



Antico & Abruzzo

Hotel - Ristorante

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Suppen & Salate

-  5. **Crema di Pomodoro** 6,00 €
Hausgemachte Tomatencremesuppe
-  6. **Minestrone**  6,00 €
Hausgemachte Gemüsesuppe
-  7. **Gegrillter Ziegenkäse**    13,50 €
auf buntem Salat mit Waldhonig und geröstetem Brot
8. **Carciofini alla Giudea**  9,00 €
Artischocken, Salat, Sardellenfilets, Knoblauch und rote Zwiebeln "Jüdische Art"
-  9. **Ziegenmarkt-Salat**  9,00 €
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Mais, Oliven, roten Zwiebeln und Hirtenkäse
10. **Salat mit Pute** 10,50 €
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, roten Zwiebeln und angebratenen Putenstreifen
11. **Nizza-Salat** 9,50 €
Großer bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Thunfisch und roten Zwiebeln
-  12. **Salatbeilage**  5,00 €
Kleiner bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven und roten Zwiebeln
-  19. **Gebackener Hirtenkäse**    10,50 €
auf buntem Salat mit geröstetem Brot
- 24 **Pizzabrot**  4,00 €
Immer offen frisch! Auf Wunsch auch mit Kräuterbutter + 0,80 €

Alle Salate mit Olivenöl, Balsamico-Essig und selbstgebackenem Ciabattabrot.  

 = vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Antipasti caldi e freddi – Wärme und kalte Vorspeisen

14. Carpaccio della Casa 13,50 €

 Mariniertes Rinderfilet, hauchdünns geschnitten,
mit Rucola und geraspeltm Parmesan

kleine Portion 9,50 €

15. Antipasto Abruzzese classico kleine Portion 9,50 €

  Verschiedene marinierte Gemüsesorten,
Mozzarellakäse und italienischer Landschinken

Classico 1–2 Personen 14,50 €

Familia 4–5 Personen 24,50 €

16. Funghi Grigliati 9,00 €

 Gegrillte Austernpilze auf Salatbett,
angemacht mit Knoblauch-Olivenöl und Balsamico-Essig

17. Bruschetta Romana 6,00 €

   Fünf geröstete Brote mit Sardellenfilets und Mozzarella überbacken

18. Bruschetta Classica 5,50 €

   Fünf geröstete Brote mit Tomaten und Knoblauch

1718. Bruschetta gemischt 6,90 €

   6 Stück gemischt, (3 Stück Romana und 3 Stück Classica)

20. Funghetti al Forno 9,00 €

  Frische Champignons mit Gorgonzola-Käse und Käse überbacken

22. Antipasto di Mare 14,50 €

  blanchierte Meeresfrüchte,
  Bruschetta mit Sardellen, Lachs

kleine Portion 9,50 €

 = vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Focaccie della Casa – Spezialität des Hauses *Ofenfrisches Focacciabrot angerichtet in verschiedenen Variationen*

26. Focaccia di Mare 13,50 €

 Räucherlachs mit buntem Salat und Rucola
und Schalottenzwiebeln auf warmem Focacciabrot

27. Focaccia con Carpaccio 14,00 €

 Rinderfilet, hauchdünn geschnitten auf buntem Salat
mit gehobeltem Parmesan auf warmem Focacciabrot

 28. Focaccia del Dottore 13,00 €

 Auberginen, getrocknete Tomaten, bunter Salat
und geraspelter Parmesan auf warmem Focacciabrot

 29. Focaccia Vegetaria 13,00 €

 bunter Salat mit angebratenem Gemüse und
Mozzarellaperlen auf warmem Focacciabrot

30. Focaccia Funghi 13,00 €

 gegrillte Austernpilze mit buntem Salat
und knusprigem Speck auf warmem Focacciabrot

31. Focaccia Champignon 13,00 €

 marinierter Hirtenkäse und gebratenen Champignons mit
 buntem Salat auf warmem Focacciabrot

32. Focaccia con Tacchino 13,50 €

 bunter Salat mit Putenstreifen, Hirtenkäse und
Mais auf warmem Focacciabrot

Alle Focaccie werden mit Olivenöl und Balsamico-Essig angerichtet.

 = vegetarisch



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Paste della Casa

Nudelgerichte nach Art des Hauses

-  **33. Spaghetti bel Paese** 12,50 €
 Spaghetti mit Rispentomaten, Rucola und Mozzarella-Perlen
- 34. Spaghetti Frutti di Mare** 13,50 €
 Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein und Knoblauch-Olivenöl
- 35. Fettuccine con Tacchino** 12,50 €
 Eierbandnudeln mit Putenstreifen und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce
- 36. Fettuccine alla Tirolese** 12,50 €
 Eierbandnudeln mit Austernpilzen, Tiroler Speck und geraspeltem Parmesan
-  **37. Spaghetti Aglio Olio** 11,50 €
 Spaghetti mit Knoblauchscheiben und Chillies in Olivenöl angebraten
(Ein guter, italienischer Klassiker)
-  **38. Spaghetti del Dottore** 12,50 €
 Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Auberginenstreifen und Hirtenkäse

 = vegetarisch



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Paste della Casa

Nudelgerichte nach Art des Hauses

39. **Spaghetti Matriciana** 12,50 €

 2 mit Strauchtomaten, Speck, Parmesan, Chillies & Knoblauchöl

40. **Lasagne classiche** 11,50 €

 M Schichtnudeln mit Hackfleischsauce und Käse überbacken

41. **Spaghetti con Calamaretti** 12,50 €

 F Spaghetti mit zarten Calamaristreifen, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl

42. **Spaghetti alla Toni** 12,50 €

 F M mit Artischocken, Sardellen, getrockneten Tomaten und geraspelttem Parmesan

 43. **Gnocchi ai quattro formaggi** 12,50 €

 M Kartoffelklößchen in Vier-Käsesorten-Sauce

 44. **Gnocchi con Verdure** 12,50 €

 M Kartoffelklößchen mit verschiedenen Gemüsesorten,
in Butter geschwenkt und Parmesan

 45. **Fettucine con Gamberi** 13,50 €

 F E M Eierbandnudeln mit Kirschtomaten und Garnelen in einer Dill-Sahnesauce

 = vegetarisch



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le Pizze Classiche

*Unser Teig wird traditionell von Hand verarbeitet
und ruht Mindestens 24 Stunden. Ø 30cm*

-  **70. Regina Margherita** 9,00 €
 mit Tomatensauce und Mozzarella
- 71. Milano** 10,50 €
 mit Tomatensauce, Salami und Mozzarella
- 73. Rustica** 11,50 €
 mit Tomatensauce, Salami, frischen Champignons und Mozzarella
- 74. Tonno** 12,50 €
 mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella
- 75. Hawaii** (Wenn es unbedingt sein muss 😊) 11,50 €
 mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Ananas und Mozzarella
-  **76. Vegetaria** 12,00 €
 mit Tomatensauce, verschiedenen Gemüsesorten und Mozzarella
- 77. Calzone** 12,50 €
 Pizzatasche mit Tomatensauce, Salami, frischen Champignons und Mozzarella
- 79. Quattro Stagioni** 13,00 €
 mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Salami, frischen Champignons, Spinat und Mozzarella
- 80. Diavola** 12,50 €
 mit Tomatensauce, Peperoniwurst, Salami, grünen Peperoni und Mozzarella

Jede zusätzliche Beilage + 1,50 €

Thunfisch, Meeresfrüchte oder Bauernschinken + 2,00 €



= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Le nostre Pizze speciali

*Unser Teig wird traditionell von Hand verarbeitet
und ruht Mindestens 24 Stunden. Ca. Ø 30cm*

83. **Frutti di Mare** 13,50 €



mit Tomatensauce, Meeresfrüchten, Thunfisch, Knoblauch und Mozzarella

65. **Bella Napoli** 12,00 €



mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Mozzarella



67. **Siciliana** 12,00 €



mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Auberginen und Hirtenkäse

68. **La Principessa** 13,50 €



mit Tomatensauce, Spinat, Lachs, Knoblauch und Mozzarella



69. **Pizza Bianca** 12,00 €



mit Mozzarella, Rucola, frischen Tomaten und Basilikum-Öl

78. **Parma** 13,00 €



mit Tomatensauce, Ital. Landschinken, Mozzarella und Rucola

81. **Del Patrone** 12,50 €



mit Tomatensauce, Peperoniwurst, Salami, Gorgonzola und Mozzarella



84. **Primo Amore** 12,00 €



mit Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten und Rucola

Jede zusätzliche Beilage + 1,50 €

Thunfisch, Meeresfrüchte oder Bauernschinken + 2,00 €



= vegetarisch

Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

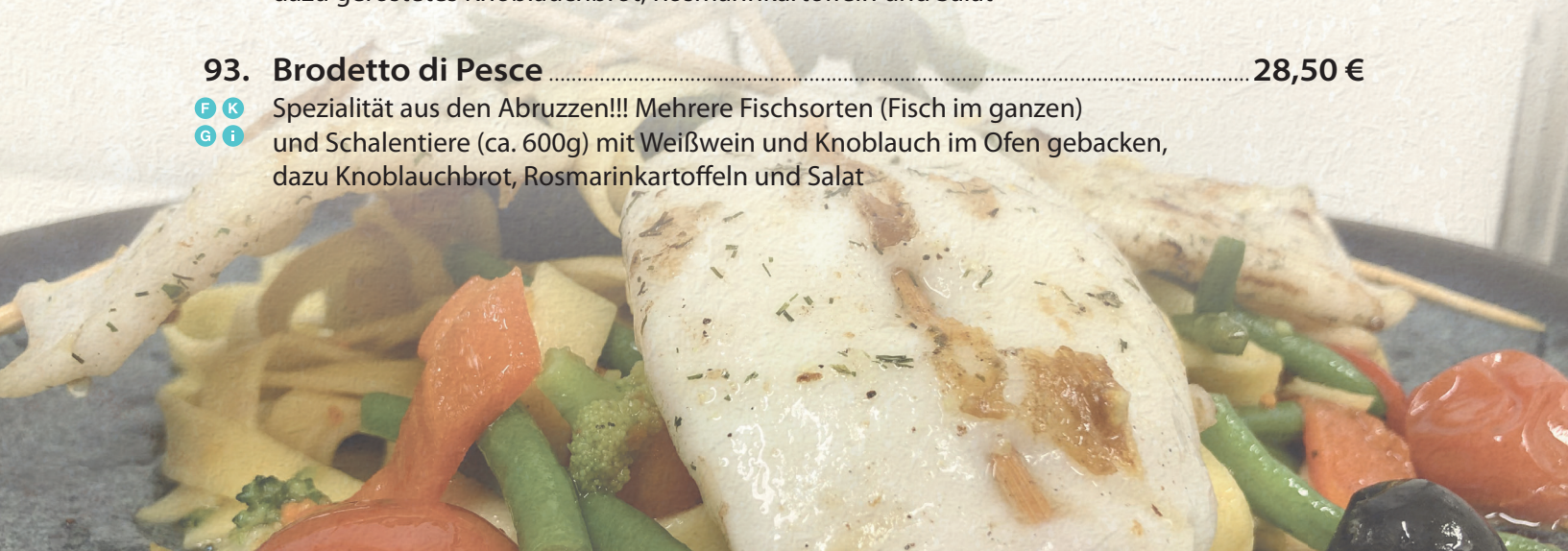
Carne di Manzo – Hülftsteak

86. **Bistecca ai Ferri** 21,50 €
M gegrilltes Rinderhülftsteak mit hausgem. Kräuterbutter
87. **Bistecca al Gorgonzola** 24,50 €
M gegrilltes Rinderhülftsteak mit Gorgonzolasauce
89. **Bistecca Pizzaiola** 24,50 €
F M gegrilltes Rinderhülftsteak mit Sardellen-Tomaten-Kapernsauce

Zu den Steaks servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und Salat

Pesce – Fischgerichte

90. **Spiedini Di Calamari** 22,50 €
F G Gegrillte Calamari auf Tagliatelle, mediterranem Gemüse und Salat
91. **Salmone alla Pescatrice** 24,50 €
F K Lachsfilet nach Seemannsart, mit Meeresfrüchten im Ofen gebacken,
G i dazu Bandnudeln mit buntem Gemüse und Salat
92. **Scampi al Forno** 25,50 €
F K Geschälte Scampi mit Weißweinsauce und Knoblauch im Ofen gebacken,
G i dazu geröstetes Knoblauchbrot, Rosmarinkartoffeln und Salat
93. **Brodetto di Pesce** 28,50 €
F K Spezialität aus den Abruzzen!!! Mehrere Fischarten (Fisch im ganzen)
G i und Schalentiere (ca. 600g) mit Weißwein und Knoblauch im Ofen gebacken,
dazu Knoblauchbrot, Rosmarinkartoffeln und Salat



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Per Bambini

nur für unsere Kleinen

- 119. Mini-Pizza** 5,50 €
G M 2 mit Tomatensauce, Salami und Käse
- 120. Spaghetti Mamma Mia** 5,50 €
G M mit Tomatensauce oder Butter
- 122. Gnocchi bambini** 6,50 €
G M in Butter oder Tomatensauce

Dolci

Süßspeisen

- 114. Zabaglione al Prosecco** 6,50 €
I E Ei-Schaumcreme mit Prosecco, Marsala und Vanilleeis für 2 Personen 9,50 €
- 115. Tartufo** 6,00 €
M E Schokoladen-Vanille-Trüffeleis
- 116. Lauwarmer Schokoladen-Brownie** 7,90 €
M 1 mit Karamell, Walnüssen und Vanille Eis
- 117. Affogato** 5,50 €
M 4 Vanille Eis aufgegossen mit Espresso
- 310. Hausgemachtes Tiramisu** 6,00 €
M E G



Antico & Abruzzo

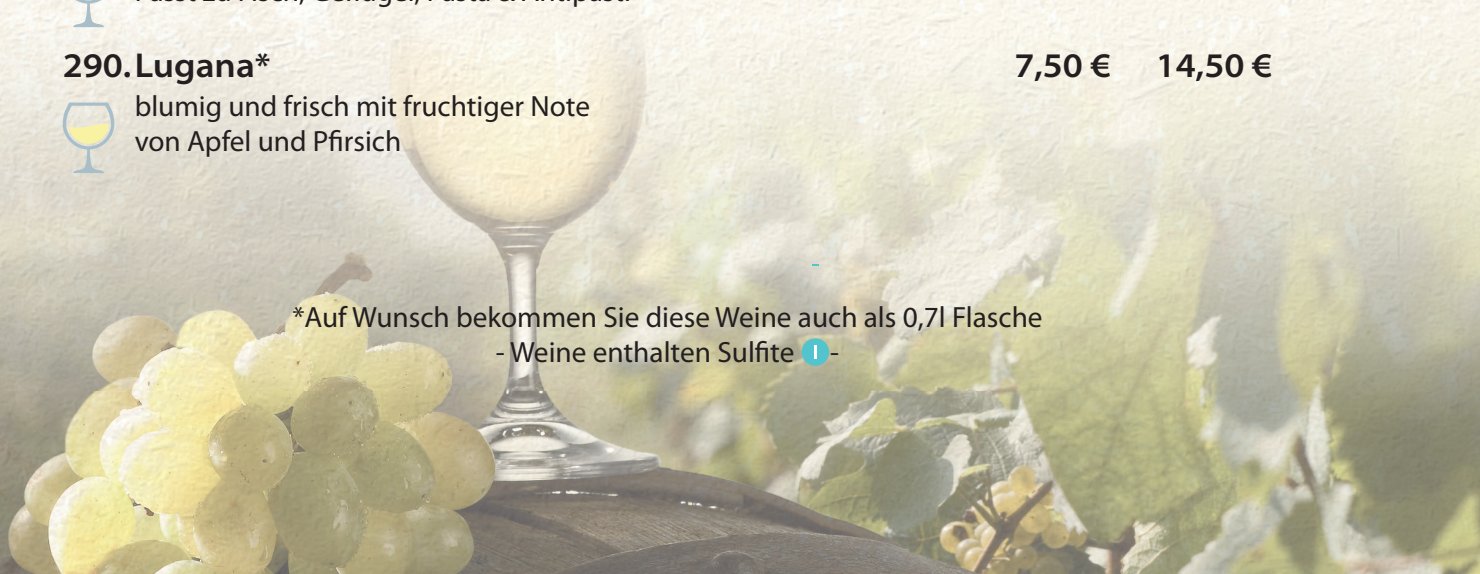
Hotel – Ristorante

Vini della Casa

Qualitätsweine aus Italien "Mit besten Empfehlungen vom Chef"

	0,2 l	0,5 l
230. Montepulciano d'Abruzzo*	5,50 €	10,50 €
 trocken und kräftig, passt gut zu Pizza, Pasta und Fleischgerichten		
240. Primitivo di Puglia*	7,50 €	14,50 €
 mit einem sanften Hauch von roten Beeren		
250. Trebbiano d'Abruzzo*	5,50 €	10,50 €
 fruchtig und frisch, wenig Säure ideal zu Antipasti, Fisch und Salat		
260. Cerasuolo d'Abruzzo*	5,50 €	10,50 €
 fruchtiger, kirschroter Rosé-Wein mit angenehmem Bouquet, passt zu leichten Gerichten		
270. Moscato d'Abruzzo*	5,50 €	10,50 €
 lieblich, frisch und spritzig, für die, die es süß mögen!		
280. Pinot Grigio*	5,50 €	10,50 €
 mit elegantem Bouquet. Passt zu Fisch, Geflügel, Pasta & Antipasti		
290. Lugana*	7,50 €	14,50 €
 blumig und frisch mit fruchtiger Note von Apfel und Pfirsich		

*Auf Wunsch bekommen Sie diese Weine auch als 0,7l Flasche
- Weine enthalten Sulfite  -



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Aperitifs

Prosecco	0,1 l	4,50 €
Campari Soda oder Orange	0,2 l	6,50 €
Martini ¹	5 cl	5,00 €
Sherry ⁱ	5 cl	4,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,00 €
Gin Tonic	0,2 l	7,00 €
Hugo	0,2 l	7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mündener Tafelwasser (Still, Medium oder Spritzig)	0,5 l	4,00 €
Mündener Tafelwasser (Still, Medium oder Spritzig)	1,0 l	5,00 €
Cola ^{1,4} , Fanta ¹ , Spezi ^{1,4} oder Sprite	0,2 l.....2,50 €	0,4 l 4,50 €
Bitter Lemon ⁵ , Tonic oder Ginger Ale	0,2 l.....2,70 €	0,4 l 4,70 €
Hausgemachte Limonaden (Gurke, Holunder oder Ingwer)	0,4 l	4,90 €
Saftschorlen (Rhabarber, Johannisbeere oder Apfel)	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,70 €



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Biere



Pils	0,3 l	3,70 €
Pils	0,5 l	5,50 €
Radler	0,3 l	3,70 €
Radler	0,5 l	5,50 €



Flaschenbiere

Alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,30 €
Birra Morretti	0,33 l	3,70 €
ein italienischer Klassiker		



Weizen



Hefe-Hell	0,5 l	5,50 €
Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

Bier ist ein glutenhaltiges Getränk!



Und wenn Sie müde sind und nicht mehr fahren wollen, bei uns können Sie auch in unserem Hotel übernachten.

Preise (ÜF) ab 75 €

Wir sehen uns dann zum Frühstück wieder!



Antico & Abruzzo

Hotel – Ristorante

Warme Getränke

Espresso ④	Tasse	3,00 €
Cappuccino ④ M	Tasse	3,50 €
Café Crema ④	Tasse	3,00 €
Kaffee HAG	Tasse	3,00 €
Heiße Schokolade M	Tasse	4,00 €
Caffee Latte M	Tasse	4,50 €
Latte Macchiato M	Glas	4,50 €
Tee (Schwarz, Pfefferminze oder Kräuter)	Glas	2,70 €

Spirituosen

Wodka	4 cl	3,00 €
Sambuca	2cl	3,00 €
Amaretto	2cl	3,00 €
Marsala mit Sahne M	4cl	3,50 €
Ramazotti	4cl	3,50 €
Averna	4cl	3,50 €
Fernet	2cl	3,00 €
Limoncello	2cl	3,00 €
Grappa	2cl	3,00 €
Vecchia Romagna	2cl	4,00 €

Die Speisen und Getränke aus unserer Speisekarte enthalten folgende, unvermeidbare **Zusatzstoffe** die vom Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig sind:

① Farbstoffe, ② Konservierungsstoffe, ③ geschwefelt, ④ Koffein, ⑤ Chinin.

Allergene: G Getreide, K Schalentiere, F Fisch, M Milch, SF Senf, I Sulfite, E Ei, 🌱 Vegetarisch