

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich hier im Schützenhaus Sondelfingen!

Seit 2018 macht es uns große Freude, Sie hier als unsere Gäste mit italienischen Spezialitäten sowie etwas deutscher Küche, verwöhnen zu dürfen.

Falls Sie spezielle Wünsche oder Anregungen haben, sprechen Sie uns gerne an. Wenn es Ihnen geschmeckt hat und Sie mit uns zufrieden waren, freuen wir uns, wenn Sie uns weiterempfehlen.

Übrigens – Sie können unser Lokal auch für private Veranstaltungen oder Feste mieten. Von Geburtstagen über Taufen bis hin zu Firmen-Events. Sprechen Sie uns einfach an!

Wir freuen uns jetzt schon, Sie bald wieder als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und danken Ihnen für Ihren Besuch.

Nun lassen Sie es sich aber erst mal schmecken – buon appetito!

Ihr José und Maik Perez mit Team




# WISSEN, WAS DRIN IST.

## INHALTSSTOFFE

 Vegan

 Vegetarisch

 Tierisches Lab  
(Enzyme aus Kälbermägen)


 Schwein

 Rind

 Geflügel

 Meerestiere

 Scharf

 hausgemacht

### INFO <sup>i</sup>

Wenn Sie bei **NUDELGERICHTEN ODER SALATEN** mit der Kennung  den Parmesan abbestellen, ist Ihr Gericht ganz vegetarisch oder sogar vegan.

## ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Phosphat

5 mit Geschmacksverstärker

6 geschwärzt

7 mit Süßungsmittel

8 koffeinhaltig

9 chininhaltig

10 Weizenmalz

11 Gerstenmalz

## ALLERGENE

 mit Gluten

 mit Laktose

 mit Senf

 mit Sellerie

 mit Ei

 mit Soja

 mit Krebstiere

 mit Weichtiere

 mit Sulfite

 mit tiefgekühlten Produkten

Weitere Fragen? Sprechen Sie uns einfach an.



# APERITIFS

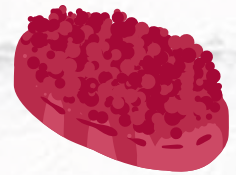
alkoholische Getränke, um den Appetit anzuregen

Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,25 l	€ 7,00	Prosecco <sup>••</sup>	0,1 l	€ 4,90
Limoncello Spritz <sup>1, 2, 3</sup>	0,25 l	€ 7,00	Hugo <sup>••</sup>	0,25 l	€ 7,00
Lillet Wild Berry <sup>••</sup>	0,25 l	€ 7,00			






# VORSPEISEN

um den ersten Hunger zu stillen



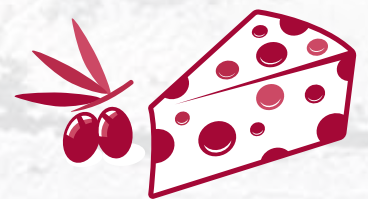
 **BRUSCHETTA KLASSIK** € 6,90  
geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Oregano <sup>1, 2, 🌿</sup>

 **BRUSCHETTA SCHÜTZENHAUS** € 8,90  
geröstete Brotscheiben mit Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Knoblauch <sup>1, 2, 🌿🍷</sup>

   **ARANCINI** € 12,90  
vier frittierte Reiskugeln mit Risotto-Reis, Rinderhackfleisch, Erbsen, Tomatensoße und Mozzarellakäse <sup>1, 2, 5, 🌿🍷🍷</sup>



# ANTIPASTI


alle Gerichte serviert mit Beilagenbrot



 **VERDURE CON BURRATE** € 13,90  
Grillgemüse mit Burrata\* <sup>1, 2, 🍷</sup>

\*Italienischer Frischkäse, eine Sonderform des Mozzarella.

  **ANTIPASTO ITALIANO** € 13,90  
verschiedene italienische Spezialitäten <sup>1, 2, 3, 4, 5, 🍷</sup>

 **CARPACCIO DI MANZO** € 14,90  
rohes, hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, Pilzen und Parmesan <sup>🌿🍷</sup>



# WEINE 0,25 l



## VINI BIANCHI – WEISSWEINE



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 0,25 l € 6,90  
D.O.C. „CORNARO“

*Cantina Montelliana, Venetien | 100 % Pinot Grigio*

Herzhaft, frisch, harmonisch mit Blütenaromen.



LUGANA D.O.C. 0,25 l € 7,20

*Seiterre, Venetien | 100 % Turbiana*

Duft von Blüten und reifen Früchten. Angenehme Balance zwischen  
Frische und Struktur mit einer mineralischen Würznote und  
ausgeprägter Süffigkeit.

## VINI ROSATI – ROSÉWEINE



MERLOT ROSATO I.G.T. VENETO 0,25 l € 6,90  
„CORNARO“

*Cantina Montelliana, Venetien | 100 % Merlot*

Liebenswert und leicht mit einem Bouquet von Wildblumen.

Alle Weine enthalten Sulfite



## VINI ROSSI – ROTWEINE



PRIMITIVO SALENTO I.G.T.  0,25 l € 7,20

*Monte Pietroso, Apulien | 100 % Primitivo*

Harmonisch rund mit Pflaumen-, Würz- und Beerenaromen.



NERO D'AVOLA TERRE  
SILICIANE I.G.T.  0,25 l € 6,90

*Monte Pietroso, Sizilien | 100 % Nero d'Avola*

Kräftig, aber elegant mit Aromen von roten Waldbeeren.




LAMBRUSCO EMILIA I.G.T. 0,25 l € 6,90  
ROSSO DOLCE 

*Medici Ermete, Emilia-Romagna | 100 % Lambrusco*

*(Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri)*

Lieblich, fruchtig und aromatisch, frisch, leicht, angenehm und harmonisch.

 Alle Weine enthalten Sulfite






# WEINE 0,75 l



## VINI BIANCHI – WEISSWEINE



LUGANA D.O.C. „I FRATI“  0,75 l € 37,00

*Cà dei Frati, Lombardei | 100 % Turbiana*

Ein Ausnahmewein vom südlichen Gardasee. Frisch und spritzig mit großer Finesse und Eleganz. Zarte Noten von weißen Blüten, Aprikosenduft und Mandeln. Im Mund zeigt sich eine würzige Essenz, begleitet von lebhafter Säure und Mineralität. Ein Muss für jeden Lugana-Fan!



VERMENTINO SALENTO I.G.P. 0,75 l € 26,00  
„TIMO“ 

*San Marzano, Apulien | 100 % Vermentino*

Strohgelbe Farbe. Ein zarter Duft nach weißen Blüten vereint sich mit den Aromen von Zitrusfrüchten und mediterraner Macchia. Geschmacklich überzeugt dieser Wein durch Noten von Rosmarin und Thymian sowie Eleganz, Frische und anhaltende Mineralität.

## VINI ROSATI – ROSÉWEINE



BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. 0,75 l € 19,50  
„PAGUS BISANO“ 

*Cantina di Verona, Venetien | Corvina Veronese, Rondinella, Molinara*  
Aromatisch, fruchtig, schmackhaft. Ein saftiger, weicher Rosé.



ROSA DEI FRATI D.O.C.  0,75 l € 37,00

*Cà dei Frati, Lombardei | Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera*

Dieser hochwertige Rosé vom südlichen Ufer des Gardasees ist frisch, zart und energisch zugleich. In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch und pikant mit lebhafter Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten.



## VINI ROSSI – ROTWEINE



PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. 0,75 l € 35,00  
„RIVALE BLACK EDITION“ 

*Tre Mani, Apulien | 100 % Primitivo*

Der Wein zeigt ein undurchdringliches Granatrot. Breitgefächerte Düfte von reifen roten Früchten mit deutlichen Noten von Kirsche und Pflaume in Alkohol. Am Gaumen konzentriert mit Aromen von Marmelade, mit reicher und schöner Länge und ausgewogenen Tanninen.



MONTEPULCIANO D' ABRUZZO 0,75 l € 27,00  
RISERVA D.O.P. „MO“ 

*Cantina Tollo, Abruzzen | 100 % Montepulciano d'Abruzzo*


Tiefes Rubinrot mit pupurnen Reflexen. Intensives fruchtiges Bouquet mit Noten von schwarzer Kirsche und gemischten Beeren sowie feinwürzigen Düften. Voller, weicher und anhaltender Geschmack mit süßen und seidigen Tanninen. 24 Monate in Eichenfässern und sechs Monate in der Flasche gereift.



LAMBRUSCO REGGIANO D.O.C. 0,75 l € 19,50  
DOLCE „QUERCIOLO“ 

*Medici Ermete, Emilia-Romagna | Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino*

Intensives Rubinrot. Fruchtiger, anhaltender Duft mit leichten Veilchennoten. Süßer, fruchtiger, frischer Geschmack, lebhaft und angenehm harmonisch. Feine und ergiebige Perlage.

 Alle Weine enthalten Sulfite





# BEILAGEN

täglich frisch zubereiteter Hefeteig



## PANINIS

acht kleine Pizzabrötchen 


€ 5,90

## PIZZABROT

mit Oregano und Knoblauch <sup>1,2</sup> 

€ 6,90

## PIZZABROT POMODORO

mit Tomatensauce, Oregano und Knoblauch <sup>1,2</sup> 

€ 7,90

# SALATE

alle Salate mit Essig-Öl-Balsamico-Dressing



## INSALATA MISTA (KLEIN)

gemischter Salat <sup>1, 2, 5</sup> 


€ 4,90

## INSALATA MISTA (GROSS)

gemischter Salat <sup>1, 2, 5</sup> 

€ 6,90

## INSALATA DI POMODORINI

Kirschtomaten, rote Zwiebeln, grüne Oliven mit Stein, Oregano und Olivenöl <sup>1, 2, 5</sup> 

€ 9,90

## ● <sup>i</sup> INSALATA DI RUCOLA

mit frischem Rucola, Kirschtomaten und Parmesan <sup>1, 2, 5</sup>  

€ 10,90

## ● INSALATA GRECA

gemischter Salat mit Peperoni, Oliven und Schafskäse <sup>1, 2, 5</sup>  

€ 12,90

## INSALATA TACCHINO

gemischter Salat mit Putenstreifen <sup>1, 2, 5</sup> 

€ 12,90

## INSALATA TONNO (NIZZASALAT)

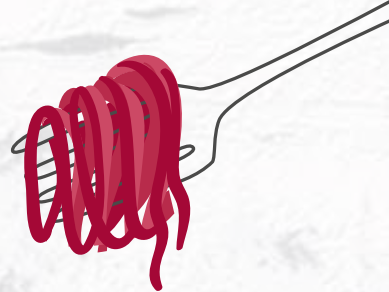
gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei <sup>1, 2, 5</sup>  

€ 12,90



# PASTA

Hartweizengrieß mit Tomaten- oder Sahnesauce und Parmesan



- 🍷🍃 SPAGHETTI AGLIO E OLIO € 10,50  
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino <sup>1, 2, 5,</sup> 🌿
- (🍃)<sup>i</sup> 🍷 PENNE ARRABBIATA € 10,90  
mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch <sup>1, 2,</sup> 🌿
- (🍃)<sup>i</sup> SPAGHETTI POMODORO E BASILICO € 10,90  
mit Tomatensauce und Basilikum <sup>1, 2,</sup> 🌿
- (🍃)<sup>i</sup> GNOCCHI POMODORO E BASILICO € 11,90  
mit Tomatensauce und Basilikum <sup>1, 2,</sup> 🌿
- (🍃)<sup>i</sup> PENNE E VERDURE € 11,90  
mit Tomatensauce, Grillgemüse und Knoblauch <sup>1, 2,</sup> 🌿
- 🍷 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI € 13,90  
Ricotta-Spinatfüllung in Butter-Salbeisauce <sup>1, 2,</sup> 🌿🍷🍷
- RIGATONI QUATTRO FORMAGGI € 11,90  
mit Vier-Käse-Sahnesauce <sup>1, 2,</sup> 🌿🍷
- 🍷 PENNE AMATRICIANA € 11,90  
mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln <sup>1, 2, 3,</sup> 🌿🍷
- 🍷 SPAGHETTI CARBONARA € 11,90  
mit Sahnesauce, Speck und Ei <sup>1, 2, 3,</sup> 🌿🍷🍷🍷
- 🍷 TORTELLINI ALLA PANNA € 11,90  
mit Schinken-Sahnesauce <sup>1, 2, 3, 4,</sup> 🌿🍷
- 🍷🍷 SPAGHETTI BOLOGNESE € 11,90  
mit Tomaten-Hackfleischsauce <sup>1, 2,</sup> 🌿🍷
- 🍷🍷 TAGLIATELLE BOSCAIOLA € 13,90  
mit Sahne-Hackfleischsauce, Schinken, Champignons und Knoblauch <sup>1, 2, 3, 4,</sup> 🌿🍷



 ● **TAGLIATELLE SCHÜTZENHAUS** € 14,90

mit Tomatensauce, Rinderfiletstreifen, Rucola und Parmesan <sup>1, 2,</sup>  

 **SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** € 14,90

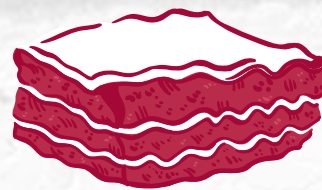
mit Tomatensauce, verschiedenen Meeresfrüchten und Knoblauch <sup>1, 2,</sup>    

 **RAVIOLI AL SALMONE** € 14,90

mit Lachsfüllung in Tomaten-Sahnesauce <sup>1, 2,</sup>  

## PASTA AL FORNO

Hartweizengrieß mit Tomaten- oder Sahnesauce




  **RIGATONI AL FORNO** € 12,90



überbacken mit Hackfleisch-Tomaten-Sahnesauce und Schinken <sup>1, 2, 3, 4,</sup>  



  **TORTELLINI AL FORNO** € 12,90

überbacken mit Hackfleisch-Tomaten-Sahnesauce und Schinken <sup>1, 2, 3, 4,</sup>  

  **LASAGNE** € 13,90

überbacken mit Hackfleisch-Tomaten-Sahnesauce und Schinken <sup>1, 2, 3, 4,</sup>  

  **CANNELLONI** € 13,90

Hackfleisch-Füllung überbacken mit Tomaten-Sahnesauce <sup>1, 2,</sup>  

 **CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI** € 13,90

Ricotta-Spinat-Füllung überbacken mit Tomaten-Sahnesauce <sup>1, 2,</sup>  

**GUTSCHEIN**

Sie wollen anderen eine Freude machen? Wir haben die Geschenkidee: Verschenken Sie Appetit mit diesem Gutschein! Sprechen Sie uns einfach an.



## CARNE / FLEISCHGERICHTE



### PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

dazu Pommes mit Beilagensalat <sup>1, 2, 5,</sup> 🌿 🍷 ○

€ 18,90

### PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „PARMIGIANA“

mit Schinken und Mozzarella überbacken, dazu Spaghetti in Tomatensauce <sup>1, 2, 5,</sup> 🌿 ○

€ 20,90

### ZWIEBELROSTBRATEN

dazu Pommes mit Beilagensalat <sup>1, 2, 5,</sup> 🍷

€ 23,90

### BISTECCA DI MANZO AI GORGONZOLA

Rumpsteak, dazu Tagliatelle in Gorgonzolasauce <sup>1, 2,</sup> 🌿 🍷

€ 23,90

## PESCE / FISCHGERICHTE



### CALAMARI FRITTI

frittierte Tintenfischringe mit Beilagensalat <sup>1, 2, 5,</sup> 🌿 🍷 ○ 🍷 ❄️

€ 19,90

### FRITTO MISTO DI PESCE

frittierte Sardellen, Garnelen und Tintenfischringe mit Beilagensalat <sup>1, 2, 5,</sup> 🌿 🍷 ○ 🍷 ❄️

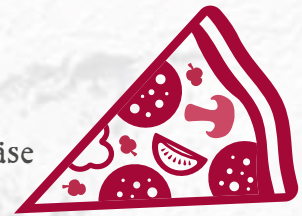
€ 23,90





# PIZZEN Ø 32 cm

täglich frisch zubereiteter Hefeteig mit Tomatensauce und Mozzarellakäse



## 🍕 MARGHERITA

siehe oben <sup>1,2</sup> 🌾 🍷

€ 9,90

## 🍕 FUNGHI

mit Champignons <sup>1,2</sup> 🌾 🍷

€ 10,90

## 🍕 CALZONE VEGETARIA

mit Grillgemüse und Knoblauch <sup>1,2</sup> 🌾 🍷

€ 12,90

## 🍕 VEGETERIA

mit Grillgemüse und Knoblauch <sup>1,2</sup> 🌾 🍷

€ 12,90

## ● GORGONZOLA

mit italienischem Blauschimmelkäse <sup>1,2</sup> 🌾 🍷

€ 11,90

## ● SPINACI E GORGONZOLA

mit Spinat und Blauschimmelkäse <sup>1,2</sup> 🌾 🍷 ❄️

€ 12,90

## ● QUATTRO FORMAGGI

mit vier Käsesorten <sup>1,2</sup> 🌾 🍷

€ 12,90

## ● PALERMO

mit Auberginen und Parmesancreme <sup>1,2</sup> 🌾 🍷

€ 12,90

## 🍖 PROSCIUTTO

mit Hinterschinken <sup>1,2, 3, 4</sup> 🌾 🍷

€ 10,90

## 🍖 SALAME

mit Salami <sup>1,2, 3, 5</sup> 🌾 🍷

€ 10,90

## 🍖 PROSCIUTTO E FUNGHI

mit Hinterschinken und Champignons <sup>1,2, 3, 4</sup> 🌾 🍷

€ 11,90

## 🍖 SALAME E FUNGHI

mit Salami und Champignons <sup>1,2, 3, 5</sup> 🌾 🍷

€ 11,90





-  **PROSCIUTTO E SALAME** € 11,90  
mit Hinterschinken und Salami <sup>1,2,3,4,5</sup>  
-  **HAWAII** € 11,90  
mit Hinterschinken und Ananas <sup>1,2,3,4,7</sup>  
-   **DIAVOLA** € 12,90  
mit scharfer Salami und Peperoni <sup>1,2,3,5</sup>  
-  **SSC** € 12,90  
mit Hinterschinken, Salami und Champignons <sup>1,2,3,4,5</sup>  
-  **CALZONE KLASSIK** € 12,90  
mit Hinterschinken, Salami und Champignons <sup>1,2,3,4,5</sup>  
-  **AMERICANA** € 12,90  
mit Speck, Ei und Zwiebeln <sup>1,2,3</sup>    
-  **CAPRICCIOSA** € 13,90  
mit Hinterschinken, Salami, Champignons, Paprika und Oliven <sup>1,2,3,4,5</sup>  
-  **QUATTRO STAGIONI** € 13,90  
mit Hinterschinken, Salami, Champignons und Artischocken <sup>1,2,3,4,5</sup>  
-  ● **ATHENE** € 13,90  
mit Hinterschinken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse <sup>1,2,3,4,5</sup>  
-  **PARMA E RUCOLA** € 13,90  
mit Parmaschinken und Rucola <sup>1,2,3,4</sup>  
-  **MEDITERRANEA** € 14,90  
mit Parmaschinken, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch <sup>1,2,3,4</sup>  
-  ● **BALSAMICA** € 14,90  
mit Parmaschinken, Balsamico-Creme und Burratta\* <sup>1,2,3,4,5</sup>  
- \*Italienischer Frischkäse, eine Sonderform des Mozzarella.
-  ● **TACCHINO** € 12,90  
mit Putenstreifen, Rucola und Parmesan <sup>1,2</sup>  



- 
-  **TONNO**  
 mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>1,2</sup>    € 12,90
-  **TONNO E ACCIUGHE**  
 mit Thunfisch und Sardellen <sup>1,2</sup>    € 13,90
-  **GAMBERETTI**  
 mit Shrimps und Knoblauch <sup>1,2</sup>     € 13,90
-  **SALMONE**  
 mit Lachs und Spinat <sup>1,2</sup>    € 13,90
-  **NAPOLI**  
 mit Sardellen, Kapern und Oliven <sup>1,2</sup>    € 14,90
-  **FRUTTI DI MARE**  
 mit verschiedenen Meeresfrüchten und Knoblauch <sup>1,2</sup>      € 14,90
-   **SCHÜTZENHAUS**  
 mit Shrimps, Zucchini, Speck und Kirschtomaten <sup>1, 2, 3</sup>      € 14,90

---

**+ EXTRA-ZUTATEN**

Ananas, Champignons, Ei, Gorgonzola, Kirschtomaten, Mais, + € 1,50  
 Mozzarella, Oliven, Paprika, Parmesan, Peperoni (mild), Rucola,  
 Spinat, Zucchini, Zwiebeln

Artischocken, Hinterschinken, Kapern, Lachs, Meeresfrüchte, + € 2,50  
 Parmaschinken, Putenstreifen, Sardellen, Salami, Salami (scharf),  
 Schafskäse, Shrimps, spanische Paprika-Wurst, Speck, Thunfisch

Knoblauch, Parmesan, scharfes Öl + € 0,30

---



# GETRÄNKE



## SOFTDRINKS

Cola, Mezzo Mix <sup>1, 3, 8</sup>	0,2 l	€ 3,20	0,4 l	€ 4,50
Fanta, Sprite <sup>1, 3</sup>	0,2 l	€ 3,20	0,4 l	€ 4,50
Bitter Lemon <sup>3, 9</sup>	0,2 l	€ 3,00	0,4 l	€ 4,50
Apfel- oder Orangensaftschorle	0,2 l	€ 3,00	0,4 l	€ 4,20
Johannisbeernektarschorle	0,2 l	€ 3,20	0,4 l	€ 4,50

## FLASCHENWASSER

Acqua Panna (naturell)	0,25 l	€ 3,20	0,75 l	€ 5,50
San Pellegrino (spritzig)	0,25 l	€ 3,20	0,75 l	€ 5,50

## BIERE <sup>11</sup>

Hefeweizen (alk.-frei) <sup>10</sup>	0,5 l	€ 4,40	Pils	0,33 l	€ 3,80
Radler <sup>3, 7</sup>	0,5 l	€ 4,00	Gold	0,5 l	€ 4,00
Colaweizen <sup>1, 3, 8, 10</sup>	0,5 l	€ 4,60	Hefeweizen <sup>10</sup>	0,5 l	€ 4,40
Kristallweizen <sup>10</sup>	0,5 l	€ 4,40			



## WEINE

Weinschorle, süß oder sauer	0,25 l	€ 4,80
-----------------------------	--------	--------

## SPIRITUOSEN

Williams	2 cl	€ 2,80	Grappa il bacio		
Ramazzotti	2 cl	€ 3,60	delle muse	2 cl	€ 3,20

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso <sup>8</sup>	€ 2,80	Cappuccino <sup>8</sup>	€ 3,80
Kaffee <sup>8</sup>	€ 3,20	Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,00

## LUST AUF EIN DESSERT?

Wir haben wöchentlich wechselnde Nachspeisen. Sprechen Sie uns einfach an.