



Sinzing, Laberstr. 100

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Warme Küche von 11:00 - 14:00 Uhr und von 17:00 - 22:00 Uhr

Sonntag und Feiertage

10:00 Uhr bis 23:00 Uhr Durchgehend warme Küche

Montag Ruhetag

Mittagsangebot

Gültig von Dienstag bis Freitag von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Pizza und Pastagerichte je 6,90 €

Preisausnahmen vom Mittagsangebot und auch Pizza-Tag + Pasta-Tag – siehe unten

Jeden Mittwoch ⇒ Pizza-Tag

Jeden Donnerstag ⇒ Pasta-Tag

Gilt nur für Selbstabholer und nicht an Feiertagen!

je 5,90 €

ausgenommen sind hausgemachte Pasta sowie folgende Pizzen

und Pastagerichte: Pizza Parma, Pizza Mare, Pizza Vulcano, Spaghetti Frutti die Mare und Spaghetti Scampi.

Familie Uzun ☎ 09404 2132 und 0941 3810 9440

www.ristorante-pizzeria-danubio.de



Pizza

Tomatensauce und Käse / Mozzarella sind immer dabei

PIZZABROT <i>Tomate und Knoblauch (A,C)</i>	4,50 €
PIZZA MARGHERITA <i>(A,C)</i>	7,50 €
PIZZA SALAMI <i>(A,G,8)</i>	8,50 €
PIZZA FUNGHI <i>Champignons (A,G)</i>	8,50 €
PIZZA PROSCIUTTO <i>Vorderschinken (A,G,8)</i>	8,50 €
PIZZA PARMA <i>Mozzarella und Parmaschinken (A,G)</i>	10,50 €
PIZZA REGINA <i>Vorderschinken und Champions (A,G,8)</i>	8,50 €
PIZZA NAPOLI <i>Sardellen und schwarzen Oliven (A,D,G)</i>	9,50 €
PIZZA MARE <i>Meeresfrüchte und frischen Tomaten (A,B,D,G)</i>	11,50 €
PIZZA ADRIA <i>Thunfisch und Zwiebeln (A,D,G)</i>	8,50 €
PIZZA DIAVOLA <i>Scharfe Salami (A,G,8)</i>	9,50 €
PIZZA VEGETARIA <i>Zucchini, Aubergine und Paprika-Mix (A,G)</i>	8,50 €
PIZZA HAWAII <i>Vorderschinken und Ananas (A,G,8)</i>	8,50 €
PIZZA ITALIA <i>Frische Tomaten, Rucola und fein gebackter Parmesan (A,G)</i>	8,50 €
PIZZA VULKANO <i>Vorderschinken, Champion und Salami flambiert mit Rum (A,G,8)</i>	9,50 €
PIZZA CALZONE <i>Vorderschinken, Champion und Salami zusammen geklappt (A,G,8)</i>	9,50 €

Extra Beilagen auf Wunsch:

0,80 €	<i>Schinken (8), Champignons, Salami (8), Artischocken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Rucola, Knoblauch, Paprika</i>
2,00 €	<i>Parmaschinken, Meeresfrüchte (B,D), Sardellen (D), Thunfisch (D), Parmesan (G)</i>
2,80 €	<i>Scampi (B)</i>

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die ausgewiesenen Allergene finden Sie am Schluss unserer Speisekarte.



Antipasti di zuppe

MINISTRONE	4,50 €
TOMATENSUPPE	3,80 €
ANTIPASTI MARE	9,50 €
<i>Meeresfrüchte (B,D)</i>	
ANTIPASTO MISTO	11,50 €
<i>Meeresfrüchte, Melone und Parmaschinken (B,D)</i>	
ANTIPASTI VERDURE groß	9,50 €
<i>Gemischte Vorspeisenplatte mit Gemüse (G)</i>	
ANTIPASTI VERDURE klein	6,50 €
<i>Gemischte Vorspeisenplatte mit Gemüse (A,G)</i>	
BRUSCHETTA (6 Stück)	6,50 €
<i>Knoblauch, Tomaten, Basilikum und Mozzarella (AG)</i>	
CAPRESE	7,50 €
<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (G)</i>	
CARPACCIO DI MANZO	11,50 €
<i>Scheiben vom rohen Rinderfilet auf Rucola (G)</i>	

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die ausgewiesenen Allergene finden Sie am Schluss unserer Speisekarte.



Pasta

Spaghetti

SPAGHETTI NAPOLI	8,20 €
<i>Tomatensauce und Basilikum (A)</i>	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	8,50 €
<i>Knoblauch, Öl und Chili (4)</i>	
SPAGHETTI RUCOLA (A,G)	8,90 €
<i>Tomatensauce, frische Tomaten, Rucola, Parmesan, Knoblauch</i>	
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	11,50 €
<i>Tomatensauce, Meeresfrüchte, Knoblauch, Chili (A,B,D)</i>	
SPAGHETTI SCAMPI	12,50 €
<i>Tomatensauce, Scampi und Rucolagro</i>	

Penne

PENNE ARRABBIATA	8,90 €
<i>Tomatensauce, Knoblauch, Chili (A)</i>	
PENNE RUSTICA	8,90 €
<i>Tomatensahnesauce, Hähnchenbrust, Champions (A)</i>	
PENNE CON CARCIOFI	8,90 €
<i>Weißweinsauce, Artischocken, Kapern, Oliven (A)</i>	
PENNE TONNO	8,90 €
<i>Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch (A,D)</i>	

Rigatoni

RIGATONI BOLOGNESE	8,90 €
<i>Hackfleischsauce (A)</i>	
RIGATONI ROMAGNOLA	8,90 €
<i>Sahnesauce, Vorderschinken (A,0)</i>	
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI	8,90 €
<i>Vierkäse, Sahnesauce (A,G)</i>	
RIGATONI AL FORNO	8,90 €
<i>Hackfleischsahnesauce, Schinken, Champion überbacken (A)</i>	

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die ausgewiesenen Allergene finden Sie am Schluss unserer Speisekarte.



Insalata

Alle Salate werden mit Rucola, Panini und Haudressing serviert

INSALATA POMODORO

3,80 €

mit Tomaten und Zwiebel (A,M)

INSALATA VERDE

4,80 €

Grüner Salat (A,M)

INSALATA MISTA

5,80 €

Gemischter Salat (A,M)

INSALATA Rucola

5,80 €

mit Kirschtomaten und Parmesan (A,M,G)

INSALATA TONNO

8,90 €

Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Schinken, Gouda (A,M,D)

INSALATA TACCHINO

9,80 €

Gemischter Salat mit Putenstreifen (A,M)

Nach ART DES HAUSES

9,80 €

*Gemischter Salat mit Schafskäse, Artischocken,
Zwiebel und Oliven (A,M,G)*

INSALATA MANZO

10,80 €

*Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen
und gebratene Champions (A,M)*

INSALATA SCAMPI

12,80 €

Gemischter Salat mit gegrillten Scampi (A,B,M)

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die ausgewiesenen Allergene finden Sie am Schluss unserer Speisekarte.



Hausgemachte Pasta

PANZEROTTI SPINACI	13,70 €
<i>Feine Spinat-Ricotta Füllung in Salbeibutter (A,C)</i>	
AGNOLOTTI	16,20 €
<i>Gefüllt mit Steinpilz, Trüffel (A,C)</i>	
SEEZUNGE RAVIOLI	14,20 €
<i>Gefüllt mit frischem Fisch (A,B,C,D)</i>	
TAGLIATELLE KIRSCH	13,20 €
<i>Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch/ Bärlauch nach Saison(A,C,G)</i>	
TAGLIATELLE SALMONE	14,50 €
<i>Frischer Lachs, Tomaten, Knoblauch, Zwiebel (A,C,D,G)</i>	
TAGLIOLINI RIESENGARNELEN	15,20 €
<i>Frische Tomaten, Knoblauch, Chili (A,B,C)</i>	
PAPPARDELLE SALSICCIA	14,20 €
<i>Weißweinsauce, italienische Wurst, Champions, Zwiebel (B,C,8)</i>	
SPAGHETTI PUTTANESCA	14,20 €
<i>Kirschtomaten, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Knoblauch, Chili (A,C,D)</i>	

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die ausgewiesenen Allergene finden Sie am Schluss unserer Speisekarte.



Carne/Fleisch

Vom Rind

FILLETTO ALLA GRIGLIA (300 gr.)	25,50 €
<i>Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse</i>	
FILETTO AL PEPE VERDE (300 gr.)	26,00 €
<i>Rinderfilet in Grüner-Pfeffer Sauce mit Rosmarinkartoffeln</i>	
FILETTO PORCINI (300 gr.)	28,00 €
<i>Rinderfilet mit Steinpilzsahne Sauce (G)</i>	

Vom Lamm

LAMMKOTELETT	20,50 €
<i>mit ,gegrilltem Gemüse</i>	
LAMMKARREE	22,50 €
<i>Mit Rosmarinkartoffeln</i>	

Vom Schwein

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	15,20 €
<i>Schweinelachs mit Parmaschinken, Salbei-Weißwein Sauce</i>	
SCALOPPINE AL GORGONZOLA	14,50 €
<i>Schweinerücken in Gorgonzola Sauce (G)</i>	
Schnitzel nach Wiener Art	11,50 €
<i>mit Pommes frites (A,C)</i>	
CORDON BLEU	12,50 €
<i>mit Pommes frites (A,C,G,8)</i>	

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die ausgewiesenen Allergene finden Sie am Schluss unserer Speisekarte.



Pesce / Fisch

immer mit gegrilltem Gemüse

LACHS VOM GRILL (D)	17,50 €
SCAMPI VOM GRILL (6 Stück) (B)	18,50 €
CALAMARI VOM GRILL (2 Stück) (D)	15,50 €

Dolce / Dessert

HAUSGEMACHTES TIRAMISU (A,C,G)	5,80 €
HAUSGEMACHTE PANNA COTTA <i>Karamellisierte Erdbeeren mit verschiedenen Saucen</i> (G)	5,80 €
APFELSTRUDEL <i>Vanilleeis und Sahne</i> (A,C,E,G)	5,90 €
HEISSES SCHOKOLADEN-SOUFFLE (A,C,G)	5,80 €

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die ausgewiesenen Allergene finden Sie am Schluss unserer Speisekarte.



Alkoholfrei

<i>Coca Cola, Coca Cola light, Spezi, Orangen- und Zitronenlimonade, Apfel-, Trauben- und Orangenschorle</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola light, Spezi, Orangen- und Zitronenlimonade, Apfel-, Trauben- und Orangenschorle</i>	<i>0,2 ltr</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Mineralwasser spritzig San Pellegrino</i>	<i>1,0 ltr</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Mineralwasser spritzig San Pellegrino</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Tafelwasser Aqua Panna still</i>	<i>1,0 ltr</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Tafelwasser Aqua Panna still</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Perlkrone Aqua</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Perlkrone Aqua</i>	<i>0,2 ltr</i>	<i>1,60 €</i>

Kaffee

<i>Kaffee</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Kaffee</i>	<i>Haferl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Tee</i>		<i>1,90 €</i>
<i>Cappuccino, Milchkaffee, Cafe Crema, Latte Macchiato, Schokoespresso, Heiße Schokolade</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Espresso</i>		<i>1,90 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>		<i>3,50 €</i>

Biere

<i>Bischofshof Urhell</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Bischofshof Leichte Weiße</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Weltenburger Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Weltenburger Barock-Dunkel</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Bischofshof Hefe-Weißbier hell</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Bischofshof Hefe-Weißbier dunkel</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Bischofshof Pils</i>	<i>0,33 ltr</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Russenhalbe / Colaweizen</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,20 €</i>



Aperitiv

<i>Glas Prosecco</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Martini Bianco oder Campari orange</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Flasche Sekt Mumm oder Prosecco Valdo</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Aperol Spritz 0,5 ltr. *</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Hugo 0,5 ltr. *</i>	<i>4,90 €</i>

Digestiv (2 cl)

<i>Averna, Sambuca, Marsala, Cremovo, Baileys</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Rüschen</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Cognac</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Ramazotti (4 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Obstbrände</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Grappa Nardini</i>	<i>4,50 €</i>

Longdrinks (4 cl)

7,50 €

<i>Jack Cola / Cuba Libre / Vodka orange</i>
<i>Bacardi Cola/orange</i>

Hausspezialitäten (2 cl)

<i>Fränkischer Hochmoorgeist</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Cafe Coretto mit Baileys / Marsala / Amaretto</i>	<i>4,50 €</i>



Offene Weißweine 0,25 ltr. / 0,5 ltr.

<i>Frascati *</i>	4,90 € / 9,00 €
<i>Pinot Grigio *</i>	
<i>Chardonnay *</i>	
<i>Weinschorle 0,5 ltr. *</i>	5,20 €

Offene Rotweine 0,25 ltr. / 0,5 ltr.

<i>Lambrusco *</i>	4,90 € / 9,00 €
<i>Bardolino *</i>	
<i>Nero Diavola *</i>	

Flaschenweine 0,75 ltr.

Rotwein

I Muri Primitivo Puglia 27,90 €

Vignetti del Salento

weich, harmonisch und vollmundig

*Italien, Apulien, trocken **

Terre de Priori Chianti Riserva DOCG 19,50 €

Sangiovese Merlot Italien - Toskana

*trocken, fruchtig und frisch **

Weißwein

Zenato Lugana San Benedetto D.O.C. 27,90 €

Italien, Venetien, Lugano, Trebianot-

*raube, fruchtig, trocken **

Pinot Grigio Marca Trevigiana 19,50 €

I.G.T. Italien, Veneto, Montebel-

*luna, Cantina Montelliana, trocken**

(*Alle Weine enthalten Sulfit)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmitteln

4 = mit Geschmacksverstärkern

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = gewachst

8 = mit Phosphat

9 = mit Süßungsmitteln

10 = enthält eine Phenylalaninquelle

11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken












12 = Jodsalz

13 = Stärke bei Fleischerzeugnissen

Allergenesteckbrief

Die 14 Hauptallergene

HOGA

	Allergene	Herkunft / enthalten in	Produkte und Zutaten (Beispiele)
	Glutenhaltiges Getreide (A)	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamt	Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
	Krebstiere (B)	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
	Ei (C)	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei
	Fisch (D)	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse	Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen,
	Erdnuss (E)	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
	Soja (F)	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
	Milch oder Laktose (G)	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
	Schalenfrüchte (H)	Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse.	Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat
	Sellerie (L)	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
	Senf (M)	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen
	Sesam (N)	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrötchen
	Lupinen (P)	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
	Sulfite (O)	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
	Weichtiere (R)	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Ca lama res	Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden