

# Laguna

EISCAFÉ - RISTORANTE - PIZZERIA





Der Kenner weiß, wo der  
gute Geschmack zuhause ist.

Mercedes-Benz

Das Beste oder nichts.



 smart  
open your mind.

Autohaus  
**Weippert**

Umgehungsstraße 21 71088 Holzgerlingen Telefon 07031 7486-0  
[www.autohaus-weippert.de](http://www.autohaus-weippert.de) [info@autohaus-weippert.de](mailto:info@autohaus-weippert.de)

Neu-, Jahres- und Gebrauchtwagen • Finanzierung/Leasing  
Werkstattservice • G-Klasse-Kompetenzzentrum • Young- und Oldtimer  
Ausrüstung/Nachrüstung • Accessoire-Shop

*Für Zusätze - siehe bitte die Liste auf der letzten Seite!*



**050 Tee serviert im Pot**  
 Schwarztee Darjeeling oder Earl Grey /  
 Grüner Tee / Früchtetee / Kamille  
 Rooibos Vanille / Kräutertee  
**3,20**

## Warme Getränke

052	Espresso Macchiato	2,90
040	Espresso	D 2,60
041	Cappuccino	3,90
042	Cappuccino max	5,60
043	Tasse Kaffee	3,70
044	Kaffee max	D 5,70
045	Schokolade mit Sahne	D 4,20
046	Schokolade max mit Sahne	D 5,60
047	Milchkaffee	D 3,90
048	Milch mit Honig	3,00
049	Kaffee HAG	D 3,70
051	Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	D 4,50
144	Latte macchiato	D 4,10
147	Latte macchiato mit Geschmack	4,80

mit Amaretto-, Vanille-, Nuss-, Caramel- oder Zimtgeschmack

## Erfrischungsgetränke

067	Tafelwasser still	0,5 l.	3,20
068	Tafelwasser	0,5 l.	3,80
069	Mirinda <sup>1</sup>	0,3 l.	3,70
070	Mirinda <sup>1</sup>	0,5 l.	4,70
071	Pepsi-Cola <sup>1/9</sup>	0,3 l.	3,70
072	Pepsi-Cola <sup>1/9</sup>	0,5 l.	4,70
073	Cola Zero <sup>1/8/9</sup>	0,3 l.	4,20
075	Spezi <sup>1/9</sup>	0,3 l.	3,70
076	Spezi <sup>1/9</sup>	0,5 l.	4,70
077	Apfelschorle	0,3 l.	3,70
078	Apfelschorle	0,5 l.	4,70
079	Eistee	0,3 l.	4,50
080	Eistee	0,5 l.	5,50
081	7Up	0,3 l.	3,70
082	7Up	0,5 l.	4,70
083	Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,3 l.	4,30
084	Ginger Ale <sup>10</sup>	0,3 l.	4,30
088	Tonic Water <sup>10</sup>	0,3 l.	4,30
085	Fanmix <sup>1</sup>	0,5 l.	4,30
086	Orangina	0,25l.	4,20
089	San Pellegrino	0,5 l.	5,50
091	Aqua Panna	0,5 l.	5,50
146	Red Bull <sup>8/9</sup>	0,25l.	4,50

Für Zusatzstoffe (z.B. 1) und Allergenkennzeichnung (z.B. A) siehe letzte Innenseite



## Biere

012	Leibinger Helles vom Fass	G3	0,5 l.	4,70
013	Leibinger Pils vom Fass	G3	0,3 l.	3,90
025	Leibinger Pils vom Fass	G3	0,5 l.	4,90
014	Leibinger Kleines Bier	G1	0,3 l.	3,80
015	Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	G3	0,5 l.	4,70
016	Leibinger Seeradler naturtrüb	G1	0,33l.	4,20
017	Russ	G1	0,5 l.	4,80
018	Paulaner Kristallweizen	G1	0,5 l.	4,70
019	Paulaner Hefeweizen	G1	0,5 l.	4,70
020	Paulaner Hefeweizen dunkel	G1	0,5 l.	4,70
021	Paulaner Hefeweizen light	G3	0,5 l.	4,70
022	Paulaner Cola-Weizen	G3	0,5 l.	4,80
023	Leibinger Edel-Pils alkoholfrei	G3	0,33l.	3,90
024	Leibinger Radler	G3	0,5 l.	4,60
074	Leibinger Radler alkoholfrei	G3	0,5 l.	4,80
709	Diesel	G3	0,5 l.	4,80

## Säfte & Nektare

616	Apfelsaft, Orangensaft, Mangonektar, Johannisbeernektar und Maracujanektar, Rhabarbernektar	0,3 l.	4,50
617	Apfelsaft, Orangensaft, Mangonektar, Johannisbeernektar und Maracujanektar, Rhabarbernektar	0,5 l.	5,50



	<p><b>RAMAZZOTTI</b> <i>Aperitivo Rosato</i> <b>Duo</b> Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limettenspalten</p>		<p><b>RAMAZZOTTI</b> <i>Aperitivo Rosato</i> <b>Mio</b> Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumblätter</p>		<p><b>LILLET</b> <i>Maison fondée en 1872</i> <b>Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, verschiedene Beeren</p>
7,50 €		7,80 €		7,50 €	
	<p><b>LILLET</b> <i>Maison fondée en 1872</i> <b>Vive</b> Lillet Blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, Erdbeere &amp; Minze</p>		<p><b>MALFY</b> <b>ARANCIA TONIC</b> Malfy con Arancia, Tonic Water, Orangenscheibe</p>		<p><b>MALFY</b> <b>CON LIMONE &amp; LEMON</b> Malfy Gin Con Limone Bitter Lemon Zitronenscheibe</p>
7,50 €		11,50 €		9,80 €	

**HUGO**



Prosecco, Holunderblütensirup  
Minzblätter  
**7,00€**

			
<i>Sambuca</i> PUR ODER AUF EIS <b>4,50 €</b>	<i>Crema</i> PUR ODER AUF EIS <b>4,80 €</b>	<i>Cremachino</i> MIT ESPRESSO UND MILCHSCHAUUM <b>5,80 €</b>	<i>Il Premio</i> PUR <b>6,90 €</b>



  
**FERRARI**  
*Metodo Classico*

Ferrari Maximum	0,1l.	7,50
Blanc de Blancs	0,75l.	43,00
Trentodoc		

Ferrari Maximum	0,1l.	8,00
Rosé Trentodoc	0,75l.	46,00

Flasche Prosecco 29,50



**FRANCIACORTA**  
  
*Guido Berlucchi*  
**BERLUCCHI**

Max Rosé	0,1 l.	6,50
	0,75l.	41,00

70% Chardonnay, 30% Pinot noir Trauben

61 Saten	0,7 l.	41,00
----------	--------	-------

100% Chardonnay Trauben

61 Rosé	0,75l.	44,00
---------	--------	-------

60% Pinot noir, 40% Chardonnay Trauben

## Italienische Weine weiss & rosé P

0,2 l 0,5 l.

027	Chardonnay DOC vom Faß	7,50	17,80
028	Frascati DOC	7,50	17,80
029	Pinot Grigio DOC	7,90	18,80
004	Rosé IGT	7,50	17,80
005	Schorle weiss oder rosé	5,20	

## Italienische Weine rot P

0,2 l 0,5 l.

006	Merlot IGT	7,50	17,80
007	Chianti DOC	7,90	18,80
008	Montepulciano DOC	7,50	17,80
009	Lambrusco IGT	7,50	17,80
010	Barbera DOC	7,90	18,80
011	Schorle rot	5,20	

## Bodenseeweine Weingut Markgraf von Baden P

Müller-Thurgau trocken QW	0,2 l.	7,50
Weissburgunder trocken QW	0,2 l.	7,90
Spätburgunder Rosé trocken QW	0,2 l.	7,90
Spätburgunder Rotwein trocken QW	0,2 l.	7,90
Bodensee Müller-Thurgau trocken, VDE Gutswein	0,75 l.	29,90
Bodensee Weißburgunder trocken, VDE Gutswein	0,75 l.	31,90
Bodensee Spätburgunder Rosé trocken, VDE Gutswein	0,75 l.	31,90
Bodensee Spätburgunder trocken, VDE Gutswein	0,75 l.	33,90



## Spumante - Schaumweine 0,75l.

- 1501 **Ferrari Brut Trentodoc - Ferrari / Trentino** 0,1 l. 7,50 0,75l. 43,00  
Älter als der gleichnamige Renstall und mindestens genauso geschichts- und prestigeträchtig, der älteste, nach klassischer Flaschengärmethode arbeitende Betrieb wird in der 3. Generation von der Familie Lunelli ganz im Sinne von Giulio Ferrari fortgeführt
- 1502 **Ferrari Brut Rosé Trentodoc - Ferrari / Trentino** 0,1 l. 8,00 0,75 l. 46,00  
In der roséfarbenen Variante treffen bestens gereifte Pinot Nero- und Chardonnaytrauben zusammen und ergeben einen Schaumwein der elegant und mit einem leicht süßen Abgang von Mandeln verwöhnt
- 1503 **Astoria Prosecco Treviso Spumante extra dry „Re Label“ DOC** 26,00  
sehr fruchtig, erinnert an Apfel und Birne mit einem zarten Hauch Zitrusfrüchten  
Schmackhaft und persistent, lebhaft und leicht  
A: 11,0 % / R Giera

## Italienische Flaschenweine rot 0,75l.

- 1532 **Gaglioppo IGT Calabria - Statti / Kalabrien** 34,00  
Intensiv duftender Gaglioppo ,erinnert an Waldbeeren und Sauerkirschen mit Hauch von Veilchen und Hibiskus. Ein Rotwein der auch gut zu Grillgerichten passt.  
A: 13% / R: Gaglioppo
- 1533 **Aliotto Toscana IGT - Tenuta Podernovo / Toscana** 27,50  
Ein dunkel rubinroter Wein mit eleganten Fruchtnoten, kombiniert mit balsamischen und mineralischen Tönen im schönen Gleichgewicht. 12 Monate im Barrique gereift  
A: 13% / R: Sangiovese, Merlot, Cabernet
- 1534 **Torcicoda Primitivo Salento IGT - Tormaresca / Apulien** 33,00  
Spätestens seit der Erklärung zum Weltkulturerbe sind die traditionellen Trulli-Bauten für die Region ebenso bekannt, wie die fruchtige Rebsorte Primitivo. Dieser Ausnahmewein reift 10 Monate im Barrique  
A: 14% / R: Primitivo
- 1535 **Chiamonte Nero d`Avola DOC - Firriato / Sizilien** 27,50  
Der intensiv nach roten Beeren duftende Nero d`Avola gilt als die Rebsorte Siziliens. Dieser gelungene Vertreter reift 6 Monate in Barriques und präsentiert dann seinen facettenreichen Charakter  
A: 13,5% / R: Nero d`Avola
- 1536 **Santagostino Baglio Soria Rosso IGT - Firriato / Sizilien** 29,50  
In diesem Wein finden Nero d`Avola und Syrah vortrefflich zusammen: Aromen von Kirsch- und Zwetschgenkompott, Gewürzen und leichte Holznoten. Am Gaumen schmeichelt das zarte und doch komplexe Tannin. A: 14,5% / R: Nero d`Avola, Syrah
- 1537 **Harmonium DOC Sicilia - Firriato / Sizilien** 49,00  
Der Große vom Weingut hat von allem mehr: mehr harmonische Nero d`Alva Frucht aus den 3 besten Lagen, mehr Charakter, Aromenvielfalt und samtige Tanninstruktur und mehr Spass und Genuss beim Trinken. A: 14,5% / R: Nero d`Avola
- 1539 **N.C. IGT - Argiano / Toscana** 35,00  
Sofort präseneter Super-Tuscan aus der Montalcino-Region, üppige Frucht, extra-weiches Tannin-Aromen die zu einem guten Stück Rindfleisch passen, aber auch zu Pasta und Pizza  
A: 13,5% / R: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah
- 1540 **Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG, Antinori / Toscana** 82,00  
Weltbekannter Wein mit groß angelegtem, vielschichtigem Bouquet mit Kirsch-Brombeer- & Vanillenoten. Samtig am Gaumen, perfekt zu Wildgerichten, komplexen Fleischgerichten oder gereiftem Käse  
A: 14% / R: Sangiovese Grosso

## Italienische Flaschenweine rot 0,75l.

- 1520 **Barbera d´Alba DOC - Cordero di Montezemolo / Piemont** **32,50**  
Eine würzige schokoladige Vorzeige-Barbera, Warme und weiche Tannine die 8 Monate in Eichenfässern perfekt reifen konnten. Ein idealer Begleiter von Pasta, Fleisch und Pilzgerichten  
A: 14% / R: Barbera d`Alba
- 1521 **Cremosina Barbera d´Asti Superiore DOCG - Bersano / Piemont** **36,00**  
Ein anderer Boden macht aus der fruchtigen Barbera Rebe einen strukturreichen Wein, die lange Reifung in Eichenholzfässern sorgt für eine feine Tannine-Struktur. Passt zu feiner Pasta oder Bratengerichten perfekt.  
A: 14,5% / R: Barbera d`Asti
- 1522 **Codelfosso Dolcetto d´Alba DOC- Bersano / Piemont** **29,50**  
Gar nicht süß (dolce) sondern trocken und herbstlich anmutend ist diese Rotweinspezialität ein Genuss zu Pasta und Reis aber auch zu Fisch und Fleisch  
A: 13% / R: Dolcetto
- 1523 **Nirvasco Barolo DOCG - Bersano /Piemont** **68,00**  
Ein klassischer Barolo ist das Beste was das Piemont an Weinen zu bieten hat. Dieser ist kraftvoll und doch elegant mit Duft nach Veilchen, Lakritz und Pflaume, entfaltet am Gaumen seine Kraft  
A: 14% / R: Nebbiolo
- 1524 **Rosso di Montalcino DOC - Argiano / Toscana** **32,00**  
Dieser elegante perfekt ausbalancierte Wein, der jung getrunken Freude bereitet und gereift seinen Charakter entfaltet passt wunderbar zu Rinderfilet und feinen Nudeln  
A: 14% / R: Sangiovese Grosso
- 1525 **Brunello di Montalcino DOCG - /Toscana** **55,00**  
der 30 Monate gereifte Brunello präsentiert sich granatrot mit feinen Rotfruchtnoten. Trocken aber dennoch weich am Gaumen zeigt er das volle Potential eines grossen Sangiovese  
Er gilt als König der Toscana A: 14% / R: Sangiovese Grosso
- 1526 **Morellino Riserva DOCG - Grillesino / Toscana** **28,50**  
In der Maremma ist die Natur noch wild. Die Sangiovese-Weine sind hier warm und mit üppigem Tannin ausgestattet. Intensive Aromen von Kirsche, Pflaume und schwarzen Früchten paaren sich mit Noten von Tabak, Schokolade, Vanille A: 14% /R: Sangiovese
- 1527 **Santa Cristina Chianti Superiore DOCG - Santa Cristina / Toscana** **28,50**  
Dieser Rotwein steht ganz und gar für den Begriff „Toscana“ . Pur im Bouquet von roten Früchten und Vanille. Wunderbar im vollen Geschmack und herrlichem Finale  
A: 13% /R: Sangiovese, Merlot
- 1528 **Querci Antica Lacrima di Morro d`Alba DOC - Velenosi / Marken** **34,00**  
Ein intensiv-fruchtiger Rotweingenuss, der nach Erdbeere, Sauerkirsch und Veilchen duftet. Am Gaumen ein voller Genuss, der zu kräftigen Schmorgerichten und tomatiger Pasta passt.  
A: 12,5% / R: Lacrima di Morro d`Alba
- 1531 **Rubrato Aglianico Irpinia DOC - Feudi di San Gregorio / Kampanien** **28,50**  
Das Weingut wird liebevoll das Antinori de Südens betitelt, wird dort doch mit dem gleichen Enthusiasmus, Respekt und Qualitätsbewusstsein vor Reben gearbeitet. Dieser Einsteiger- Aglianico ist frisch, fruchtig und delikat aromatisch A: 13,5% / R: Aglianico
- 1532 **Taurasi Aglianico DOCG - Feudi di San Gregorio / Kampanien** **46,00**  
Der Wein aus der besten Aglianico-LAge des Weingutes duftet nach Kirsche und Gewürzen wie Zimt, Muskat, Anis. auch das kräftige Tannin machen den Südtaliener zum Begleiter von kräftigen Fleisch- und Gemüsegerichten. A: 14,5% / R: Aglianico

## Italienische Flaschenweine weiß & rosé 0,75l.

- 1505 **„Winkl“ Sauvignon Blanc DOC - Terlan/Südtirol** 45,00  
Allein aus der Lage Winkl stammt die Trauben für diesen grünlich schimmernden, fruchtig duftenden Sauvignon. Ideal zu Ziegenkäse oder Spargel aber auch zu Fisch und Salaten  
A: 13,5 % / R: Sauvignon Blanc
- 1507 **„Prestige“ Lugana DOP - Ca´ Maiol / Lombardei** 33,00  
DER italienische Mode-Weisswein darf auch bei uns nicht fehlen. Mit klarer Identität, Noten grüner Äpfel, Limetten und wildem Thymian. Nicht nur zu Fisch ein klares Muss.  
A: 13% / R: Trebbiano di Lugana
- 1508 **Gavi DOCG del Comune di Gavi - Bersano / Piemont** 28,50  
der ausdrucksstarke, trockene und frische Gavi di Gavi zählt sicherlich mit zu den bekanntesten italienischen Weissweinen. Immer eleganz und mit frischem Säurespiel  
A: 12,5% / R: Cortese
- 1510 **Roero Arneis DOCG - Arneis / Piemont** 28,50  
Fruchtig mit duftenden Anklängen von Akazienblüten, Äpfeln, Pfirsich und grünen Haselnüssen der Geschmack ist frisch, fruchtig, aromatisch und leicht mineralisch  
A: 13% / R: Arneis
- 1511 **Vivia DOC Maremma - Le Mortelle / Toscana** 29,00  
Exotisch duftende Cuvée aus regionaltypischen Rebsorten. Herrlich unkompliziert und dank angenehmer Länge trotz seiner Frische ein vielfältiger Speisebegleiter  
A: 12,0 % / R: Vermentino, Viognier
- 1512 **Falanghina IGT - Feudi di San Gregorio /Kampanien** 28,50  
dieser leichte Weisswein bereitet vor allem jung genossen viel Freude. Das aromatische Bouquet des strohgelben Weines enthüllt den Duft weisser Früchte  
A: 13% / R: Falanghina
- 1513 **Greco di Tufo DOCG - Feudi di San Gregorio / Kampanien** 29,50  
der mineralisch geprägte Greco ist ein Weisswein mit ausgeprägtem Aromenspektrum und üppig am Gaumen begleitet er komplexe Speisen hervorragend  
A: 12.5% / R: Greco
- 1514 **Tormaresca Chardonnay Puglia IGT - Tormaresca / Apulien** 28,00  
Dieser reinsortige Chardonnay ist der internationale Vertreter unserer Weinkarte Strukturiert, leicht cremig, aber dezent fruchtig ist er auch ein echter Allrounder  
A: 12,5% / R: Chardonnay
- 1515 **Scaia Chardonnay - Veneto IGT / Venetien** 27,50  
Der Scaia aus Veneto ist ein Cuvée aus Garanega, Trebbiano und Chardonnay-Trauben. Sein Buquet aus Blumen und weissen Früchten mit einer Note von Birnen. Im Geschmack fruchtig und frisch, gut passend zu Antipasti und Fischgerichten  
A: 12,5% / R: Chardonnay
- 1516 **Santagostino Baglio Soria Bianco DOC - Firriato / Sizilien** 26.50  
Ein Blend aus den besten Rebsorten der süditalienischen Insel. Pfirsich und Melone paaren sich mit Vanille und Haselnuss, den dem dezenten Holzfassausbau zu verdanken sind. Bestechende Eleganz und Struktur  
A: 13% / R: Catarratto, Chardonnay
- 1517 **Visione Rosato - Feudi di San Gregorio / Kampanien** 27,00  
Ein kristallklarer, frischer Rosé mit einem Buquet aus frischen Blüten, Walderdbeeren und Himbeeren. Passend zu Fischspeisen, Antipasti und Pizza  
A: 12,5% / R: Aglianico
- 1518 **Rose Riviera del Garda Class. Chiaretto - Ca´ Maiol / Lombardei** 28,50  
Ein sommerfrischer Rosé, unkompliziert wie ein Tag am Gardasee. Exotisch in der Nase, sanft und trocken am Gaumen, wohlstrukturiert und aromatisch im Finale  
A: 13% / R: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

# SENF

DESTILLERIE



**Williams**  
2 cl 4,00



**Cöchchen**  
2 cl 4,00



**Mirabelle**  
2 cl 4,00



**Whisky**  
2 cl 5,50



**Dry Gin**  
mit Thomas Henry Tonic Water  
2 cl 10,50

**MARKGRAF VON BADEN**

337	Bodensee Müller-Thurgau trocken VDP.Gutswein	0,75l.	27,50 €
338	Bodensee Weißburgunder trocken VDP.Gutswein	0,75l.	29,00 €
339	Bodensee Spätburgunder Rosé trocken VDP.Gutswein	0,75l.	29,00 €
340	Bodensee Spätburgunder trocken VDP.Gutswein	0,75l.	30,50 €

[www.markgraf-von-baden.de](http://www.markgraf-von-baden.de)  
Weingut Markgraf von Baden · Schloss Salem · 88882 Salem

## Spirituosen 4 cl & 2 cl

056	Averna	4 cl	4,80
057	Ramazotti	4 cl	4,80
058	Fernet Branca	4 cl	4,80
059	Amaretto	4 cl	4,30
087	Jägermeister	4 cl	4,00
060	Sambuca	2 cl	4,00
061	Grappa	2 cl	5,00
062	Vecchia Romagna	2 cl	5,90
063	Johnny Walker	2 cl	5,90
064	Bailey's	2 cl	5,00
065	Tequila	2 cl	4,00
066	Jack Daniels	2 cl	6,00

## Aperitivi / Aperitifs

092	Glas Prosecco	0,1 l	4,80
094	Flasche Prosecco	0,75 l	29,50
106	Aperol & Prosecco <sup>1</sup>	0,2 l	7,50
105	San Bitter & Prosecco <sup>1</sup>	0,2 l	7,50
104	Red Bull & Prosecco <sup>8/9</sup>	0,2 l	7,50
095	Campari Soda <sup>1</sup>	4 cl	7,50
096	Campari Orange <sup>1</sup>	4 cl	7,50
097	San Bitter <sup>1</sup>	0,1 l	4,00
098	Martini bianco oder rosso	4 cl	5,50
099	Bacardi-Cola <sup>1/9</sup>	4 cl	7,50
101	Wodka Lemon <sup>10</sup>	4 cl	8,90
107	Wodka & Red Bull <sup>8/9</sup>	4 cl	9,80
108	Jack Daniels & Cola <sup>1/9</sup>	4 cl	9,80
148	Crodino	0.1 l	4,00
100	Limoncello	2 cl	4,00





Riva - der Name ist Programm. Das in seiner Bauweise einmalige Restaurant zitiert die legendäre italienische Riva Boote, die elegantesten Motorboote weltweit, der Traum der Schönen und Reichen. Ein Traum in Mahagoni und weißem Leder ist auch das Riva in Sipplingen. Die Gäste sitzen praktisch auf dem Wasser und blicken rundum aufs Wasser. So sensationell wie die Lage ist auch das Speiseangebot, Fisch- und Fleischspezialitäten auf beste mediterrane Art zubereitet, Kaffee und Kuchen und haus-gemachtes Eis. Bootsbesitzer (auch wenn es kein Riva Boot ist) freuen sich; das Riva hat einen eigenen Anlegesteg.

**RIVA Ristorante - Bistro**  
 Seestrasse 1a / 78345 Sipplingen  
 Tel: 07551 - 93 61 91  
 www.ristorante-riva.de

**Öffnungszeiten:**  
 Montag bis Sonntag von 11.00 bis 23.30 Uhr  
 Warme Küche durchgehend von 11.30 - 22.30 Uhr



In schönem Ambiente oder auf unserer grossen Terrasse den Blick über den See schweifen lassen. Kaffee, frische Kuchen, regionale Speisen sowie erlesene Weine und Cocktails. Allein oder gemeinsam mit Freunden, das bedeutet Cafe Walker. Ihr Wohlfühlplatz in Überlingen am Bodensee Von früh bis spät , wir heissen Sie herzlich willkommen.

Besuchen Sie uns.  
 Hafenstrasse 2  
 88662 Überlingen  
 Tel: 07551 63492  
[cafe.walker@web.de](mailto:cafe.walker@web.de)

offen  
 Sonntag bis Donnerstag 11:00 - 01:00 h  
 Freitag bis Samstag 11:00 - 02:00 h

Küche  
 Sonntag bis Donnerstag 11:00 - 23:00 h  
 Freitag bis Samstag 11:00 - 00:00 h



## Antipasti - Vorspeisen

200	<b>Antipasto Italiano</b> verschiedene Aufschnittsorten und Käse	P	16,50
202	<b>Insalata di Mare / Meeresfrüchte-Salat</b> (Meeresfrüchtemischung mit zugeführtem Trinkwasser)	C O	16,90
204	<b>Bruschetta</b> - geröstetes Brot mit Tomaten	G1	6,90
205	<b>Rinder-Carpaccio</b> mit Rucola & Grana Padanoschuppen in Balsamico <sup>2</sup>	D	16,90
206	<b>Kraken alla Siciliana vom Grill</b> Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch (mit zugesetztem Wasser und Säuerungsmittel)	O	16,90
207	<b>Vitello tonnato</b> kalter Kalbsbraten mit Thunfischcreme	B	16,90
214	<b>Kraken piccante in Salsa di Pomodoro</b> Tintenfisch in Tomatensauce mit Zwiebeln und Knoblauch (mit zugesetztem Wasser und Säuerungsmittel)	O	17,50

## Zuppe - Suppen

208	<b>Zuppa di Pomodoro/Tomatensuppe</b>	D	6,50
209	<b>Minestrone/Gemüsesuppe</b>	G1	6,50

## Insalata - Salate

210	<b>Pizza-Brot mit Tomatensauce</b>	G1	6,90
196	<b>Pizzabrot alla „Genovese“</b> mit Cherrytomaten und Basilikumpesto	G1	8,50
211	<b>Kleiner gemischter Salat</b>		7,50
212	<b>Grosser gemischter Salat</b>		9,50
215	<b>Insalata Caprese</b> mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	D	11,50
201	<b>Insalata di Pomodoro</b> , mit Tomaten, Zwiebeln und Grana Padanoschuppen	D C	10,80
216	<b>Salat „Laguna“</b> mit Salami, Ei, Hinterschinken <sup>12</sup> & Thunfisch	D A B P	15,90
218	<b>Insalata Buon Gustaia</b> gemischter Salat mit Garnelen, Rucola, Tomaten & Grana Padanoschuppen (Shrimps verarbeitet, mit Wasserzusatz und Zusatzstoffen)	D C	15,90
219	<b>Gemischter Salat mit grilliertem Hühnerfleisch</b> mit doppelter Portion Hühnerfleisch + 5.-- €		16,90
221	<b>Salat „Toscana“</b> gemischt mit Thunfisch, weissen Bohnen, Zwiebeln & Tomaten		15,90
197	<b>Salat „Surprise“</b> gemischt - Prosciutto crudo <sup>5</sup> , Eier & Schafskäse	D A	15,90
198	<b>Fitnesssteller</b> grosser gemischter Salat mit gegrilltem Kalbsschnitzel		18,50
199	<b>Grosser gemischter Salat mit Lachs vom Grill</b> mit doppelter Portion Lachs + 5.-- € (Lachs mit 5% Wasser glasiert)		18,90

\*Prosciutto crudo = italienischer luftgetrockneter Landschinken



## PIZZA / PIZZE alle Pizzen mit Tomaten und Käse

222	<b>Pizza Margherita</b> mit Tomatensoße & Käse	G1 D	9,50
223	<b>Pizza Funghi</b> mit frischen Pilzen & Käse	G1 D	10,90
224	<b>Pizza Salami</b> mit Salami & Käse <sup>5</sup>	G1 D P	10,90
225	<b>Pizza Prosciutto</b> mit Hinterschinken <sup>12</sup> & Käse <sup>2/4/5/6</sup>	G1 D P	10,90
226	<b>Pizza Contadina</b> mit Salami & Pilzen <sup>5</sup>	G1 D P	11,20
227	<b>Pizza Regina</b> mit Hinterschinken <sup>12</sup> & Pilzen <sup>2/4/5/6</sup>	G1 D P	11,20
228	<b>Pizza Capricciosa</b> mit Salami, Artischocken, Zwiebeln & Oliven <sup>5/7</sup>	G1 D P	11,90
229	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> mit Hinterschinken <sup>12</sup> , Pilzen, Artischocken & Peperoni <sup>2/4/5/6</sup>	G1 D P	11,90
230	<b>Pizza Napoli</b> mit Sardellen, Käse & Oliven <sup>7</sup>	G1 D B	11,90
231	<b>Pizza Tonno</b> mit Thunfisch, Zwiebeln & Oliven <sup>7</sup>	G1 D B	12,50
232	<b>Pizza Pino</b> mit Salami, Hinterschinken <sup>12</sup> , Thunfisch & Knoblauch <sup>2/4/5/6</sup>	G1 D P	12,70
233	<b>Pizza Gamberetti</b> mit Garnelen & Knoblauch <sup>5</sup> <small>(Shrimps verarbeitet, mit Wasserzusatz und Zusatzstoffen)</small>	G1 D C	13,80
234	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> mit 4 verschiedenen Käse <sup>1/2</sup>	G1 D	13,50
237	<b>Pizza Nico</b> mit scharfer Salami & Peperoni <sup>5</sup>	G1 D P	12,90
238	<b>Pizza Marinara</b> mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Kapern <small>(Meeresfrüchtemischung mit zugeführtem Trinkwasser)</small>	G1 D C	14,50
239	<b>Pizza Vegetariana</b> mit verschiedenen Gemüsen & Käse	G1 D	13,50
240	<b>Pizza Hawaii</b> mit Hinterschinken <sup>12</sup> & Ananas <sup>2/4/5/6</sup>	G1 D P	11,90
241	<b>Pizza Caprese</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella & Thunfisch	G1 D B	12,80
242	<b>Pizza pazza</b> mit Thunfisch, Spinat, Gorgonzola & Knoblauch	G1 D B	12,80
243	<b>Pizza mit Rucola &amp; Gorgonzola</b>	G1 D	13,90
244	<b>Pizza mit Rucola &amp; Prosciutto crudo*<sup>2</sup></b>	G1 D P	13,90
246	<b>Pizza Calzone</b> mit Hinterschinken <sup>12</sup> , Pilzen & Artischocken <sup>2/4/5/6</sup>	G1 D C	13,90
247	<b>Pizza Calzone quattro formaggi bianca</b> - mit 4 Käsesorten	G1 D P	14,50
249	<b>Pizza Mozzarella</b> mit frischem Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	G1 D P	12,90
245	<b>Pizza Vitello tonnato</b> mit Kalbfleisch, Thunfischcreme und Kapern	G1 D P	16,90
248	<b>Pizza LAGUNA</b> mit Speck, Spinat, Eier & Zwiebeln	G1 D P	13,90

\*Prosciutto crudo = italienischer luftgetrockneter Landschinken

Alle unsere Pizzen sind mit Edamer Käse (45% iTr) und Tomatensoße zubereitet.  
Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Pizza auch mit Mozzarella = Aufpreis 1,50 €

Für spezielle Bestellungen von Zusatzbeilagen, die auf der Karte so nicht angegeben sind, müssen wir einen Aufpreis verlangen!  
Wir bitten um Verständnis.



## Pasta - Teigwaren

250	<b>Spaghetti Pomodoro</b> mit Tomatensauce	G1	9,50
251	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsauce vom Rind	G1	10,90
252	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Ei, Speck & Sahnesauce	G1 D A P	12,90
253	<b>Spaghetti Ciociara</b> mit Hinterschinken <sup>12</sup> , Erbsen, Pilzen & Tomaten/Sahnesauce	G1 D P	12,80
254	<b>Spaghetti del Cafone</b> mit Olivenöl, Knoblauch & Peperoni	G1	10,90
255	<b>Spaghetti Siciliana</b> mit Auberginen, geriebenem Fetakäse & frischen Tomaten	G1 D	12,50
256	<b>Spaghetti Golfo di Sorrento</b> mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Tomatensauce (scharf/pikant) <small>(Meeresfrüchtemischung mit zugeführtem Trinkwasser)</small>	G1 D O C	14,90
259	<b>Spaghetti Buon Gustaia</b> mit Hackfleisch vom Rind, frischen Pilzen, Knoblauch & Sahne	G1 D	12,90
264	<b>Gnocchi mit 4 verschiedenen Käse</b>	G1 D	11,90
266	<b>Gnocchi Sorrentina</b> mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	G1 D	11,90
269	<b>Tortellini alla Panna</b> mit Hinterschinken <sup>12</sup> in Sahnesauce	G1 D P	11,90
273	<b>Penne al Salmone mit Lachs</b> (Lachs mit 5% Wasser glasiert)	G1 B	14,50
274	<b>Penne Mamma mia (scharf/pikant)</b>	G1	10,90
275	<b>Penne Contadina</b> mit Gorgonzola, Speck, Spinat & Sahne	G1 D P	11,90
280	<b>Tagliatelle Caruso</b> mit Hühnerfleisch, Pilzen, Knoblauch & Zwiebeln	G1	12,90
283	<b>Tagliatelle Verdura e Pollo</b> in Tomatensauce mit frischem Gemüse und Hähnchenfleisch	G1	14,90
284	<b>Tagliatelle Gamberetti</b> mit Garnelen & frischen Tomaten <small>(Shrimps verarbeitet mit Wasserzusatz und Zusatzstoffen)</small>	G1	14,90
286	<b>Lasagne mit Hackfleisch vom Rind</b>	G1 D P	12,90
288	<b>Penne al Forno</b> Röhrennudeln mit Hinterschinken <sup>12</sup> , Tomaten & Sahnesauce im Ofen überbacken	G1 D P	12,90
272	<b>Penne Wodka</b> mit Zwiebeln, Speck, Tomaten, Sahne und Wodka	G1 D P	12,90
276	<b>Penne alla Pollo</b> Hühnerfleisch mit frischem Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce	G1 D P	13,90



## Pesce - Fischspeisen

- 301 **Fischteller „Laguna“** D 29,90  
gegrillte Calamari, Lachs, 2 Garnelen, dazu Beilage & ein kleiner Salat  
(Tintenfischtuben mit zugesetztem Wasser und Säuerungsmittel / Garnelen verarbeitet, mit Wasserzusatz und Zusatzstoffen)
- 302 **Forelle vom Grill** D 25,90  
dazu Beilage & ein kleiner Salat
- 305 **Zanderfilet in Zitronensauce** D 21,90  
dazu Beilage & ein kleiner Salat
- 306 **Garnelen vom Grill** 27,90  
dazu Beilage & ein kleiner Salat (Garnelen verarbeitet, mit Wasserzusatz und Zusatzstoffen)
- 307 **Lachsfilet vom Grill** D 24,90  
dazu Beilage & ein kleiner Salat (Lachs mit 5% Wasser glasiert)
- 308 **Calamari alla Romana / Tintenfisch frittiert** G1 A 19,50  
dazu Beilage & ein kleiner Salat (Tintenfischtuben mit zugesetztem Wasser und Säuerungsmittel)
- 309 **Calamari alla griglia / gegrillte Calamari** 22,90  
dazu Beilage & ein kleiner Salat (Tintenfischtuben mit zugesetztem Wasser und Säuerungsmittel)

Zu unseren Fischspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch als Beilage Reis, Röstkartoffeln, Pommes oder frisches Tagesgemüse.

## per Bambini - für die Kleinen

- 320 **Kinder-Teller** G1 A 5,90  
Spaghetti oder Penne mit Tomaten- oder Bolognesesauce oder Tortellini mit Sahneseauce und Hinterschinken
- 1320 **Kinderschnitzel** G1 A D 9,50  
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

## Risotto - Reis

- 289 **Risotto con Funghi e Pollo** D 14,50  
mit frischen Pilzen und Hühnerfleisch
- 290 **Risotto Marinara** D 14,50  
mit Meeresfrüchten in Tomatensauce (Meeresrüchtemischung mit zugeführtem Trinkwasser)
- 291 **Risotto Verdura** D 13,50  
mit verschiedenen frischen Gemüsen
- 292 **Risotto Salmone** D 14,50  
mit Lachs in Rosasauce (Lachs mit 5% Wasser glasiert)

**Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fischspeisen nicht in der Zeit von 14.30Uhr bis 17.30 Uhr gibt!!**



## Carne - Fleischspeisen

- |     |                                                                                                                          |      |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| 310 | <b>Piccata alla Milanese</b><br>Schweineschnitzel mit Ei und Grana Padano Käse paniert<br>mit piccanten Tomatenspaghetti | G1 A | 17,90 |
| 311 | <b>Scaloppina al Limone</b><br>Kalbsschnitzel in Zitronensauce, dazu Beilage                                             |      | 21,90 |
| 312 | <b>Scaloppina al Gorgonzola,</b><br>Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce, dazu Beilage                                      | D    | 22,50 |
| 313 | <b>Rumpsteak , vom Grill</b><br>dazu Beilage                                                                             |      | 26,90 |
| 314 | <b>Rumpsteak Pepe mista, vom Grill</b><br>Rindersteak in schwarzen, rotem & grünem Pfeffer,<br>dazu Beilage              |      | 28,90 |
| 316 | <b>Scaloppina ai funghi</b><br>Kalbschnitzel mit Champignonsauce, dazu Beilagen                                          | D    | 23,90 |
| 317 | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Kalbsmedaillon mit Prosciutto crudo* & Salbei, dazu Beilage <sup>2</sup>               |      | 22,90 |
| 318 | <b>Pollo alla Griglia</b><br>Hühnerbrustfilet vom Grill, mit Champignonsauce dazu Beilage                                | D    | 19,80 |

\*Prosciutto crudo = italienischer luftgetrockneter Landschinken

*Zu den Fleischspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch als Beilage Pommes frites, Reis, Röstkartoffeln oder frisches Tagesgemüse und ein kleiner Beilagensalat.*

**Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fleischspeisen  
nicht in der Zeit von 14.30Uhr bis 17.30 Uhr gibt!!**



## Burger

- |     |                                                                                                                                                                                |          |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| 601 | <b>Crispy Chicken-Burger</b><br>Blattsalat, Tomate, Gurke <sup>9</sup> , Chester-Käse <sup>1</sup> ,<br>Burgersauce und Pommes                                                 | G1 A D M | 15,90 |
| 603 | <b>Cheeseburger, ca 220 gr Angus-Fleisch</b><br>mit Blattsalat, Tomate, Gurke <sup>9</sup> , Cheddar Käse <sup>1</sup> ,<br>Grillbacon <sup>3,4</sup> , Burgersauce und Pommes | G1 A D M | 16,50 |
| 605 | <b>Italian Burger, ca 220 gr Angus-Fleisch</b><br>mit Mozzarella-Käse, Tomaten,<br>frische Rucola-Pesto-Sauce und Pommes                                                       | G1 A D M | 15,90 |
| 606 | <b>BBQ Burger, ca 220 gr Angus-Fleisch</b><br>mit Blattsalat, Grillbacon, Gurke, Cheddar Käse<br>Tomaten und BBQ-Sauce und Pommes                                              | G1 A D M | 16,50 |
| 607 | <b>Greek Burger</b><br>Fetakäse, Auberginen, Zucchini, Tomate,<br>Zazikisauce und Pommes frites                                                                                | G1 A D M | 15,90 |
| 608 | <b>Chicken Burger</b><br>mit Hühnerbrustfilet, Blattsalat, Tomaten,<br>Mozzarella, Zwiebeln, Sauce und Pommes                                                                  | G1 A D M | 15,90 |

**Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fleischspeisen  
nicht in der Zeit von 14.30Uhr bis 17.30 Uhr gibt!!**



## Crêpes-eine süsse Sache

397	Crêpes alla Banana mit Bananen, Nusseis, Nussauce & Sahne <sup>1</sup>	DAG1L	8,50
401	Crêpes gefüllt mit Nutella, Vanille-Eis & Sahne	DAG1L	8,50
402	Crêpes mit Waldbeeren Vanille-Eis & Sahne	DAG1L	8,90

## Diverse Dessert & Kuchen

528	Apfelstrudel mit Eis und Sahne	G1AD	6,90
520	Tiramisu	G1AD	6,90
529	Panna cotta	G1AD	6,90
530	Crème brulée	G1AD	6,90
1208	Schokosoufflé	G1AD	7,50
531	Cassata	G1AD	6,90
521	Kuchen	G1AD	4,50
527	Torte	G1AD	4,80
451	Sahne	D	1,80

Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet und beinhalten die ges. Mwst

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

(A) enthält Eier	(H) enthält Erdnüsse
(B) enthält Fisch	(K) enthält Lupine
(C) enthält Krebstiere	(L) enthält Schalenfrüchte
(D) enthält Milch	(M) enthält Senf
(E) enthält Sellerie	(N) enthält Sojabohnen
(F) enthält Sesamsamen	(O) enthält Weichtiere
(G) enthält glutinhaltiges Getreide	(P) enthält Schwefeloxyd u Sulphite
G1 Weizen, G2 Roggen, G3 Gerste	
G4 Hafer G5 Dinkel G6 Kammut	

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungstoff
3	mit Süßungsmittel
4	mit Phosphat
5	mit Antioxidationsmittel
6	mit Geschmacksverstärker
7	geschwärzt
8	mit Taurin
9	Coffeinhaltig
10	Chininhaltig
11	Phenylalaninquelle
12	Hinterschinken:
	(Schweinefleisch 93% (EU), Wasser, Salz, Stärke, Aromen, Antioxidanzmittel, Natriumascorbat, Natriumnitrit, ohne Laktose und Milcheiweiß, glutenfrei)



