



HERZLICH WILLKOMMEN

WIR FREUEN UNS, SIE IN UNSEREM RESTAURANT BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.

Sollte es Ihnen bei uns gefallen haben, freuen wir uns mit Ihnen zusammen Ihre nächste Familienfeier, Ihr nächstes Firmen-Event oder anderweitige Feierlichkeiten ausrichten zu dürfen.

Sie können á la Carte Speisen oder ein festes Menü bestellen.
Gerne helfen wir Ihnen bei der Menüplanung.

Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihre Familie Maida



BARBAROSSA

HOTEL-RESTAURANT

APERITIVI

CAMPARI ORANGE	6,50
MARTINI BIANCO	4,50
MARTINI ROSSO	4,50
APEROL SPRITZ	6,50
PROSECCO	6,50
LIMONCELLO SPRITZ	6,50

INSALATE (SALATVARIATIONEN)

1	INSALATA VERDE (V)	6,50
	grüner Salat mit French Dressing oder Vinaigrette (V+)	
2	INSALATA MISTA (V)	8,50
	gemischter Salat, Karotten, Tomaten, Gurken, Mais, Weiß- und Rotkohl mit French Dressing oder Vinaigrette (V+)	
3	INSALATA TONNO (F)	12,50
	gemischter Salat wie oben mit Thunfisch, Zwiebel und Oliven	
4	INSALATA RUCCOLA (V)	12,50
	mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und Parmesan	



BARBAROSSA

HOTEL-RESTAURANT

ANTIPASTI (VORSPEISEN)

- | | | |
|---|---|-------|
| 5 | PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE (S) | 12,50 |
| | Parmaschinken mit Honigmelone (10,15) | |
| 6 | CAPRESE SALAT (V) | 12,50 |
| | Mozzarella mit Tomaten (8) | |
| 7 | PIZZA PANE (V+) | 7,50 |
| | Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch, Oregano
und Olivenöl (a,1) | |
| 8 | ANTIPASTO MISTO BARBAROSSA (S/R) | 29,50 |
| | große Vorspeiseplatte mediterraner Art für 2-4 Personen | |
| 9 | CARPACCIO DI MANZO (R) | 16,50 |
| | hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan, Sellerie und Olivenöl | |

MINESTRE (SUPPEN)

- | | | |
|----|----------------------------------|------|
| 10 | ZUPPA TORTELLINI (S/R) | 8,50 |
| | mit Erbsen | |
| 11 | ZUPPA TOMATO (V) | 8,50 |
| | Tomaten-Cremesuppe | |
| 12 | ZUPPA PAVESE | 6,50 |
| | Bouillon mit Ei | |





BARBAROSSA

HOTEL-RESTAURANT

SPAGHETTI

- 13 NAPOLI (V) 9,50
mit Tomatensauce (a)
- 14 BOLOGNESE (S) 10,50
mit Hackfleischsauce (a)
- 15 AL TONNO (F) 12,50
mit Thunfisch und Zwiebeln in Tomatensauce (a,d)
- 16 AI FRUTTI DI MARE (F*) 13,50
mit Tomaten und Meeresfrüchten (a,d,u)
- 17 PESTO (V) 10,50
mit Basilikum-Sahnesauce
- 18 CARBONARA (S) 10,50
mit Speck, Sahne, Parmiggiano und Eigelb
- 19 GORGONZOLA (V) 12,50
mit cremiger Gorgonzolasauce

TAGLIATELLE

- 20 AL GORGONZOLA (V) 13,50
mit Gorgonzola Cremesauce (a,1)
- 21 AL SALMONE (F*) 13,50
mit Lachs (a,d,1)
- 22 ALFREDO (S) 13,50
mit Schinken und Champion-Sahnesauce

PENNE

- 23 PASTICCIATE (S/R) 12,50
mit Hackfleisch-Sahnesauce (a,i)
- 24 AL COGNAC (S) 12,50
mit Schinkenstreifen in Cognacsauce (a,1)



BARBAROSSA

HOTEL-RESTAURANT

RIGATONI

- 25 QUATTRO FORMAGGI (V) 13,50
mit Sauce aus vier Käsesorten (a,1)
- 26 FRANCESCANA (S/R) 13,50
mit Hackfleischsauce, Schinken und Champignons (a)

TORTELLINI

- 27 AL BURRO E SALVIA (S/R) 12,50
mit Butter und Salbei (a)
- 28 PROSCIUTTO E PANNA (S/R) 13,50
mit Sahnesauce und Schinken (a,1)

AL FORNO (ÜBERBACKENE TEIGWAREN)

- 29 LASAGNE AL FORNO (S/R) 13,50
Teigschichten mit Hackfleisch, Schinken,
Tomaten- und Bechamelsauce (a,n)
- 30 CANNELLONI AL FORNO (S/R) 13,50
gefüllte Teigtasche mit Hackfleisch, Zwiebeln und Käse gefüllt (a,1)

GNOCCHI (KARTOFFELNUDELN)

- 31 AL POMODORO (V) 12,50
mit Tomatensauce (a)
- 32 ALLA BOLOGNESE (S) 13,00
mit Hackfleischsauce (a,n)
- 33 AL GORGONZOLA (V) 13,50
mit einer feinen Gorgonzolasauce (a,1)

RISOTTO

- 34 AI FRUTTI DI MARE (F*) 14,50
mit Meeresfrüchten (a,d)
- 35 AI FUNGHI (V) 14,50
mit Champignons (a,d)





BARBAROSSA

HOTEL-RESTAURANT

PIZZA

36	MARGHERITA (V)	8,50
	mit Tomaten und Mozzarella (a1,1,8)	
37	NAPOLETANA (F)	9,50
	mit Tomaten, Mozzarella und Sardellen (a1,1,8,f)	
38	PROSCIUTTO (S)	9,50
	mit Tomaten, Mozzarella, und Schinken (a1,1,8,6,2)	
39	FUNGHI (V)	9,50
	mit Tomaten, Mozzarella und Champignons (a1,1)	
40	SALAME (S)	9,50
	mit Tomaten, Mozzarella und Salami (a1,1,8,3s)	
41	CAPRICCIOSA (S)	11,50
	mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons (a1,2,8,6)	
42	QUATTRO STAGIONI (S).	12,50
	mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Artischocken (a1,1,8,6,2,s)	
43	BARBAROSSA (S)	13,50
	mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Champignons, Artischocken und Oliven	
44	FRUTTI DI MARE (F*)	13,50
	mit Tomaten, Mozzarella, und Meeresfrüchten (a1,1,8,u,s,3,f)	
45	TONNO (F).	12,50
	mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln (a1,1,f)	
46	SPINACI (V)	13,50
	mit Tomaten, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola	
47	PARMA RUCCOLA SCALIE DI GRANE (S)	14,50
	mit Tomaten, Mozzarella, Ruccola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan	
48	SICILIANA (S)	13,50
	mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika, Oliven und Ei	

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt. und Bedienung.



BARBAROSSA

HOTEL-RESTAURANT

PESCE (FISCH)

- 49 CALAMARI FTITTI (F*) 22,50
frittierter Tintenfisch mit Salat (a,d,u)
- 50 GAMBERONI ALLA GRIGLIA (F*) 26,50
Gamberoni gegrillt mit Knoblauch, mit Salat (a,d)

MAIALE (VOM SCHWEIN)

- 51 JÄGERSCHNITZEL (S) 19,50
in feiner Champignon-Jägersauce mit Pommes Frites (a,c,s)
- 52 PANIERTES SCHNITZEL (S) 19,50
mit Pommes Frites (a,c,s)

MANZO (VOM RIND)

- 53 PFEFFERSTEAK (R) 26,50
mit Broccoli (a,c,r)
- 54 RUMPSTEAK (R) 26,50
mit Stangenbohnen (a,c,r)

VITELLO (VOM KALB)

- 55 SCALOPPINA AL VINO BIANCO (R) 24,50
mit Weißweinsauce und Broccoli (a,i,q)
- 56 SCALOPPINA AL LIMONE (R) 24,50
mit Zitronensauce und Spinat
- 57 SCALOPPINA AL MARSALA (R) 24,50
mit Marsalasauce und Stangenbohnen

CONTORNI (BEILAGEN)

- SPINAT mit Knoblauch (V+) 6,50
- BROCCOLI mit Butter (V) 6,50
- GRÜNE STANGENBOHNEN (V+) 6,50
- POMMES FRITTES (V+) 4,50

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Salat extra.

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt. und Bedienung.





BARBAROSSA

HOTEL-RESTAURANT

DESSERT (NACHSPEISE)

TIRAMISÙ	6,50
hausgemachter Tiramisù (a1,7,i,c,8,1,8)	
PANNA COTTA	6,50
italienisches Dessert mit Erdbeer- oder Karamellsauce (a1,7,i,c,8,)	
TARTUFO NERO / BIANCO	6,50
italienische Trüffel Eispraline mit Schokoladen- oder Vanillegeschmack (a1,7,i,c,8,1)	

BEVANDA CALDO (WARME GETRÄNKE)

CAFÉ CREMA	2,80
ESPRESSO	2,40
CAPPUCCINO	3,20
LATTE MACCHIATO	3,50
TEE, VERSCHIEDENE SORTEN	2,40

DIGESTIVI

AVERNA	4,50
RAMAZOTTI	4,50
AMARETTO	4,50
LIMONCELLO	4,00
GIN TONIC	6,50
WODKA LEMON	6,50
GRAPPA VERCHIEDENE SORTEN	6,50



BARBAROSSA

HOTEL-RESTAURANT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA	0,2 l	3,00
FANTA	0,2 l	3,00
SPRITE	0,2 l	3,00
COCA COLA ZERO	0,2 l	3,00
SPEZI	0,2 l	3,00
ACQUA SAN PELLEGRINO	0,25 fl / 0,75 fl	3,50 / 6,50
ACQUA PANNA	0,25 fl / 0,75 fl	3,50 / 6,50
APFELSAFT	0,2 l	3,20
APFELSAFT-SCHORLE	0,2 l	3,00
ORANGENSAFT	0,2 l	3,20
BITTER LEMON	0,2 l	3,50
TONIC WATER	0,2 l	3,50

BIRRE (BIER)

KROMBACHER PILS	0,2 l / 0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,20 / 4,90
ZUNFT KÖLSCH	0,2 l / 0,3 l	2,50 / 3,20
RADLER	0,2 l / 0,3 l	2,50 / 3,20
KROMBACHER WEIZEN	0,5 l	4,90

ANALKHOLICIC BIRRE (ALKOHOLFREIES BIER)

KROMBACHER WEIZEN	0,5 fl	4,90
KROMBACHER PILS	0,33 fl	3,90
MALZBIER	0,33 fl	3,50





BARBAROSSA

HOTEL-RESTAURANT

VINO SFUSO (OFFENE WEINE) 0,25L

CHIANTI (Rotwein) Italien (Toscana)	6,50
NERO D´AVOLA . . . (Rotwein) Italien (Sizilien)	6,50
PRIMITIVO (Rotwein) Italien (Apulien)	6,50
LAMBRUSCO (Rotwein) Italien (Emilia Romagna)	6,50
FRASCATI (Weißwein) Italien (Lazio)	6,50
PINOT (Weißwein) Italien (Veneto)	6,50
PRIMITIVO (Rosé) Italien (Apulien)	6,50
WEINSCHORLE mit Wein nach Ihrer Wahl	4,50

KENNTLICHMACHUNG VON ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

- | | |
|--|--|
| 1.) Zusatzstoffe | 2.) Allergene |
| 1 = mit Farbstoff | a = glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Hefe, Dinkel, Kamut, Hybridstämme sowiedaraus hergestellte Erzeugnisse) |
| 2 = mit Antioxidationsmittel | b = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse |
| 3 = mit Geschmacksverstärker | c = enthält Eier und Eierzeugnisse |
| 4 = geschwärzt | d = enthält Fisch und Fischerzeugnisse |
| 5 = gewachst | e = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| 6 = mit Phosphat | f = enthält Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse |
| 7 = coffeinhaltig | g = enthält Milch und Milcherzeugnisse |
| 8 = mit Konservierungsstoff | h = enthält Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) |
| 9 = chininhaltig | i = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| 10 = geschwefelt | k = enthält Senf und Senferzeugnisse |
| 11 = mit Süßungsmittel(n)
enthält eine Phenylalaninquelle | l = enthält Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| 12 = mit Milcheiweiß | m = enthält Schwefeldioxid und Sulphite |
| 13 = mit Taurin | n = enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse |
| 14 = Hergestellt unter Verwendung von
Pflanzenöl aus genetisch verändertem Soja | o = enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |
| 15 = mit Nitritpökelsalz | |
| 16 = mit Alkohol | |

Liebe Gäste, bei weiteren Fragen gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (F)=FISCH | (G)=GEFLÜGEL |
| (W)=WILD | (L)=LAMMFLEISCH |
| (R)=RINDFLEISCH | (S)=SCHWEINEFLEISCH |
| (V)=VEGETARISCH | (V+)=VEGAN |

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt. und Bedienung.