



Ristorante Taverne

Lieber Gast,

La Taverne verkörpert die italienische Küche in ihrer ursprünglichen Form. Schon vor hunderten von Jahren kehrten hier Wanderer und Reisende ein, um zu speisen und sich von den Strapazen ihrer Reise zu erholen.

Bauern und Edelleute, alle Schichten konnte man hier treffen und für jeden hielt der Wirt die richtige Speise und den richtigen Wein bereit.

Seit 1985 führen wir mit unserer "Taverne" für Sie diese Tradition fort.

Vergessen Sie die Strapazen des Alltags, entdecken und erleben Sie das alte Italien mit seinen kulinarischen Genüssen.

Versuchen Sie doch mal Fleisch oder Fisch vom heißen Grillstein, nach Ihrem Geschmack selbst am Tisch zubereitet.

Im Ofen überbackene Pfannengerichte servieren wir in der Pfanne.

Oder wählen Sie eine der vielen Spezialitäten der "Taverne".

Wir wünschen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Insalata – Salat

- 67 *Insalata Tirolese* 8,50
Grüner Salat, Tomaten, Mais, Salami, Schinken*, Schafskäse, Oliven⁵, pikante Sauce
- 68 *Insalata dello Chef* 9,00
Pikanter Salat vom Chef
- 69 *Insalata Quattro Stagioni* 9,00
Vier Jahreszeiten:
gefüllte Tomate, Salat der Saison
Ei, Zwiebeln, Parmaschinken, Hähnchen, Krabben, Thunfisch mit köstlicher Sauce
- 130 *Insalata Mista* 4,50
Gemischter Salat
- 131 *Insalata di Pomodori* 4,50
Tomatensalat, Zwiebeln und Dressing
- 134 *Insalata Taverne* 8,00
Grüner Salat, Thunfisch, Oliven⁵, Eier, Äpfel, Dressing
- 135 *Insalata Capricciosa* 8,00
Grüner Salat, Oliven, Schinken*, Zwiebeln, Thunfisch, Eier, Artischocken, Sahneseauce
- 136 *Insalata della Casa* 9,00
Ein Salat mit allen Köstlichkeiten:
Putenfleisch, Schinken*, Käse¹, Ei, Thunfisch, Krabben

Antipasti – Vorspeisen

- 138 *Parma Melone* 9,50
Parmaschinken, Honigmelone
- 143 *Frische Champignons* 8,00
mit Kräuterbutter und Schnecken gefüllt
- 145 *Lumache alla Bourguignon* 7,00
6 Schnecken in Kräuterbutter
- 146 *Lumache con Porcini* 9,00
Schnecken mit Champignons, Tomaten, Knoblauch, flambiert
- 147 *Scampi al Forno* 10,50
Scampi in pikanter Knoblauchsauce, im Backofen zubereitet
- 149 *Champignon della signora* 8,50
Riesenchampignon gefüllt, mit pikanter Käse-Sahneseauce¹ überbacken
- 150 *Insalata di Pesce* 9,50
Fischsalat, versch. Meeresfrüchte, Knoblauch-Zitronensauce
- 154 *Pecorino al Forno* 8,00
überbackener Schafskäse mit Knoblauch, Kräutern, Tomate
- Carpaccio di Pesce* 10,00
mit Rucola in Zitronensauce
- Carpaccio vom Rind* 11,00
mit Rucola und Parmesan
- Bruschetta Mozzarella* 4,50
geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Mozzarella, Knoblauch
- Pomodore Mozzarella* 7,50
Frische Tomaten mit Mozzarella



Pizze - Pizza

101	<i>Margherita</i>	6,00	93	<i>San Marco</i>	9,00
	Tomaten, Käse ¹			Tomaten, Käse ¹ , Pilze, Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Thunfisch	
103	<i>Salami</i>	7,50	94	<i>Quattro Stagioni</i>	9,00
	Tomaten, Käse ¹ , Salami			Tomaten, Käse ¹ , Schinken*, Salami, Thunfisch, Pilze	
104	<i>Prociutto</i>	7,50	96	<i>Calzone Bolognese</i>	9,00
	Tomaten, Käse ¹ , Schinken*			Tomaten, Käse ¹ , Spinat, Hackfleisch	
105	<i>Funghi</i>	8,00	97	<i>Di Parma</i>	9,50
	Tomaten, Käse ¹ , Champignons			Tomaten, Käse ¹ , Parmaschinken	
107	<i>Tonno</i>	8,00	98	<i>Rucola</i>	10,50
	Tomaten, Käse ¹ , Thunfisch			Tomaten, Käse ¹ , Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse	
109	<i>Gamberi</i>	9,50	99	<i>Quattro Formaggi</i>	10,00
	Tomaten, Käse ¹ , Krabben			Tomaten, Gorgonzola, Gouda ¹ , Bel Paese, Parmesan	
111	<i>Spinaci</i>	8,00	100	<i>Capricciosa</i>	9,00
	Tomaten, Käse ¹ , Blattspinat			Tomaten, Käse ¹ , Schinken*, Oliven ⁵ , Champignons, Artischocken	
113	<i>Hawaii</i>	8,00			
	Tomaten, Käse ¹ , Ananas, Schinken*				
114	<i>Quattro Verdura</i>	9,00			
	Tomaten, Käse ¹ , Broccoli, Spinat, Artischocken, Porree				
116	<i>Napoletana</i>	7,50			
	Tomaten, Käse ¹ , Sardellen, Oliven				
117	<i>Romana</i>	8,00			
	Tomaten, Käse ¹ , Artischocken, Paprika, Oliven				
118	<i>Frutti di Mare</i>	9,50			
	Tomaten, Käse ¹ , Krabben, Thunfisch, Tintenfisch				
119	<i>Taverne</i>	8,00			
	Tomaten, Käse ¹ , Salami, Schinken*, Pilze, Ei				
120	<i>Calzone</i>	8,00			
	Tomaten, Käse ¹ , gefüllt mit Schinken*				



Minestre - Suppen

- 123 *Minestrone* 4,50
Italienische Gemüsesuppe
- 124 *Zuppa di Pomodoro* 5,00
Tomatensuppe
- 125 *Zuppa di Cipolla* 4,50
Original französische Zwiebelsuppe, überbacken
- 127 *Minestra di Fagioli* 6,00
Weiße Bohnensuppe

Pasta – Nudeln

- Tre Paste Mista della Casa* 12,00
gemischte Nudelplatte
- 152 *Tagliatelle alla Romana* 8,00
grüne Bandnudeln mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch in Sahnesauce
- 155 *Spaghetti Bolognese* 8,00
mit Ragoutsauce
- 156 *Spaghetti Carbonara* 8,00
mit Schinken*, Eiern, Sahnesauce
- 157 *Spaghetti Frutti di Mare* 10,00
mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Tomaten
- 158 *Spaghetti Quattro Formaggi* 9,00
mit vier Käsesorten, Kräutern, Sahnesauce
- 159 *Spaghetti alla Matriciana* 8,00
mit Zwiebeln, Speck, Käse¹, Tomaten
- 160 *Spaghetti alla Paesana* 9,00
mit verschiedenen Gemüsesorten, Hühnerfleisch, Käse¹, Knoblauch
- 161 *Spaghetti Aglio* 8,00
Knoblauchspaghetti, Petersilie Peperoni. Pikant!

- 163 *Tagliatelle al Curry* 8,50
Bandnudeln mit Scampis, Fleisch, Curry in Weißweinsauce
- 164 *Tagliatelle Filetto di Manzo* 14,50
Bandnudeln mit Filetspitzen und Champignons in einer Chardonnay-Sahnesauce
- 122 *Rigatoni* 8,50
Röhrennudeln in Fleischsauce, Schinken*
- 165 *Tortellini alla Panna* 8,00
gefüllte Nudeln, Sahne in Tomatensauce, überbacken
- 167 *Lasagne in Terrina* 8,00
Blattnudeln geschichtet, in Tomaten-Sahnesauce, überbacken
- 168 *Canneloni in Terrina* 8,00
gerollte Bandnudeln, in Tomaten-Sahnesauce, überbacken
- 169 *Tagliatelle Sandra* 9,00
grüne Bandnudeln, mit Scampis, Champignons in Sahnesauce

Risotto – Reis

- 170 *Risotto alle tre Carni* 10,00
Reis mit drei verschiedenen Fleischsorten, Gemüse, Knoblauch
- 171 *Risotto ai Funghi* 8,50
Reis mit Knoblauch, Käse¹ und Champignons



Piatti d'entrata - Hauptgerichte

Vom Rind

- 173 *Filetto alla Griglia* 24,00
gegrilltes Rinderfilet
- 174 *Filetto Mare e Monti* 26,00
Rinderfilet mit Scampis,
Champignons, flambiert mit Cognac
in delikater Sauce
- 175 *Filetto Madagaskar* 25,00
Rinderfilet mit grünem Pfeffer,
flambiert mit Cognac in Sahnesauce
- 177 *Filetto alla Gorgonzola* 26,00
Filetsteak mit Gorgonzola und
Birne, flambiert mit Kirschwasser
in Sahnesauce
- 178 *Filetto Stroganoff* 25,00
Filetstückchen, flambiert mit Wodka,
Champignons, Gurken, Zwiebeln in
delikater Sauce
- 179 *Bistecca ai Ferri* 22,50
gegrilltes Rumpsteak und
gemischter Salat
- 180 *Bistecca Diana* 24,00
Rumpsteak mit Zwiebeln und
Champignons in Sahnesauce
- 181 *Bistecca alla Paesana* 22,50
Rumpsteak mit Zwiebeln,
Champignons, Artischocken,
Paprika in delikater Sauce
- 183 *Bistecca al Pepe* 23,50
Pfeffersteak mit schwarzem oder
grünem Pfeffer, flambiert mit Cognac

Vom Lamm

- 184 *D'Agnello ai Gusti* 24,50
Lammkoteletts mit pikanten
Gewürzen und Sauce
- D'Agnello in* 26,50
Rotweinsauce Lammcaree in
Barolo -Rotweinsauce

Vom Kalb

- 188 *Saltimbocca alla Romana* 23,50
Kalbschnitzel mit Salbei und
Parmaschinken in Weißweinsauce
- 190 *Cordon bleu Taverne* 23,00
paniertes Kalbschnitzel mit Käse¹
und Schinken* gefüllt,
in Champignon-Sahnesauce
- 191 *Scaloppa Milanese Taverne* 22,00
paniertes Kalbschnitzel
mit Provencale-Sauce. Pikant!



Pesce – Fisch

- Salmone al senape* Tagespreis
Lachssteak in einer
Pommery-Senfsauce
- 195 *Sogliola alla Griglia* Tagespreis
Seezunge vom Grill,
Kräuterbutter, Zitrone
- 199 *Salmone alla Griglia* Tagespreis
Lachs vom Grill, mit
Kräuterbutter, Beilagen
- 201 *Tonno alla Griglia* Tagespreis
Thunfischsteak vom Grill mit
Knoblauch, Folienkartoffeln,
Spinat, Kräuterbutter
- 202 *Lotte al Pepe Verde* Tagespreis
Seeteufel, gebraten, in
grüner Pfeffersauce, flambiert
- 203 *Gamberoni Griglia* 23,00
Hummerkrabbenschwänze vom Grill,
mit Kräuterbutter, dazu Beilagen
- 204 *Gamberoni Aglio Pepe* 24,50
Hummerkrabbenschwänze gebacken,
Knoblauch, in grüner Pfeffersauce
- 205 *Gamberoni Taverne* 25,00
Hummerkrabbenschwänze in
Parmaschinken gerollt, Knoblauch,
Kräutersauce, flambiert. Sehr pikant!
- 206 *Gamberoni al Pernod* 26,00
Hummerkrabbenschwänze mit
Champignons in Pernod
und Sahnesauce

Vom Küchenchef empfohlen

- Insalata di Rucola*
con Salmone 15,50
Rucolasalat mit gebratenen
Lachsstreifen
- Agnellotti con salmone* 16,00
Hausgemachte Taschennudeln,
gefüllt mit Lachs in Provencalsauce
- Agnellotti con Nozi* 15,00
Hausgemachte Taschennudeln,
gefüllt mit Fleisch in Walnussauce
- Sogliola alle Mandorle* Tagespreis
Seezunge in Butter und Parmesan,
garniert mit Mandelsplittern
- Gnocchi Palma* 8,50
mit frischen Tomaten und Mozzarella
- Gnocchi Taverne* 9,00
mit Blattspinat und Gorgonzola
- Bistecca alla Rosario* 22,50
gegrilltes Rumpsteak mit
gerösteten Zwiebeln



Heiße Grill-Steine

Bereiten Sie sich das Fleisch Ihrer Wahl am Tisch selbst zu. Ob englisch, medium oder durchgebraten, ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und verschiedenen Saucen

ca. 200g 21,50

ca. 300g 28,00

Rinderfilet

mit Kräuterbutter und verschiedenen Saucen

ca. 200g 25,00

ca. 300g 31,00

Filettopf

in Knoblauchmarinade mit Kräuterbutter und verschiedenen Saucen

Filetto Maiale 19,50

Schweinelendchen mit Kräuterbutter und verschiedenen Saucen

Filetto di Fuoco 24,00

Feuertopf, sehr scharf! mit Kräuterbutter und verschiedenen Saucen

Grigliata allo spiedo 25,00

Grillspieß Taverne: Drei verschiedene Fleischsorten und verschiedene Saucen

Grigliata di Carne 26,00

Grillplatte, verschiedene Fleischsorten, gemischter Salat, Champignons und verschiedene Saucen

Putensteak

ca. 245g mit Kräuterbutter und verschiedenen Saucen

Spezialita della Casa – Spezialitäten des Hauses

Pfannengerichte im Ofen überbacken

Diese Gerichte werden alle in der Pfanne serviert

231 Broccoli con Prosciutto Cotto 9,00

Broccoli mit Schinken* und Käse¹ überbacken

233 Spinaci al Forno 8,50

Spinat, köstlich zubereitet mit Käse¹ überbacken

234 Tagliatelle al Forno 9,00

grüne Bandnudeln, Schinken*, Spinat, in Sahnesauce mit Käse¹ überbacken

235 Rigatoni al Forno 9,00

Röhrennudeln mit Thunfisch, Schinken* mit Käse¹ überbacken

236 Spaghetti speciali con Scampi 9,50

Spaghetti mit Knoblauch, Scampis, Muscheln, pikant

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.



Beilagen

salat siciliana	3,00
Gemischter salat	3,00
Folienkartoffel mit Kräuterbutter	2,50
Pommes Frites	3,00
Grüne Bohnen (warm)	3,00
Frische Champignons	3,00
Broccoli	3,00
Blattspinat	3,00

Dessert

212 Zabaglione	7,00
Eisschaum geschlagen mit Marsala und Ei	
215 Gelato Misto	6,00
gemischtes Eis	
216 Dame Blanche	6,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Sahne	
217 Birne Helene	6,50
Vanilleeis mit Birne, heißer Schokolade, Sahne	
218 Heiße Kirschen	7,00
Auf Vanilleeis mit Mandeln und Kirschwasser	
219 Heiße Himbeeren	6,00
Auf Vanilleeis mit Mandeln und Himbeergeist	
Panna Cotta	6,00
Sahnepudding mit heißer Schokoladensauce	
Tiramisù	7,00
Italienische Kuchenspezialität	
Gemischtes Dessert	9,00
nach Art des Hauses	



Eine Allergiker-Speisekarte mit allen Bezeichnungen der Allergene und Zutaten der Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.

Intern. Spirituosen

Malteser	2cl	3,00
Limoncello	2cl	3,50
Wodka	2cl	4,00

Whiskey, Cognac

Johnny Walker		4,00
Ballantines		4,00
Martell		3,50

Biere

stauder Pils	0,3l	2,50
Diebels Alt	0,3l	2,50
Radler	0,3l	2,50
Krefelder ^{2,3}	0,3l	2,50
Malzbier	0,3l	2,50
Weizenbier	0,5l	5,00
Weizenbier (alkoholfrei)	0,5l	5,00
stauder. Pils	0,5l	5,00
Diebels Alt	0,5l	5,00
Malzbier	0,5l	5,00
Krefelder	0,5l	5,00

Italienische Weine

Valpolicella, mild	1/4l	4,50
Lambrusco, süß	1/4l	4,50
Landwein, herb	1/4l	4,50
Frizzantino, süß	1/4l	4,50
Frascati, herb	1/4l	4,50
Pinot Griggio, mild	1/4l	5,00



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,3}	0,3 l	2,50
Fanta ¹	0,3 l	2,50
Sprite	0,3 l	2,50
Mineralwasser	0,3 l	2,50
Apfelschorle	0,3 l	2,50
Orangensaft	0,3 l	2,50
Bitter Lemon ⁴	0,3 l	2,50

Warme Getränke

Latte Macchiato ²		3,00
Cappuccino ²		3,00
Espresso ²		2,00
Kaffee ²		2,00
Tee		2,00

Aperitifs

Martini weiß/rot/dry		4,00
Campari Soda ¹		4,00
Campari Orange ¹		4,00
Prosecco		4,00
Aperol Spritz ¹		6,50

Ital. Spirituosen

Vecchia Romana	2 cl	3,70
Sambuca	2 cl	3,00
Amaretto caldo	2 cl	4,00
Grappa	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,00
Ramazzotti	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50



Ristorante
Taverne

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Coffeinhaltig
- 3 Süßungsmittel
- 4 Chininhaltig

* Schinken:
Formfleischschinken