

## SALATE

Insalata di Spinaci € 9,50  
Salat vom frischen Blattspinat mit geröstetem Speck,  
Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan in  
Balsamico-Dressing

Insalata di Rucola € 9,50  
Frischer Rucolasalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten &  
Parmesan in Balsamico-Dressing

## UNSERE SPEZIALITÄTEN AUS DER VITRINE

Vitello Tonnato € 13,50  
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Kalb mit  
hausgemachter Thunfischsauce & Kapern

Vitello Genovese € 13,50  
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Kalb mit  
hausgemachtem Basilikumpesto

Caprese di Bufala € 13,50  
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und frischem  
Basilikum

Carpaccio di Manzo € 14,50  
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom rohen Rind mit  
Rucola und Parmesan in Olivenöl und Zitronensaft

Caponata Siciliana € 12,00  
Frittierte Auberginen eingelegt mit Rosinen, Zwiebeln,  
Pinienkernen und Tomaten

Sarde in Saor € 12,00  
Frittierte Sardinen eingelegt in süß-sauren Zwiebeln mit  
Rosinen

Antipasto di Verdure € 9,50  
Gemüsevariation

Formaggi misti € 13,00  
Komposition verschiedener italienischer Hart- und  
Weichkäsesorten mit hausgemachter Marmelade

Tajer Tradizionale € 13,00

Delikat belegtes Holzbrett mit einer Variation unserer  
Schinken - und Käsespezialitäten

Piatto Fantasia € 14,00  
Delikat belegtes Holzbrett mit einer Variation unserer  
Schinken - und Käsespezialitäten mit Gemüse

Tajer Speciale - ab 2 Personen pro Person € 17,00  
Gemischte Vorspeisenplatte; Variation unserer Schinken - &  
Käsespezialitäten, Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo und  
frisches Gemüse

## HEISSE GETRÄNKE & KAFFEE

Espresso € 2,20  
Espresso Doppio € 3,50  
Cappuccino € 3,00  
Latte Macchiato € 3,50  
Tee € 3,50

## WEINE & SCHAUMWEINE OFFEN

SPUMANTI 0,1l Flasche  
Prosecco € 6,00 € 30,00  
*Terre al Piano (Veneto)*  
Brut Franciacorta Lantieri € 8,00 € 42,00

### VINI BIANCHI

Hauswein € 6,00  
*(Carafetta 0,2l)*  
2020 Pinot Grigio € 5,00 € 29,00  
*Pecorari (Friuli)*  
2020 Friulano € 5,00 € 29,00  
*Pecorari (Friuli)*  
2020 Pinot Bianco € 6,00 € 30,00  
*Madonna delle Vittorie (Trentino)*  
2020 Chardonnay Somereto € 6,50 € 34,00  
*Andrian (Alto Adige)*  
2020 Sauvignon Winkl € 7,00 € 42,00  
*Terlan (Alto Adige)*

### VINI ROSSI

Hauswein € 6,00  
*(Carafetta 0,2l)*  
2018 Refosco € 4,50 € 29,00  
*Pecorari (Friuli)*  
2018 Nero d'Avola € 6,00 € 32,00  
*Canicatti (Sicilia)*  
2016 Chianti Classico € 5,00 € 29,00  
*Castello di Radda (Toscana)*  
2018 Primitivo Sellato € 7,00 € 38,00  
*Tenuta Viglione (Puglia)*  
2015 Barolo Cascina Ferrero € 9,50 € 56,00  
*Tenuta Carretta (Piemonte)*

## KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola 0,2l (koffeinhaltig)	€ 2,50
Coca-Cola Zero 0,2l (koffeinhaltig)	€ 2,50
Tonic Water Thomas Henry 0,2l Fl. (chininhaltig)	€ 2,50
Zitronenbrause Proviant (Bio) (0,33l)	€ 3,50
Cola Proviant (Bio) (0,33l)	€ 3,50
Rhabarberbrause Proviant (Bio) (0,33l)	€ 3,50
Orangenlimonade Proviant (Bio) (0,33l)	€ 3,50
Apfelschorle Proviant (Bio) (0,33l)	€ 3,50

## SÄFTE

Orangensaft frisch gepresst 0,2l Carafetta	€ 4,50
Pfirsichsaft 0,2 l	€ 2,50

## BIER

Jever Pils (0,33l)	€ 3,50
Veltins Pils (0,33l)	€ 3,50
Veltins Radler (0,33l)	€ 3,50
Bayreuther helles (0,5l)	€ 4,20
Maisels Weizen (0,5l)	€ 4,20
Jever Fun (alkoholfrei 0,33l)	€ 3,50
Maisels Weissbier alkoholfrei	€ 4,20

## SPIRITOUSEN

Aperol Spritz	€ 6,50
Weinschorle	€ 4,50
Vodka Russian Standard	€ 6,00 <sup>4cl</sup>
Barmaster Gin	€ 6,00 <sup>4cl</sup>
Grappa di Nebbiolo (Ascheri)	€ 5,50 <sup>2cl</sup>
Grappa di Moscato (Ascheri)	€ 7,00 <sup>2cl</sup>
Grappe Marzadro	€ 8,00 <sup>2cl</sup>
Amaro	€ 4,00
(Averna, Rammazzotti, Limoncello, Sambuca, Amaro Lucano)	

## MINERALWASSER

Bad Camberger Taunus Quelle 0,25l Fl. (mit oder ohne Kohlensäure)	€ 3,00
Bad Camberger Taunus Quelle 0,75l Fl. (kohlensäurehaltig medium)	€ 6,00
Bad Camberger Taunus Quelle 0,75l Fl. (still)	€ 6,00

## WEINE DES MONATS

### SPUMANTI

Cuvee Prestige <i>Ca del Bosco (Lombardia)</i>	€ 55,00
Alto Lange Spumante Classico <i>Tenuta Carretta (Piemonte)</i>	€ 48,00

### VINI BIANCHI

2020 Nosiola <i>Madonna delle Vittorie (Trentino)</i>	€ 34,00
2016 Ribolla Riserva <i>Primosic Collio (Friuli)</i>	€ 68,00
2019 Maserá Chardonnay <i>Madonna delle Vittorie (Trentino)</i>	€ 38,00
2019 Hermes Diactoros <i>Omina Romana (Lazio)</i>	€ 42,00

### VINI ROSSI

2014 Chianti Gran Selezione <i>Castello di Radda (Toscana)</i>	€ 76,00
2016 Masari Rosso <i>Masari (Veneto)</i>	€ 72,00
2018 Valpolicella Ripasso Superiore <i>Zeni (Veneto)</i>	€ 38,00
2017 Fontalloro Sangiovese <i>Felsina (Toscana)</i>	€ 95,00

### VINI DOLCI

Palmargentina Rose (0,5l) <i>Costaripa (Lombardia)</i>	€ 38,00
Doro Passito (375ml) <i>Masari (Veneto)</i>	€ 48,00