

buon  Gusto  
PIZZERIA ZUR TENNISKLAUSE

**Liebe Gäste,**

**Bei uns steht alles im Zeichen des Gastes. Hierfür lassen wir unsere ganze Sorgfalt in der Küche und in die Auswahl unserer Zutaten und Rohstoffe einfließen. So sollten Sie sich nicht wundern, wenn sie einmal auf ihr Essen ein paar Minuten länger als gewohnt warten müssen, denn es liegt bestimmt daran, dass wir alle Speisen für Sie stets frisch zubereiten.**

**Genießen Sie in dieser Zeit die gemütliche Atmosphäre, vielleicht bei einem Aperitif.**

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen.**

**Buon appetito...**

**Ihre Familie Randazzo und Team**

**Lieber Gast,**

**sollten Sie Allergiker sein, fragen Sie bitte unser Personal nach unserer Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen.**

## Vorspeisen

<b>Pizzabrot</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Knoblauchbrot</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Bruschetta</b> Tomatenstückchen mit Knoblauch, Basilikum, gehobeltem Parmesankäse auf geröstetem Weißbrot	<b>4,50 €</b>
<b>Tomatencremesuppe nach italienischer Art</b> mit Gordon's Gin verfeinert, Sahnehäubchen mit Brot	<b>3,50 €</b>
<b>Scampi all griglia</b> gegrillte Scampi <sup>□</sup> mit Olivenöl, Knoblauch, Brot	<b>11,90 €</b>
<b>Carpaccio</b> mariniertes Rinderfleisch in hauchdünnen Scheiben, gehobelter Parmesan, frische Champignons, Brot	<b>10,90 €</b>
<b>Antipasti Teller</b> Italienischer Vorspeise Teller <sup>2,3</sup> mit Brot „lassen Sie sich überraschen“	<b>10,80 €</b>
<b>Gebackener Schafskäse</b> Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven <sup>6</sup> , Peperoni <sup>2</sup> , Knoblauch, Brot	<b>7,90 €</b>

## Salate

<b>Beilagensalat</b>	<b>2,90 €</b>
grüner Salat, Hausdressing <sup>1,3</sup> mit Tomaten, Salatgurke und Paprika	
<b>Italienischer Salat</b>	<b>8,90 €</b>
verschiedene Blattsalate, Hausdressing <sup>1,3</sup> mit Käse, Ei, Vorderschinken <sup>2,3,4</sup> , Zwiebeln, Oliven <sup>6</sup> , Paprika, Peperoni	
<b>Fitness Salat</b>	<b>11,90 €</b>
verschiedene Blattsalate, Hausdressing <sup>1,3</sup> mit gegrillten Putenstreifen, Tomaten, Gurke und frischen Früchten	
<b>Tonno Salat</b>	<b>9,50 €</b>
verschiedene Blattsalate, Hausdressing <sup>1,3</sup> mit Thunfisch <sup>2</sup> , Ei, Tomaten, Salatgurke, Zwiebeln	
<b>Caprese</b>	<b>8,50 €</b>
Tomaten & Mozzarella, mariniert mit Balsamicoessig, Olivenöl und frischem Basilikum	
<b>Scampi Salat</b>	<b>10,50 €</b>
verschiedene Blattsalate, Essig & Öl mit Scampi <sup>2</sup> , frische Champignons und Knoblauch	
<b>Pescatore Salat</b>	<b>13,90 €</b>
Gebratene Fischmedaillons und gegrillte Scampi <sup>2</sup> auf verschiedenen Blattsalaten mit Essig & Öl, Tomaten und Salatgurke	

## Pasta

auch Glutenfrei – Fragen Sie uns

### Spaghetti

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischtomatensauce	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti Napoli</b> mit Tomatensauce	<b>6,90 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Vorderschinken <sup>2:3:4</sup> und Ei in Sahnesauce	<b>8,50 €</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten <sup>2</sup>	<b>9,90 €</b>
<b>Spaghetti nach „Art des Hauses“</b> in Tomatensauce, Scampi <sup>2</sup> und frischen Champignons	<b>10,90 €</b>
<b>Spaghetti Aglio e Oglio</b> mit Olivenöl, Knoblauch	<b>6,50 €</b>
<b>Spaghetti all 'Amatriciana (scharf)</b> <sup>2</sup> mit Tomatensauce, Speck <sup>2:3</sup> , scharfe Peperoni	<b>6,90 €</b>

### Tagliatelle

<b>Tagliatelle Salmone</b> mit Lachs in Sahnesauce	<b>9,50 €</b>
<b>Tagliatelle Tonno</b> mit Thunfisch, frischen Champignons und Blattspinat	<b>8,50 €</b>

### Rigatoni

<b>Rigatoni Chef (scharf)</b> in Tomatenhackfleischsauce mit Vorderschinken <sup>2:3:4</sup> , Erbsen, frischen Champignons, Chili	<b>7,90 €</b>
<b>Rigatoni Saltati</b> in Tomatenhackfleischsauce mit Vorderschinken <sup>2:3:4</sup> , Erbsen, frischen Champignons	<b>7,50 €</b>
<b>Rigatoni Broccoli</b> mit Gorgonzolasauce	<b>8,00 €</b>

### Tortellini

<b>Tortellini Panna</b> mit Vorderschinken <sup>2:3:4</sup> in Sahne – Parmesansauce	<b>8,50 €</b>
<b>Tortellini Spinaci</b> mit Blattspinat in Gorgonzolasauce	<b>8,90 €</b>

### Al Forno

(mit Käse<sup>1:2</sup> überbackene Gerichte)

<b>Tortellini al forno</b> in Hackfleischtomatensauce	<b>8,90 €</b>
<b>Rigatoni al forno</b> in Hackfleischtomatensauce	<b>7,50 €</b>
<b>Combinazione al forno</b> drei verschiedene Nudelsorten in Hackfleischtomatensauce	<b>7,50 €</b>
<b>Überbackenes Gemüse</b> versch. Gemüsesorten in Tomatenrahmsauce	<b>7,90 €</b>
<b>Lasagne</b> (hausgemacht)	<b>8,50 €</b>

## Pizza

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 1.  | <b>Margerita</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup>  | 5,00 € |
| 2.  | <b>Funghi</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , frische Champignons   | 6,50 € |
| 3.  | <b>Prosciutto</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Vorderschinken <sup>2:3:4</sup>   | 7,00 € |
| 4.  | <b>Salami</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Salami <sup>1:2:3</sup>   | 7,00 € |
| 5.  | <b>Montanara</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Vorderschinken <sup>2:3:4</sup> , frische Champignons                                    | 7,50 € |
| 6.  | <b>Siciliana</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Salami <sup>1:2:3</sup> , frischer Paprika, Artischocken, Sardellen, Oliven <sup>6</sup> | 8,00 € |
| 7.  | <b>Vegetaria</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , frische Champignons, frischer Paprika, Artischocken, Zwiebeln                            | 7,00 € |
| 8.  | <b>Caprese</b> mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum  | 7,50 € |
| 9.  | <b>Tonno</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Thunfisch, Zwiebel   | 7,50 € |
| 10. | <b>Hawaii</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Vorderschinken <sup>2:3:4</sup> , Ananas <sup>1</sup>                                       | 7,00 € |
| 11. | <b>Marinara</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Meeresfrüchte <sup>2</sup>  | 7,50 € |
| 12. | <b>Diavolo</b> (scharf) mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Peperoniwurst <sup>1:2:3</sup> , scharfe Peperoni <sup>2</sup> , Zwiebel          | 7,50 € |

Extrawünsche gegen Mehrpreis

## Pizza

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 13. | <b>Mista</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Salami <sup>1:2:3</sup> , Vorderschinken <sup>2:3:4</sup> , frische Champignons, Zwiebel | 7,50 € |
| 14. | <b>Puttanesca</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Sardellen, Kapern, Oliven <sup>6</sup> , Knoblauch                                  | 7,50 € |
| 15. | <b>Boccaccio</b> mit Tomatensauce, Mozzarella <sup>2</sup> , Scampi <sup>2</sup> , frische Champignons, Knoblauch                           | 9,50 € |
| 16. | <b>Contadina</b> (scharf) mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Schafskäse, scharfe Peperoni <sup>2</sup> , Zwiebel, Oliven <sup>6</sup>    | 8,00 € |
| 17. | <b>Parma</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Parmaschinken, gehobelter Parmesankäse, frischem Rucola                                  | 8,50 € |
| 18. | <b>Quattro Stagioni</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Salami <sup>1:2:3</sup> , Artischocken, frischer Paprika, frische Champignons | 7,50 € |
| 19. | <b>Quattro Formagi</b> mit Tomatensauce, Mozzarella <sup>2</sup> , Gorgonzola <sup>2</sup> , Schafskäse, Parmesankäse                       | 8,50 € |
| 20. | <b>Cazzata</b> (scharf) mit Bolognesesauce, Mozzarella <sup>2</sup> , Peperoniwurst <sup>1:2:3</sup> , Zwiebel, Erbsen, Mais                | 8,00 € |
| 21. | <b>Rustica</b> mit Sardellen <sup>2</sup> , Oliven <sup>6</sup> , Kapern, Knoblauch, gehobelter Parmesan                                    | 7,00 € |
| 22. | <b>Natali</b> mit Edamerkäse, Schafskäse, Bruschettatomen, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebel und gehobelter Parmesan                             | 7,50 € |

Extrawünsche gegen Mehrpreis

## Fleischgerichte

### Von der Pute

<b>Putenmedaillons „Toscana“</b>	<b>14,90 €</b>
mit Tomaten und Mozzarella <sup>2</sup> überbacken dazu Pestospaghetti <sup>2</sup> , frischer Basilikum und geröstete Pinienkerne	

### Vom Schwein

<b>Parmigiana Schnitzel</b>	<b>13,90 €</b>
mit Parmaschinken, Tomatensauce und Käse überbacken dazu Tagliatelle mit frischen Tomatenstückchen	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>9,50 €</b>
paniert, dazu Bratkartoffeln	

### Vom Rind

<b>Rumpsteak „Montagna“</b>	<b>14,80 €</b>
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
<b>Rumpsteak „al pepe“</b>	<b>15,90 €</b>
mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln	
<b>Rumpsteak „Foresta“</b>	<b>15,90 €</b>
mit gebratenen Champignons und Bratkartoffeln	

## Dessert

<b>Tiramisu</b>	<b>4,50 €</b>
mit frischen Früchten	
<b>Eis-Spezialitäten</b>	<b>ab 4,50 €</b>
Bitte fragen Sie uns	
<b>Dessert-Variationen</b>	<b>7,50 €</b>
lassen Sie sich überraschen	



## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l
<b>Coca-Cola</b> <sup>1:2:3</sup>	2,20 €	2,90 €
<b>Spezi</b> <sup>1:2:3</sup>	2,20 €	2,90 €
<b>Fanta</b> <sup>1:3</sup>	2,20 €	2,90 €
<b>Sprite</b>	2,20 €	2,90 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	2,20 €	2,90 €
<b>Apfelsaft</b>	2,20 €	2,90 €
<b>Orangensaft</b>	2,20 €	2,90 €
<b>Mineralwasser</b>	1,80 €	2,50 €
<b>S. Pellegrino</b>	0,75 l	4,80 €

## Alkoholische Getränke – Aperitifs

<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	4 cl	4,50 €
<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	4 cl	4,00 €
<b>Aperol Sprizz</b>	4 cl	4,90 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l	2,90 €
<b>Digestif Vecchia Romagna</b>	2 cl	2,90 €
<b>Disaronno Amaretto</b>	2 cl	2,60 €
<b>Molinari Sambuca</b>	2 cl	2,90 €
<b>Ramazotti</b>	4 cl	3,80 €
<b>Fernet Branca</b>	4 cl	3,60 €
<b>Baileys</b>	4 cl	2,90 €
<b>Grappa Prosecco</b>	2 cl	3,50 €
<b>Willy</b>	2 cl	2,60 €

## Flaschenbiere

<b>Pils</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Pils alkoholfrei</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Helles Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Dunkles Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Kristallweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Helles Hefeweizen-Radler</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Export</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,70 €</b>

## Heiße Getränke

<b>Tasse Café</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Cappuccino Italienisch mit Milchschaum</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Espresso Corretto mit Sambuca/Amaretto/Grappa od. Baileys</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Milchcafé</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Pott Café</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glas Tee – Pfefferminze/Kamille/Früchte od. schwarzer Tee</b>	<b>1,80 €</b>

## Weinschorlen

<b>Weißweinschorle</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Weißweinschorle</b>	<b>0,40 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Rotweinschorle</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Rotweinschorle</b>	<b>0,40 l</b>	<b>4,20 €</b>

## Weine

### Offene Italienische Rotweine

**Zenato Rosso delle Venezie I.G.T.** 0,25 l 4,50 €

Herkunft: Venetien – Reicher und einnehmend weicher Verschnitt aus Corvina und Merlot. Im Bouquet zeigt er blumige und erdige Noten, während der Geschmack eine überwältigende Fruchtfülle und leichte Würznuancen aufweist.

**Merlot Bellotto I.G.T.** 0,25 l 4,50 €

Herkunft: Venetien – Sorten typisch mit Noten von Brombeere, Holunder und etwas Schokolade. Diese Aromen verbinden sich am Gaumen mit leichter Würze und kräftigem Körper.

**Feudo Arancio Nero d'Ávola** 0,25 l 4,50 €

Herkunft: Sizilien – Typisches Aroma mit Dörrobst und rotes Obstes, insbesondere Sauerkirsche. Dieser Wein mit einzigartigen Eigenschaften hebt sich durch seine Lebhaftigkeit und seinen fruchtigen Geschmack ab.

**Chiarli Lambrusco DOC** 0,25 l 4,00 €

Herkunft: Emilia Romagna – Weich mit einem leichten Anklang von Veilchen und Waldfrüchte, fisch und fruchtig mit einem ausgeprägten und frischen Körper.

### Offene Italienischer Rose

**Zenato Rossato delle Venezie I.G.T** 0,25 l 4,50 €

Herkunft: Venetien – Fruchtiger und eleganter Wein mit Aromen von Himbeere, Birne, einen Anflug Aprikose und herrlich frischen Säuren. Im Mund dominiert die Ausgewogenheit zwischen Fruchtigkeit, Saftigkeit und gehaltvoller Frische.

### Offene Italienische Weißweine

**Zenato Bianco delle Venezie I.G.T** 0,25 l 4,50 €

Herkunft: Venetien – Herrlich fruchtige Aromenvielfalt von Birne, Pfirsich, Melone und Feigen. Ein geschmeidiger trockener Wein mit fruchtigem Körper.

**Belotto Pino Grigio I.G.T.** 0,25 l 4,50 €

Herkunft: Venetien – Sorten typischer Geruch. Er ist von überzeugender Fruchtigkeit und guter Harmonie, dabei trocken, harmonisch und rund.

**Liebe Gäste!**

**Leider verfügen wir im Restaurant über kein Kreditkartensystem.  
Daher möchten wir Sie bitten ihre Rechnung in Bar zu begleichen.  
Vielen Dank für ihr Verständnis.**

**Wir versichern unseren Gästen, dass bei der Zubereitung unserer Speisen auf  
Zusatzstoffe verzichtet wird, soweit diese nicht schon im Ausgangsprodukt enthalten  
Sind. Die in der Speisekarte verwendeten Kennzahlen finden Sie nachstehend  
aufgelistet.**

**Zusatzstoffe:**

- |                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoffen          | 2. mit Konservierungsstoffen        |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker (n)     |
| 5. mit Schwefeldioxid       | 6. mit Schwärzungsmittel            |
| 7. mit Phosphat             | 8. mit Milcheiweiß                  |
| 9. koffeinhaltig            | 10. chininhaltig                    |
| 11. mit Süßungsmitteln      | 12. enthält eine Phenylalaminquelle |
| 13. gewachst                | 14. mit Taurin                      |

**Salami 1;2;4 / Edamer 1 / Formvorderschinken 2;4 / Gorgonzola 2 / Fisch 2 /  
Oliven 6 / Mozzarella 2 / Peperoni 2 / Hausdressing 1;3 / Pfefferkörner 2;3**

**Informationen der Zusatzstoffe:**

**Zusatzstoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um beispielsweise die Beschaffenheit zu  
verändern oder um leicht verderbliche Produkte haltbarer zu machen. Mit Hilfe von Zusatzstoffen ist es  
möglich, Nahrungsmittel von gleichbleibender, hoher Qualität herzustellen. Die verwendeten Zusatzstoffe  
müssen laut der Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen der Lebensmittel kenntlich gemacht werden.**

**\* Ananas: mit Süßungsmittel**

**\* Oliven: geschwärzt**

**\* Salami: mit Nitritpökelsalz und Nitrat, mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel**

**\* Schinken: Formfleischvorderschinken\* oder Formfleisch Schinken, aus Vorderschinkenteilen  
zusammengefügt: mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker, mit Antioxidationsmittel**