI

Diva 7,90
Sanbitter | Pink Grapefruitsaft | Soda | Orange

Passione 7,90
Crodino | Maracujasaft* | Orange | Minze

Virgin Hugo 8,90
Ginger Ale | Holunderblütensirup | Soda | Minze | Limette

Virgin Mule 8,90
Ginger Beer | Limettensaft | Gurke | Limette

LONGDRINKS

Campari Soda 8,90

Campari Orange 11,90

Gin Lemon 11,90

Whiskey Cola 11,90

Moscow Mule 11,90
Wodka | Ginger Beer | Limette | Gurke

Munich Mule 11,90
Gin | Ginger Beer | Limette | Gurke

Gin Tonic 11,90
Gin | Tonic Water | Limette

Cuba Libre 11,90
Rum | Coca-Cola | Limette

Wodka Lemon 11,90

Wodka Red Bull 11,90

COCKTAILS & SOURS

Espresso Martini 11,90
Wodka | Kaffeelikör | Espresso

Negroni Sbagliato 11,90
Campari | Prosecco | roter Wermut | Orange

Gin Fizz 11,90
Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Soda

Mojito 11,90
Rum | Limettensaft | Rohrzucker | Soda | Minze

Whiskey Sour 11,90
Bourbon Whiskey | Zitronensaft | Zuckersirup

Aperol Sour 11,90
Aperol | Orangensaft | Zitronensaft | Puderzucker

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Augustiner Hell vom Fass	0,25 l	**3,40**
	0,50 l	**4,90**
Paulaner Weißbier vom Fass	0,30 l	**3,70**
	0,50 l	**5,30**

FLASCHENBIERE

MISCHGETRÄNKE UND ALKOHOLFREI

Bitburger Premium Pils	0,33 l	**5,30**
Radler	0,50 l	**4,90**
Russ'n	0,50 l	**5,30**
Augustiner Hell alkoholfrei	0,50 l	**4,90**
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,50 l	**5,30**
Russ'n alkoholfrei	0,50 l	**5,30**

SOFTDRINKS

Säfte & Nektare* Ananas | Naturtrüber Apfel | Pink Grapefruit* | Orange | Mango |Maracuja* | Schwarze Johannisbeere* | Rhabarber*	0,20 l	**3,90**
Schorle (nach Wahl)	0,20 l	**3,00**
	0,40 l	**4,80**
Holunderblütenschorle (mit Sirup)	0,40 l	**4,80**
Frisch gepresster Orangensaft (tägl. bis 16:00 Uhr)	0,20 l	**4,50**
Tonic Water | **Bitter Lemon** | **Ginger Ale** | **Ginger Beer** | **Wild Berry**	0,20 l	**3,90**
Coca-Cola | **zero**	0,20 l	**3,90**
Sanbittèr	0,10 l	**3,00**
Crodino	0,10 l	**3,00**
Paulaner Spezi vom Fass	0,40 l	**4,80**
Paulaner Limo Orange	0,33 l	**4,50**
Eistee Pfirsich | Granatapfel	0,33 l	**4,50**
Red Bull Energy Drink | **Sugarfree** | **White Edition**	0,25 l	**4,90**

INFO

Alle Nektare sind mit einem Sternchen gekennzeichnet

GETRÄNKE

WASSER

Bad Brambacher Gourmet spritzig	0,25 l	**3,60**
	0,75 l	**7,30**
Bad Brambacher Gourmet naturell	0,25 l	**3,60**
	0,75 l	**7,30**
Tafelwasser	0,20 l	**2,00**
	0,40 l	**4,00**

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	**3,00**
Espresso	**2,30**
Espresso macchiato	**2,50**
Espresso doppio	**4,00**
Espresso doppio macchiato	**4,20**
Cappuccino	**3,80**
Großer Capuccino	**4,50**
Latte macchiato	**4,50**
Chai Latte	**4,50**
Heiße Schokolade (mit Milch)	**4,50**
Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft	**4,50**
Frischer Ingwer mit Bienenhonig	**4,50**
Bio-Tees Darjeeling | Grüntee | Minze | Bergkräuter | Früchte	**4,50**

INFO

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

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

GIN

Tanqueray Ten (47,3 %)	4cl	**7,00**
Malfy (41 %)	4cl	**7,00**
Gin Originale | con Limone | Rosa | con Arancia		
Sipsmith London (41,6 %)	4cl	**8,00**
The Duke (45 %)	4cl	**8,00**
Hendrick's (44 %)	4cl	**8,50**
Beefeater 24 (40 %)	4cl	**8,50**
Monkey 47 (47 %)	4cl	**9,00**
The Illusionist (45 %)	4cl	**9,00**
Gin Sul (43 %)	4cl	**9,00**
Gin Mare (42,7 %)	4cl	**10,00**

VODKA

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

BITTER

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

GRAPPA & OBSTBRÄNDE

Nonino Chardonnay (41 %)	2cl	**6,50**
Nonino Moscato (41 %)	2cl	**6,50**
Nonino Merlot (41 %)	2cl	**6,50**

LIKÖR

Sambuca Molinari (40 %)	2cl	**3,50**
Baileys Irish Cream (17 %)	4cl	**6,50**
Ramazzotti Limoncello (28 %)	2cl	**3,50**
Frangelico Haselnuss, Barbero (20 %)	2cl	**3,50**

GETRÄNKE

TEQUILA

Olmeca Blanco (38 %)	2cl	**4,00**
Olmeca Reposado (38 %)	2cl	**4,00**
El Jimador Blanco (38 %)	2cl	**4,00**
El Jimador Reposado (38 %)	2cl	**4,00**
Don Julio Blanco (38 %)	2cl	**9,00**
Don Julio Reposado (38 %)	2cl	**9,00**

COGNAC & BRANDY

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

WHISKEY & WHISKY

Jim Beam (40 %) Bourbon Whiskey	4cl	**7,00**
Woodford Reserve (43,2 %) Bourbon Whiskey	4cl	**9,00**
Elijah Craig (47 %) Bourbon Whiskey	4cl	**10,00**
Jack Daniel's (40 %) Tennessee Whiskey	4cl	**7,00**
Jack Daniel's Gentleman Jack (40 %) Tennessee Whiskey	4cl	**9,00**
Johnnie Walker Red Label (40 %) Scotch Whisky	4cl	**7,00**
Johnnie Walker Black Label (40 %) Scotch Whisky	4cl	**8,00**
Chivas Regal, 12 Years (40 %) Scotch Whisky	4cl	**8,00**
Glengoyne Highlands, 10 Years (40 %) Single Malt Whisky	4cl	**9,00**
Glenfiddich Speyside, 12 Years (40 %) Single Malt Whisky	4cl	**9,00**
Glenmorangie The Original Highlands, 10 Years (40 %) Single Malt	4cl	**10,00**
Jura Islands, 12 Years (40 %) Single Malt Whisky	4cl	**11,00**
Lagavulin Islay, 16 Years (43 %) Single Malt Whisky	4cl	**19,00**
Dalmore Highlands, 15 Years (40 %) Single Malt Whisky	4cl	**20,00**
John Jameson (40 %) Irish Whiskey	4cl	**7,00**
Teeling (46 %) Irish Whiskey	4cl	**10,00**
Red Breast, 12 Years (40 %) Irish Whiskey	4cl	**13,00**
Pike Creek, 10 Years (42 %) Kanadischer Whisky	4cl	**8,00**
Nikka from the Barrel (51,4 %) Japanischer Blended Whisky	4cl	**11,00**

WEINE

SCHAUMWEINE

INFO

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite

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

WEISSWEINE

	0,10 l	0,2 l	0,75
Trebbiano D.O.P. Abruzzen, Italien | Rocca Ventosa, Cantina Tollo trocken | leicht | frisch	**4,50**	**6,90**	**22,50**
Bianco di Custoza D.O.C. Venetien, Italien | Cantina di Custoza trocken | fruchtig | aromatisch	**5,00**	**7,90**	**25,50**
Grauburgunder Tradition Qba Pfalz, Deutschland | Bergdolt-Reif & Nett trocken | leicht | lebendige Säure	**5,50**	**8,50**	**27,50**
Chardonnay Qba Mosel, Deutschland | Weingut Klaus Lotz trocken | frisch | angenehme Säure | fruchtige Nase	**5,50**	**8,50**	**27,50**
Sauvignon Blanc „les Maries“ IGP Pays d’Oc, Frankreich | Domaine de la Baume trocken | kräftig	**5,70**	**9,50**	**29,50**
Schieferstein Riesling Qba Mosel, Deutschland | Klaus Lotz trocken | mineralisch | knackig	**5,90**	**9,90**	**31,50**
San Vigilio Lugana D.O.C. Lombardei, Italien | Selva Capuzza trocken | jung | frisch | süffig	**6,90**	**10,90**	**34,50**

WEINE

INFO

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite

ROSÉWEINE

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Bardolino Chiaretto D.O.C. Venetien, Italien | Cantina di Custoza trocken | fruchtig | süffig	**4,90**	**7,50**	**24,50**
Rosé vom Zweigelt QW Kamptal, Österreich | Weingut Johann Topf trocken | erfrischend | fruchtig	**6,50**	**9,90**	**31,50**
Whispering Angel A.O.P. Provence, Frankreich | Cave d'Esclans trocken | mineralisch | ausbalanciert	**9,50**	**14,90**	**47,50**

ROTWEINE

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Montepulciano D.O.C. Abruzzen, Italien | Cantina Tollo trocken | fruchtig | weich	**5,00**	**7,90**	**25,50**
Elégance Syrah VdP D'Oc Languedoc, Frankreich | Joseph Castan trocken | frische Beeren | geschmeidiger Gaumen	**5,00**	**7,90**	**25,50**
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	**5,50**	**8,50**	**27,50**
Merlot Garda | Classici D.O.C. Venetien, Italien | Cantina di Custoza trocken | weich | elegant	**5,50**	**8,50**	**27,50**
Primitivo di Puglia I.G.T. Apulien, Italien | A Mano trocken | komplex | weiche Tannine | feine Barriquenote	**5,90**	**8,90**	**28,50**
Ripasso Montere Valpolicella Superior D.O.P. Venetien, Italien | "Ca' De Rocchi" Abf. Tinazzi trocken | angenehmes Barrique | weiche Tannine | kräftig	**7,50**	**11,90**	**38,50**

WEINSCHORLEN

	0,20 l	0,4 l
Weinschorle (weiß, rosé, rot)	**6,50**	**9,90**

INFORMATIONEN

ALLGEMEINES

- Eine Liste aller verwendeten Zusatzstoffe und allergieauslösenden Stoffe erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.
- 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.**

MORGENS BIS ABENDS

Öffnungszeiten:	Montag bis Sonntag (Küche bis 23:00 Uhr)	11:00 – 01:00 Uhr
Mittags:	Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach unseren aktuellen Mittagsgerichten!	11:30 – 14:30 Uhr
Pizzeria:	Montag bis Donnerstag und Sonntag Freitag und Samstag	 11:30 – 23:00 Uhr 11:30 – 24:00 Uhr
Abends:	Beachten Sie auch unsere Menütafel!	

VERWENDETE ZUSATZSTOFFE

1 mit Süßungsmitteln
2 chininhaltig
3 mit Farbstoffen
3.1 Könnten die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beinträchtigen
4 koffeinhaltig
4.1 enthält Koffein. Für Kinder, schwangere Frauen und koffeinempfindliche Personen nicht geeignet
5 mit Taurin
6 mit Antioxidationsmitteln
7 mit Phosphat
8 mit Eiweiß
8.1 mit Milcheiweiß, 8.2 Stärke
9 mit Konservierungsstoffen
9.1 mit Nitritpökelsalz, 9.2 mit Nitrat
10 gewachst
11 Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l),
12 geschwärzt
13 enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam)
14 mit Geschmacksverstärker
15 Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter - hier 300 mg)
16 hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
17 Stabilisatoren
18 Säuerungsmittel/ -regulatoren
19 gentechnisch verändert

ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE

A Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme)
B Sellerie/-erzeugnisse
C Krebstiere/-erzeugnisse
D Lupine/-erzeugnisse
E Sesam/-erzeugnisse
F Fisch/-erzeugnisse
G Senf/-erzeugnisse
H Erdnüsse/-erzeugnisse
I Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose)
J Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss)
K Eier/-erzeugnisse
L Weichtiere/-erzeugnisse
M Soja/-erzeugnisse
N Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

GUTEN APPETIT!

STANDORTE

ALLERGENE & ZUSATZ-STOFFE

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

ONLINE-RESERVIERUNG:

www.cafeneuhauser.de

neuhauser

CAFE | RESTAURANT | BAR | HOLZOFENPIZZA

01/2025