

“ DA ENZO “

TRATTORIA-PIZZERIA-HOTEL

Wöllsteinerstr.17, 55599 Siefersheim

warme Küche täglich: 11:45-14:00 und 17:30-22:30 Dienstag Ruhetag Tel. 06703-3076088

E-mail:daenzo.siefersheim@yahoo.com oder [www.daenzo-siefersheim.de](http://www.daenzo-siefersheim.de)

Willkommen in unserer italienischen **Atmosphäre** nicht wie beim Italiener, sondern wie in Italien unser Lokal bevorzugt die mediterrane, kulinarische Küche mit viel mehr Aufmerksamkeit auf die kalabrische, weil wir aus dieser Region kommen

**Kalabrien: für die UNESCO die Hauptstadt der Mittelmeerdiet**

Die Mittelmeerküche basiert auf einem Mix aus frischem Obst und Gemüse, Olivenöl Getreideerzeugnissen, Hülsenfrüchten, Fisch und Milchprodukten



Tropea rote Zwiebeln  
eine geschützte Spezialität



Filejanudeln: Nudelgericht  
aus Kalabrien hausgemachte



kalabrischen Käse vom  
Schafe , Ziegen und Kuhe



Nduja:(viagra calabrese)  
scharfe Wurst aus Schweinemette



Salsiccia Fresca Piccante  
frische Grillwurst aus Kalabrien



Salami aus Kalabrien  
einer der besten salami europaweit

## MEINE GESCHICHTE

Schon als Kind half ich meiner Mutter beim Nudelmachen. Aufgewachsen bin ich in einem kleinen Ort in Kalabrien dort unterstützte ich meinen Vater und Großvater beim Schlachten und Herstellen von würziger Salami und feinstem Schinken.

**1974** begann mein Lehrgang in der Gastronomie zuerst in Turin u. dann in Genua Italien

**1979** - im Alter von 21 Jahren – übernahm ich in Kriegsfeld das Restaurant „La Lanterna“ und präsentierte zum ersten Mal meine eigene Küche.

**1981** – kaufte ich das Hotel Restaurant „Germania“ in Wöllstein u. verwöhnte meine Gäste mit einer italienischen u. internationalen Küche.

**1990** - kehrte ich mit meiner Familie nach Italien (Kalabrien) zurück u. für etwa 20 Jahre, verbesserte ich meine Erfahrungen in der kalabrischen, kulinarischen Küche.

**2012** - zurück in Deutschland eröffnete ich das “ Piccolo ristorante“in Wöllstein mit Delikatessen u. hausgemachten Spezialitäten.

**2014 kaufte** ich das Weingut u. Gasthaus „Zum Golden Hirsch „in Siefersheim, nach langer Renovierung, zum Jahresende **2015** realisierte ich meinen Traum u. eröffnete eine Location mit Hotel,Restaurant,Pizzeria u. einer rustikalen Scheune mit Kreuzgewölbe für jede Art von Feier.Bei uns fühlen Sie sich nicht wie beim Italiener, sondern wie in Italien, unter dem Namen „**Da Enzo Hotel-Trattoria-Pizzeria**“, mit einer kulinarischen Küche. Ich freue mich, Ihnen meine Interpretation von Mamas u. Omas ursprünglicher Küche vorstellen zu dürfen und wünsche Ihnen genussreiche Stunden in unserem mediterranischen Ambiente.

**wir freuen uns auf Ihren Besuch: Familie Enzo Santaguida**

## Antipasti-Vorspeisen

<b>100)Caprese (Allergenkennzeichnung): A) G)</b>	<b>€ 8,50</b>
<i>Mozzarella, Tomaten, Basilikum, u. natives Olivenöl dazu Brot</i>	
<b>109)Pecorino al forno A) G)</b>	<b>7,50</b>
<i>Fetaschafskäse überbacken mit getrockneten u. frischen Tomaten, Oliven, Oregano, Knoblauch u. nativem Olivenöl dazu Brot</i>	
<b>107)Antipasto calabrese A) G) I)</b>	<b>11,00</b>
<i>Schmackhafte kalabrische Vorspeise vom Haus, mit kalabrischen gemischten Salamispezialitäten kalabrischem Schafskäse, Oliven u. eingelegten Auberginenstreifen in nativem Olivenöl, dazu Brot</i>	
<b>108)Antipasto vegetariano A) G) I)</b>	<b>10,00</b>
<i>Frisches Gemüse wie, Paprika, Auberginen, Zucchini, u. Champignons, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Knoblauch u. natives Olivenöl dazu Brot</i>	
<b>110)Bruschetta Classica (klassischer Bruschettateller) A) G)</b>	<b>5,50</b>

## Feinkostsalate

<b>102)Insalata di pomodori alla calabrese A) D)</b>	<b>8,50</b>
<i>Tomatensalat nach kalabrischer Art mit Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven, Oregano, Salz u. nativem Olivenöl dazu Brot</i>	
<b>103)Insalata mista della casa A) C) D) G) L)</b>	<b>8,00</b>
<i>Salat nach Art des Hauses mit grünem Salat, gekochtem Ei, Tomaten, Thunfisch, Oliven, Mozzarella gewürfelt, Mais, hausgemachtem Dressing oder Essig u. nativem Olivenöldressing dazu Brot</i>	
<b>104)Insalata alla Enzo A) D) G)</b>	<b>9,50</b>
<i>Salat nach Enzos Art mit Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Thunfisch, Basilikum, Oregano, Knoblauch u. nativem Olivenöl dazu Brot</i>	
<b>111)Insalata Italia:I A) C) D) G) L) italienischer Salat mit Saisonsalat,gek. Schinken, gek.Ei gewürfeltem Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachtem Dressing oder Balsamico-Vinagrette, dazu Brot</b>	<b>8,00</b>
<b>119)Beilagensalat</b>	<b>3,50</b>



## Kalabrische Hausmacher Pastaspezialitäten

**Fileja** (Spezialität des Hauses) Die Fileja sind ein typisches Nudelgericht aus Kalabrien. Es handelt sich um eine hausgemachte Teigware, die mit Wasser und Hartweizenmehl zubereitet wird. Sie werden um die "Virgula" (Stöcklein) gerollt.

- 202)Fileja con Nduja (VIAGRA) A) G) I)** **9,50**  
*Filejanudeln mit Tomatensauce, u. Nduja kalabrese (Unsere Nduja Kalabrese ist eine frische Wurstspezialität aus Kalabrien, die kalabrische Wurst eine wahre Delikatesse. Sie ist eine excellente und sehr würzige/pikante, weiche streichbare Salami Rohwurst die Ihren Gaumen zu Geschmacksexplosion bringt. Sie wird auch viagra calabrese genannt) gewürzt mit Oregano, Fenchel, u. Peperoncino*
- 203)Fileja Rucolana A) D) G)** **9,50**  
*Filejanudeln mit Thunfisch, Pesto, Sahne, Rucola u. gehobeltem kalabischem Schafskäse*
- 205)Fileja con salsiccia calabrese A) G)** **9,50**  
*Filejanudeln mit hausgemachter frischer kalabrischer Salsicciawurst , Oregano, Fenchel, Tomatensauce leicht scharf u. gehobeltem kalabischem Schafskäse*
- 206)Fileja zucchini e gamberoni in salsa rosa A) B) D) G) N)** **11,50**  
*Filejanudeln mit Scampi, Zucchini, Tomatensauce, Sahne, Knoblauch u. Petersilie*
- 209)Fileja alle verdure A) G)** **9,50**  
*Filejanudeln mit frischen Zucchini, Auberginen, Paprika u. Kartoffeln, Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, wildem Oregano u. gehobeltem kalabischem Schafskäse*
- 210)Fileja ragu´ e panna A) G) I)** **9,50**  
*Filejanudeln mit Hackfleischrahmsauce u. Granakäse,*

## Pastaspezialitäten aus verschiedenen Regionen Italiens

<b>211)Spaghetti aglio, olio e peperoncino (Allergenkennzeichnung): A) G)</b> <i>Spaghetti mit Knoblauch, nativem Olivenöl, Pfefferschoten, getrockneten u. frischen Tomaten u. gehobeltem Granakäse</i>	<b>8,50</b>
<b>212)Spaghetti alla carbonara A) C) G)</b> <i>Original zubereitet- Spaghetti mit Speck, Eier, schwarzem Pfeffer u. gehobeltem Granakäse,</i>	<b>8,50</b>
<b>213)Spaghetti allo scoglio A) B) D) N) P)</b> <i>Spaghetti in einer Sauce mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Weißwein, Knoblauch, Peperoncino( leicht scharf), Petersilie, Oregano, schwarzem Pfeffer u. nativem Olivenöl</i>	<b>12,00</b>
<b>216)Spaghetti Bolognese A) I)</b> <i>Spaghetti mit Hackfleischsauce u. Granakäse</i>	<b>8,50</b>
<b>217)Spaghetti al pomodoro A)</b> <i>Spaghetti mit Tomatensauce u. Basilikum</i>	<b>7,00</b>
<b>219)Rigatoni al salmone in salsa rosa A) D) G) N)</b> <i>Rigatoninudeln mit geräuchertem Lachs, nativem Olivenöl, Weisswein, Tomatensauce, Sahne, Knoblauch u. Petersilie</i>	<b>9,50</b>
<b>220)Rigatoni Amatriciana A) G) N)</b> <i>Rigatoninudeln mit Zwiebeln, Speck in Tomatensauce, Basilikum u. gehobeltem Schafskäse</i>	<b>8,50</b>
<b>236)Rigatoni prosciutto cotto e panna e rucolaA) G)</b> <i>Rigatoninudeln in einer Sauce aus Sahne, gekochtem Schinken, u. gehobeltem Granakäse</i>	<b>8,50</b>
<b>232)Combinazione A) G) I)</b> <i>verschiedene Nudeln mit Hackfleischsauce u. Mozzarella im Ofen überbacken</i>	<b>8,50</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>937)Spaghetti Bolognese A) I)</b> <i>Spaghetti mit Hackfleischsauce u. Granakäse</i>	<b>5,90</b>
<b>934)Spaghetti al pomodoro A)</b> <i>Spaghetti mit Tomatensauce u. Basilikum</i>	<b>4,50</b>
<b>941)Paniertes Schnitzel dazu Pommes A) L) C) G)</b>	<b>7,50</b>
<b>Mini Pizza Margherita - Tomaten, Mozzarella A) G)</b>	<b>3,00</b>
<b>Mini Pizza - Salami, Tomaten u. Mozzarella A) G)</b>	<b>3,50</b>
<b>Mini Pizza Salami gek. Schinken Tomaten, Mozzarella A) G)</b>	<b>4,00</b>
<b>Mini Pizza Hawaii- Schinken, Ananas A) G)</b>	<b>4,50</b>
<b>131) Portion Pommes</b>	<b>3,50</b>

<b><u>Pizza:</u></b> = Grundbelag : Mozzarella, Tomatensauce u. Oregano	groß	klein
300) Margherita - Tomaten, Mozzarella, Basilikum (Allergenkennzeichnung): A) G)	5,50	4,50
301) Salami - Salami A) G)	6,50	5,50
302) Peperoni - Peperoniwurst A) G)	6,50	5,50
303) Funghi - frische Champignons A) G)	6,50	5,50
304) Prosciutto - gek. Schinken A) G)	6,50	5,50
306) Speciale - Salami, frische Champignons, gek. Schinken A) G)	8,50	7,50
305) Viagra- N'duja (kalabrische Mettwurst leicht scharf A) G)	8,00	7,00
307) 4 Stagioni - gek. Schinken, frische Champignons, Paprika, Artischocken A) G)	9,50	8,50
309) Pizza Pazza:		
Salami, gek. Schinken, Zwiebeln, frische Paprika, scharfe Pefferoni A) G)	9,50	8,50
310) Al Tonno - Thunfisch, gek. Ei, Zwiebeln, A) C) D) G)	9,50	8,50
311) Mare - frische Meeresfrüchte u. Knoblauch, ohne Käse A) D) G)	10,50	9,50
312) Mare e Monti - frische Meeresfrüchte, frische Champignons A) D) G)	11,50	10,50
313) 4 Formaggi - 4 verschiedene Käsesorten A) G)	8,50	7,50
314) Marinara:		
Tomaten, Sardellen, Kapern, Oregano, Knoblauch, ohne Käse A) D) G)	8,00	7,00
315) Vegetariana - mit frischen Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons A) G)	9,50	8,50
316) Porcini - Steinpilze, Knoblauch A) G)	9,50	8,50
317) San Daniele - roher Schinken, Rucola, gehobelter Granakäse A) G)	9,50	8,50
318) Tropeana:		
kalabrische frische Salsicciawurst leicht scharf u. rote Zwiebeln A) G)	9,50	8,50
319) Pizza Hawaii- Schinken, Ananas A) G)	8,00	7,00
325) Pizza Popeye- Schinken, Spinat A) G)	8,00	7,00

## **Calzoni**

330) Napoli - Tomaten, Mozzarella, gek. Schinken A) G)	7,50	6,50
331) Speciale - Tomaten, Mozzarella, Salami, frische Champignons, gek. Schinken A) G)	9,00	8,00

## **Focacce (Pizzabrot) cm 26**

320) Caprese - frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl A) G)	8,50
321) Meraviglia - Kirschtomaten, roher Schinken, Rucola, gehobelter Granakäse A) G)	8,50
322) Calabrese - rote Zwiebeln, N'duja (kalabrische Mettwurst leicht scharf ) A) G)	7,50
323) Aglio, olio e peperoncino - Knoblauch, natives Olivenöl, Pfefferschoten, A) G)	6,50
frische Tomaten u. gehobelter Granakäse	

## **Beläge extra**

Pinienkernen, Weisswein, Pfeffer, Petersilie, Oregano, Knoblauch, Kürbiskernen	0,00
Oliven, Kapern, Kräuterbutter, Pefferoni, Brot, Zwiebeln, Käse, Bacon, Rucola, Sahne,	€ 0,50
Salami, gek. Schinken, Peperoniwurst, N'duja, Champignons, Paprika, frische Tomaten	€ 1,00
Kirschtomaten, Zucchini, Auberginen, Artischocken, Gorgonzola, Granakäse, Ananas, Schafskäse, Tomatensauce, Spinat, Remoulade, Eier, getrocknete Tomaten, Brokkoli, Kartoffeln, Maionaise, ketchup, Pesto, Feta, Mozzarella, Miesmuscheln, Pasta, Ricotta, Sardellen, Scampi(1stck.), roher Schinken, Steinpilze, Hackfleischsauce, Thunfisch, Capocollo, Soppresata,	
Krabben, geräucherter Lachs, Bresaola, Gemüse, Salat, Spargel, Pommes, Salsiccia, Calamaristreifen, Vongole, Putenstreifen, Pommes, Kartoffeln	€ 1,50

## Rumpsteaks vom Grill

- 401) Rumpsteak mit Zwiebeln *dazu Pommes u. Salat* A) L) N) 19,00
- 402) Rumpsteak mit Kräuterbutter *dazu Pommes u. Salat* A) G) L) 19,00
- 403) Rumpsteak mit *frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Weisswein, dazu Pommes u. Salat* A) L) N) 19,50

## Schweinefleischgerichte

- 410) Salsiccia alla calabrese A) L) *Hausgemachte kalabrische frische Schweinsbratwürste mit Fenchel, Oregano in einer Tomatensauce leicht scharf, dazu Pommes u. Salat* 12,00
- 413) Saltimbocca alla romana A) L) G) N) 15,00  
*Schweinemedallion mit rohem Schinken, Weisswein, u. Salbei, dazu Pommes u. Salat*
- 416) Jägerschnitzel paniert A) L) C) G) 12,50  
*dazu Pommes u. Salat*
- 417) Paniertes Schnitzel mit Zwiebeln A) L) C) G) 12,50  
*dazu Pommes u. Salat*

## Mediterrane Fischgerichte

- 504) Calamari interi in umido : A) B) D) G) L) 17,00  
*Tintenfischtuben in der Pfanne mit einem ital. Sauce aus Weisswein, nativem Olivenöl, Kirschtomaten, Knoblauch, Oregano, Pfeffer u. Petersilie, als Beilagen Brot u. Salat*
- 505) Frittura Calamari : A) L) D) P) B) 17,00  
*Frittierte Tintenfischringe paniert mit Hartweizenmehl dazu Remoulade, Brot u. Salat*
- 506) Frittura di pesce: A) L) D) P) B) 19,00  
*frittierte Fischplatte Scampi, Sardellen, Tintenfischringe, paniert mit Hartweizenmehl dazu Remoulade Brot u. Salat*

### **Inhaltsstoffe: (Aufschlüsselung siehe unten)**

Salami u. geräucherter Lachs 3, 4, 9; Schinken 1, 2, 3, 4, 8, 9; Oliven 10; Sahne 2, 7; Gorgonzola 7; Käse 3, 5; Saucen 2; Dressing 8; Kaffee 11; Cola 9, 11; Bitter Lemon 9, 12; Fanta/Spezi 9; Tee 13; Tiramisu 2, 3, 5, 7, 11, 14;

1= Formfleischvorderschinken mit 15% Fremdwasser, Pflanzenstärke u. Phosphat,

2= Geschmacksverstärker, 3= Konservierungsstoffe, 4= Antioxidationsmittel, 5= Farbstoffe

6= Säuerungsmittel, 7= Stabilisator, 8= Phosphat, 9= Säuerungsmittel, 10= Geschwärzt, 11= Koffeinhaltig,

12= Chininhaltig, 13= Teein, 14 =Alkoholhaltig, 15= Sulfite, 16= Geschwefelt, 17= Gewachst,

18= Milcheiweiß

## Dessert

- 600) Tiramisù hausgemacht (Allergenkennzeichnung): A) G) E) 5,50  
*Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso kaffee, Amaretto u. Marsalalikör, Schlagsahne, Schokosauce u. Kakao*
- 601) Tartufo nero A) G) E) 5,50  
*Eis mit einem Herzen aus Schokoladensoße, verziert mit Sahne Kalabrische Eisspezialität*
- 604) Panna cotta mit Preiselbeeren, Schokosoße u. Fruchtsauce A) G) 5,50
- 605) Mousse al cioccolato mit Karamellsauce, weisser Schokolade u. Sahne A) G) 5,50
- 607) Pizza Nutella mit Puderzucker u. weisser Schokolade A) G) E) 7,50



## Caffetteria

Der perfekte „caffè“ (espresso): heiß wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe. All das soll der „caffè“ nach dem Essen sein.

- 700) Caffè espresso 2,00  
*(original italienischer Espresso kaffee )*
- 701) Caffè macchiato G) 2,00  
*(original italienischer Espresso kaffee mit Milchschaum )*
- 702) Caffè corretto con sambuca 14 3,00  
*(original italienischer Espresso kaffee mit Sambuca)*
- 703) Caffè corretto con grappa 14 3,00  
*(original italienischer Espresso kaffee mit Grappa)*
- 704) Caffè espresso decaffeinato 2,00  
*(original italienischer Espresso kaffee entkoffeiniert)*
- 705) Cappuccino originale italiano G) 2,50  
*(Cappuccino mit original italienischem Espresso kaffee u. Milchschaum)*
- 706) Latte macchiato G) 2,90  
*(Milchschaum mit original italienischem Espresso kaffee )*
- 708) Kaffee 2,00

Alle Gerichte mit Allergenkennzeichnung: (Aufschlüsselung siehe unten) A) Glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H) Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Peca, Para. I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, L) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse M) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N) Schwefeldioxid und Sulfite O) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, P) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Getränke ohne Alkohol

60) Sprite 0,2 Lt	2,00
61) Sprite 0,4 Lt	3,50
62) Fanta 0,2 Lt	2,00
63) Fanta 0,4 Lt	3,50
64) Coca Cola 0,2 Lt	2,00
65) Coca Cola 0,4 Lt	3,50
66) Mezzo Mix 0,2 Lt	2,00
67) Mezzo Mix 0,4 Lt	3,50
68) Coca Cola zero 0,2 Lt	2,00
69) Coca Cola zero 0,4 Lt	3,50
70) Bitter Lemon 0,2 Lt	2,00
71) Bitter Lemon 0,4 Lt	3,50
72) Apfelsaft 0,2 Lt	2,00
73) Apfelsaft 0,4 Lt	3,50
74) Apfelsaftschorle 0,2 Lt	2,00
75) Apfelsaftschorle 0,4 Lt	3,50
76) Johannisbeersaft 0,2 Lt	2,00
77) Johannisbeersaft 0,4 Lt	3,50
78) Johannisbeersaftschorle 0,2 Lt	2,00
79) Johannisbeersaftschorle 0,4 Lt	3,50
80) Traubensaft 0,2 Lt	2,00
81) Traubensaft 0,4 Lt	3,50
82) Traubensaftschorle 0,2Lt	2,00
83) Traubensaftschorle 0,4 Lt	3,50
97) Orangesaft 0,2 Lt	2,00
98) Orangesaft 0,4 Lt	3,50
84) Wasser Schwollner Gourmet 0,25 Lt	2,00
85) Wasser Schwollner Naturelle 0,25 Lt	2,00
86) Wasser Schwollner Gourmet 0,75 Lt	4,50
87) Wasser Schwollner Naturelle 0,75 Lt	4,50
88) Acqua S.Pellegrino 0,75 Lt	6,50
89) Acqua Panna 0,75 Lt	6,50
90) Alkoholfreies Bier Kirner Pils aus der Flasche 0,33 Lt	2,50
91) Alkoholfreies Weizenbier 0,5 Lt	3,50



## Alkoholische Getränke

92) Kirner Pils vom Fass 0,2 Lt	2,00
93) Kirner Pils vom Fass 0,4 Lt	3,00
94) Kirner Naturtrübes Hefeweizen vom Fass 0,5 Lt	3,50
95) Weinschorle 0,2 Lt	2,00
96) Weinschorle 0,4 Lt	3,50
	3,50

## Aperitif

30) Prosecco 0,1 lt ( 14 )	€ 3,00
31) Campari mit Prosecco ( <i>Campari mit ,Prosecco</i> ) ( 14 )	4,50
32) Campari Orange ( <i>Campari mit Orangensaft und Eiswürfeln</i> ) ( 14 )	4,00
33) Bitterino Analcolico( <i>Bitterino alkoholfrei, Zitrone und Eiswürfeln</i> )	3,50
34) Martini 4cl ( <i>mit Zitrone und Eiswürfel</i> ) ( 14 )	4,00
35) Aperol sprizz ( <i>mit Soda, Prosecco,Orangenscheibe und Eiswürfeln</i> ) ( 14 )	4,50
36) Ramazzotti rosato sprizz ( <i>Ramazzotti rose ´ mit Prosecco, Eiswürfeln u. Basilikum</i> )	4,50
37) Marsala all'uovo 4cl ( 14 ) ( <i>Marsalawein süß mit Eiswürfeln</i> )	3,50

## Liköre

40) Amaro Del Capo ( <i>kalabrischer Kräuterlikör</i> ) 2cl	€ 3,00
41) Liquirizia ( <i>Lakritzlikör</i> ) 2cl	3,00
42) Sambuca ( <i>Fenchellikör mit Kaffeebohnen flambiert</i> )	3,00
43) Limoncello ( <i>Zitronenlikör</i> ) 2cl	3,00
44) Amaretto ( <i>Mandellikör</i> ) 2cl	3,00
45) Grappa di Moscato 2cl	3,50
47) Grappa Cellini 2cl	3,50
48) Grappa Nonino 2cl	4,50
49) Grappa Barolo 2cl	4,50
50) Baileys 2cl	3,00
51) Ramazzotti 2cl ( <i>Kräuterliör</i> ) serviert mit Eiswürfel	3,00
52) Averna 2cl ( <i>Kräuterliör</i> ) serviert mit Eiswürfel u. Zitrone	3,00
53) Amaro Montenegro 2cl ( <i>Kräuterliör</i> ) serviert mit Eiswürfel	3,00
54) Fernet Branca 2cl ( <i>Kräuterliör</i> ) serviert mit Eiswürfel	3,00
55) Vecchia Romagna 2cl ( <i>Der No. 1 Brandy in Italien</i> )	3,00
56) Unikum2cl ( <i>Kräuterliör</i> ) serviert mit Eiswürfel	3,50
57) Jägermeister 2cl ( <i>Kräuterliör</i> ) serviert mit Eiswürfel	3,50
58) Obstlikör 2cl	3,00
59) Malteser eisgekühlt 2cl	3,00

## ITAL. FRISCH GEZAPFTE WEINE (VOM FASS)

<b>801)ROSSO BEL CORVO VOM FASS</b> <b>Perlwein Rotwein - 12,0 vol% - lieblich</b> rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtig mit roten Früchten, vor allem Kirschen und Himbeeren, harmonischer Geschmack	<b>€ 0,20 Lt 3,90</b>
<b>802)VINO ROSSO MERLOT vom Fass:</b> <b>Rotwein - 12,0 - Vol% - trocken</b> rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtig mit roten Früchten begleitet von einem leicht würzigen Bouquetparfum	<b>0,20 Lt 3,90</b>
<b>803)BARBERA Vom Fass:</b> <b>12,0 - Vol% - trocken</b> granatrubinfarben, aromatischer, trockener und angenehmer Geschmack	<b>0,20 Lt 3,90</b>
<b>804)ROSÈ RABOSO frizzante vom Fass:</b> <b>Perlwein Rose' Wein - 11,5 Vol% - lieblich</b> rosafarben, mit violetten Reflexen, fruchtig aus roten Früchten, angenehm kühl am Gaumen, elegant und sehr geschmackvoll	<b>0,20 Lt 3,90</b>
<b>805)VINO PINOT BIANCO vom Fass :</b> <b>Weisswein - 11,5 Vol% - trocken</b> hellgelb, fruchtig im Mund, aber gleichzeitig frisch und elegant	<b>0,20 Lt 3,90</b>
<b>806)VINO BIANCO CHARDONNAY frizzante vom Fass:</b> <b>Perlwein weiss - 11,5 Vol% - trocken</b> hellgelb intensiv, fruchtiger, blumiger, leichter Bittermandelgeruch, sehr geschmackvoll	<b>0,20 Lt 3,90</b>

## UNSERE EMPFOHLENE WEINE AUS ITALIEN

<b>838)HAUSWEIN ROSSO VALLE CUVÉE - 13,0 Vol%</b> TRAUBEN SORTEN Barbera - Nebbiolo	<b>0,20 Lt 4,90</b>
<b>847)HAUSWEIN ROSSO VALLE CUVÉE - 13,0 Vol%</b> TRAUBEN SORTEN Barbera - Nebbiolo Rotwein trocken rubinrote Farbe. charakteristisch und wenig Bukett. körperreich und voll Geschmack. Abgefüllt für die "Trattoria/Pizzeria da Enzo" vom Weingut Salvano in Diano Alba Piemonte Geeignet zu: Weissen und roten Fleischgerichten, Nudeln. Ideal zu mittel und lang gereiftem Käse.	<b>0,75 Lt 18.00</b>
<b>846)HAUSWEIN BIANCO VALLE CUVÉE - 12,5 Vol%</b> TRAUBEN SORTEN Arneis - Chardonnay - Moscato	<b>0,20 Lt 4,90</b>
<b>849)HAUSWEIN BIANCO VALLE CUVÉE - 12,5 Vol%</b> TRAUBEN SORTEN Arneis - Chardonnay - Moscato Weisswein trocken strohgelbe Farbe. delikat, fruchtiges Aroma mit Anklänge von frischen Blumen. Trocken und harmonischer Geschmack. Abgefüllt für die "Trattoria/Pizzeria da Enzo" vom Weingut Salvano in Diano Alba Piemonte Geeignet zu: Antipasti, Fischgerichten, Suppen, Käse. Ideal auch als Aperitif TRAUBEN SORTEN Arneis - Chardonnay - Moscato	<b>0,75 Lt 18.00</b>
<b>839) HAUSWEIN ROSATO VALLE CUVÉE - 13,0 Vol%</b>	<b>0,20 Lt 4,90</b>
<b>848) HAUSWEIN ROSATO VALLE CUVÉE - 13,0 Vol%</b> Rose' Wein trocken hellrosane Farbe, angenehmes fruchtiges Aroma, harmonischer und weicher Geschmack Abgefüllt für die "Trattoria/Pizzeria da Enzo" vom Weingut Salvano in Diano Alba Piemonte Geeignet zu: Alle Gerichte. Ideal auch als Aperitif	<b>0,75 Lt 18.00</b>
<b>807)CIRO' LIBRANDI D.O.C: Rosso</b>	<b>0,20 Lt 5,50</b>
<b>832)CIRO' LIBRANDI D.O.C: Rosso</b> Rotwein aus Kalabrien Offene Weine - 13,0 - Vol% - trocken rubinrot, mittelkräftig, Aromen von roten Beeren etwas Schokolade und Lavendel Geeignet zu: Weissen und roten Fleischgerichten, Nudeln. Ideal zu mittel und lang gereiftem Käse.	<b>0,75 Lt 19.50</b>
<b>823)CIRO' LIBRANDI D.O.C: Bianco</b>	<b>0,20 Lt 5,50</b>
<b>869)CIRO' LIBRANDI D.O.C: Rosso</b> Weisswein aus Kalabrien - 13,0 - Vol% - trocken strohgelb, Geschmack: trocken, der Duft ist voll von floralen Noten und zart-exotischen Fruchttönen. Am Gaumen zeigen sich Aromen von weißem Pfirsich und zarten Aprikosen Geeignet zu: Antipasti, Fischgerichten, Suppen, Käse. Ideal auch als Aperitif	<b>0,75 Lt 19.50</b>
<b>000) PROSECCO (spumante spritzig, frisch, feine Fruchtnoten und angenehme Perlage)</b>	<b>0,10lt 3,50</b>
<b>000) PROSECCO (spumante spritzig, frisch, feine Fruchtnoten und angenehme Perlage)</b>	<b>0,75lt 18,00</b>

Alle Weine enthalten Sulfite

Alle Preise inkl. Bedienung und gültiger Mehrwertsteuer, die Angebote sind freibleibend  
SIEFERSHEIMER WEINE AUS DEN VERSCHIEDENSTEN WEINGÜTERN

<b>WEINGUT SEYBERT (Biowein)</b>		
<b>808)Weißer Burgunder</b> 12,1% vol		<b>0,20lt € 5,90</b>
<b>850)Weißer Burgunder</b> 12,1% vol		<b>0,75lt 22,00</b>
<i>elegantes Bouquet,Banane,reife Birne,Mandarinen Geschmack:sehr cremig, angenehme Säure , langanhaltend im Gaumen</i>		
<b>WEINGUT WAGNER STEMPEL</b>		
<b>809)Grauburgunder Gutswein trocken</b>		<b>0,20lt 5,90</b>
<b>851)Grauburgunder Gutswein trocken</b>		<b>0,75lt 22,00</b>
<i>Intensiver Duft von Birne, Melone, Papaya und balsamischen Noten wie Mandeln und Honig selektive Lese von Hand</i>		
<b>WEINGUT ZIMMERMANN</b>		
<b>810)Weißer Rivaner QbA trocken</b>		<b>0,20lt 3,90</b>
<b>852)Weißer Rivaner QbA trocken</b>		<b>1,00lt 19,00</b>
<i>reife gelbe Frucht, angenehme Säure,unkompliziert im Genuss</i>		
<b>WEINGUT SCHNABEL</b>		
<b>811)Weißer Riesling QbA trocken</b>		<b>0,20lt 3,90</b>
<b>853)Weißer Riesling QbA trocken</b>		<b>1,00lt 19,00</b>
<i>Trocken-12,0 vol.% einer, frischer Riesling Geschmack</i>		
<b>WEINGUT GEBERT</b>		
<b>816)Gewürztraminer Auslese</b> Weisswein		<b>0,20lt 4,20</b>
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
<b>854)Gewürztraminer Auslese</b> Weisswein		<b>0,75lt 15,50</b>
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
<b>WEINGUT FAUST</b>		
<b>824)Dornfelder Rosé</b> feinherb Qualitätswein		<b>0,20lt 4,20</b>
<b>836)Muskateller Weisswein halbtrocken</b> feinherb Qualitätswein		<b>0,20lt 4,90</b>
<b>855)Dornfelder Rosé</b> feinherb Qualitätswein		<b>0,75lt 15,50</b>
<b>868)Muskateller Weisswein halbtrocken</b> feinherb Qualitätswein		<b>1,00lt 16,50</b>
<b>WEINGUT SCHÖN</b>		
<b>821)Bacchus</b> Weisswein Qualitätswein,lieblich,Fruchtbombe		<b>0,20lt 4,20</b>
<b>822)Saint Laurent Rotwein trocken</b> einzigartige Aromastruktur		<b>0,20lt 4,90</b>
<b>857)Bacchus</b> Weisswein,lieblich,Fruchtbombe Qualitätswein		<b>0,75lt 15,50</b>
<b>858)Saint Laurent Rotwein trocken</b> einzigartige Aromastruktur		<b>0,75lt 18,00</b>
<b>WEINGUT MOEBUS</b>		
<b>812) Chardonnay Trocken</b>		<b>0,20lt 4,90</b>
<i>Qualitätswein Rheinhessen, extraktreich, sehr aromatisch : 12,5% Vol</i>		
<b>859) Chardonnay Trocken</b>		<b>0,75lt 18,00</b>
<i>Qualitätswein Rheinhessen, extraktreich, sehr aromatisch : 12,5% Vol</i>		
<b>WEINMANUFAKTUR MÖBUS</b>		
<b>813)Rotwein lieblich</b>		<b>0,20lt 3,90</b>
<b>814)Spätburgunder</b> Rotwein,halbtrocken		<b>0,20lt 4,20</b>
<b>860)Rotwein lieblich</b>		<b>1,00lt 18,50</b>
<b>866)Spätburgunder</b> Rotwein,halbtrocken		<b>0,75lt 14,50</b>
<b>WEINGUT SOMMER – (Biowein)</b>		
<b>815) Blauer Frühburgunder trocken</b>		<b>0,20lt 5,20</b>
<i>Qualitätswein Rheinhessen, im Holzfass gereift tiefrot in seiner Farbe, starke Struktur A: 13,0% Vol</i>		
<b>817) Riesling Halbtrocken</b>		<b>0,20lt 4,90</b>
<i>Qualitätswein Rheinhessen, ausdrucksvoll, facettenreiches Bouquet A: 12,5% Vol</i>		
<b>867) Blauer Frühburgunder trocken</b>		<b>0,75lt 19,00</b>
<i>halbtrocken süffig, spritziger Geschmack</i>		
<b>871) Riesling Halbtrocken</b>		<b>0,75lt 18,00</b>
<i>Qualitätswein Rheinhessen, ausdrucksvoll, facettenreiches Bouquet A: 12,5% Vol</i>		

**Alle Weine enthalten Sulfite**

**Alle Preise inkl. Bedienung und gültiger Mehrwertsteuer, die Angebote sind freibleibend**