

# Osteria



# Calabria

*In Italien ist eine Osteria - im Gegensatz zum förmlichen Ristorante - ein Ort der Begegnung und des ungezwungenen, fröhlichen Genießens.*


*Bei einer Osteria handelt es sich um einen Familienbetrieb  
in ländlicher Gegend.*

*Wir, Familie Lagani und unser Team, begrüßen Sie herzlich in der  
Osteria Calabria.*

*Wir freuen uns sehr und wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt!*

***Buon Appetito.***

## *Aperitif - Aperetivi*

		€
<p><i>Aperitivo Casa</i> <i>Prosecco Valdo mit Aperol</i></p>		4,90
<p><i>Martini</i> <i>rosso / bianco / d'oro</i></p>	4 cl	4,20
<p><i>Campari*</i> <i>Soda oder Orange auf Eis</i></p>		6,20
<p><i>Crodino</i> <i>auf Eis mit Zitronenscheibe (alkoholfrei)</i></p>	0,1 l	4,00
<p><i>San Bitter*</i> <i>auf Eis mit Orangenscheibe (alkoholfrei)</i></p>	0,1 l	3,90
<p><i>Glas Prosecco Valdo</i></p>	0,1 l	4,20
<p><i>Hugo</i> <i>Prosecco mit Holundersirup, Limette, Minzblatt und Soda auf Eis</i></p>		7,50
<p><i>Aperol-Spritz</i> <i>Prosecco mit Aperol, Orangenscheibe und Soda auf Eis</i></p>		7,50
<p><i>Lillet</i> <i>Lillet, Schweppes "Wildberry", Himbeeren und Minzblätter auf Eis</i></p>		7,50
<p><i>Rosato Mio</i> <i>"Ramazotti Rosato" mit Prosecco und Basilikumblätter auf Eis</i></p>		7,50

\* mit Farbstoff

## *Antipasti – Vorspeisen*

	€
<i>Bruschette</i> <i>Drei knusprige Weißbrotscheiben mit Tomaten, Basilikum, Oregano, Kalabresischem Olivenöl und Parmesanscheiben</i>	6,90
<i>Antipasto della Casa</i> <i>Gemüse aus der Vitrine</i>	13,50
<i>Insalata di Mare</i> <i>Meeresfrüchtesalat auf Salatbouquet</i>	14,90
<i>Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum</i>	10,50
<i>Rinder-Carpaccio</i> <i>Rinderfilet mit Rucola und frischen Parmesanscheiben</i>	13,90
<i>Lachs-Carpaccio</i> <i>mit Kapern und Zwiebeln</i>	13,90
<i>Vitello Tonnato</i> <i>Kalbsnuss rosa gebraten mit Thunfischcreme und Kapern</i>	13,90

## *Zuppe – Suppe*

	€
<i>Crema di Pomodoro</i> <i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	6,50
<i>Minestrone</i> <i>Gemüsesuppe</i>	6,50

*Wir servieren unsere Vorspeisen, außer Bruschetta, mit Weissbrot.*

## *Insalata – Salate*

	€
<i>Insalata Mista</i> Gemischter Salat	7,00
<i>Insalata Verde</i> Grüner Salat	5,00
<i>Insalata di Pomodoro</i> Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Oregano und Basilikum	6,50
<i>Insalata di Cetrioli</i> Gurkensalat mit Dill	6,00
<i>Insalata Calabria</i> Gemischter Salat mit Eiern, Thunfisch, Oliven und Artischocken	12,90
<i>Isalata della Casa</i> Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen	13,90
<i>Insalata di Rucola</i> Rucola mit Kirschtomaten und Parmesanscheiben	9,40
<i>Insalata Pescatore</i> Gemischter Salat mit Meeresfrüchten	14,90



*Wir servieren unsere Salate mit Hausdressing und Weißbrot!*

## *Pizza*

*Grundbelag jeder Pizza sind Tomaten und Käse*

		€
01	<b>Tonno</b> <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	11,90
02	<b>Romana</b> <i>mit Sardellen</i>	10,50
03	<b>Funghi</b> <i>mit Champignons</i>	10,50
04	<b>Calabria</b> <i>mit scharfer Salami</i>	12,50
05	<b>Milano</b> <i>mit Salami</i>	10,50
06	<b>Prosciutto</b> <i>mit Schinken*</i>	10,50
07	<b>Regina</b> <i>mit Schinken* und Champignons</i>	11,50
08	<b>Reginella</b> <i>mit Champignons und Peperoni</i>	11,50
09	<b>Diavolo</b> <i>mit Salami, Champignons, Sardellen und milden Peperoni</i>	12,50
10	<b>Osteria</b> <i>mit allem (ohne Fisch)</i>	13,50
11	<b>Contadina</b> <i>mit Zwiebeln und Peperoni</i>	11,50
12	<b>Sole Mio</b> <i>mit Schinken*, Paprika und Ei</i>	12,00

*\*Vorderschinken enthält Nitrit und Pökelsalz*

	€
24 <b>Pizza Scampi</b> <i>mit Tomate, Käse und Scampi</i>	15,90
13 <b>Frutti di Mare</b> <i>mit Meeresfrüchten</i>	14,90
14 <b>Quattro Stagioni</b> <i>Artischocken, Schinken*, Salami und Champignons</i>	12,50
15 <b>Calzone</b> <i>gefüllt mit Schinken*, Artischocken, Salami, Champignons</i>	12,50
16 <b>Sophia Loren</b> <i>Schinken*, Artischocken, Zwiebeln und zwei Eier</i>	12,50
17 <b>Pizza Pane</b> <i>Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch und Oregano</i>	6,00
18 <b>Margherita</b> <i>mit Tomaten, Käse und Basilikumblätter</i>	8,90
19 <b>Vegetaria</b> <i>mit frischem Gemüse</i>	12,90
20 <b>Hawaii</b> <i>mit Schinken* und Ananas</i>	11,50
21 <b>Parmozza</b> <i>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanscheiben</i>	14,90
22 <b>Quattro Formaggi</b> <i>Mit vier verschiedenen Käsesorten</i>	11,90
23 <b>Caprese</b> <i>mit frischen Tomatenscheiben und Mozzarella</i>	11,90

*Wir verwenden Blockwurst und Vorderschinken.*

*\*Vorderschinken enthält Nitrit und Pökelsalz*

## *Pasta – Teigwaren*

	€
<i>Spaghetti Napoli</i> <i>mit Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	8,90
<i>Spaghetti Bolognese</i> <i>mit Hackfleischsauce</i>	9,90
<i>Spaghetti Aglio e Olio</i> <i>mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni</i>	8,90
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>mit Speck und Ei</i>	11,90
<i>Spaghetti Scampi</i> <i>mit frischen Tomaten und Rucola in Weißweinsauce</i>	15,90
<i>Spaghetti Mare</i> <i>mit frischen Meeresfrüchten in Weißweinsauce</i>	14,90
<i>Rigatoni Norma</i> <i>mit Auberginen in Tomatensauce und frischen Mozzarellawürfeln</i>	10,50
<i>Rigatoni Quattro Formaggi</i> <i>mit Käsesahnesauce</i>	11,90
<i>Rigatoni Chef</i> <i>mit Putenstreifen, Paprika, Knoblauch, pikant</i>	13,50

	€
<i><b>Penne Arrabbiata</b> mit Tomatensauce und Peperoncini (scharf)</i>	9,40
<i><b>Penne al Tonno</b> mit Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch</i>	11,90
<i><b>Penne Amatriciana</b> mit Tomaten, Zwiebeln und Speck</i>	11,90
<i><b>Tortellini Panna</b> mit Schinken und Sahnesauce</i>	10,90
<i><b>Tortellini Emiliana</b> mit Schinken, Champignons und Erbsen in Sahnesauce</i>	11,40
<i><b>Tagliatelle Osteria</b> mit Rucola, Pinienkerne und Kirschtomaten in Buttersauce</i>	12,90
<i><b>Tagliatelle Salmone</b> mit frischem Lachs und Tomatenstücken in Sahnesauce</i>	15,40
<i><b>Tagliatelle Rosella</b> mit Austernpilzen, Rucola, Parmesanscheiben und Rinderfiletspitzen in Rahmsauce</i>	15,40



*\*Vorderschinken enthält Nitrit und Pökelsalz*



## *Im Ofen überbacken*

	€
<i>Lasagne al Forno</i> <i>mit Rinderhackfleischsauce und Bechamel</i>	11,90
<i>Rigatoni al Forno</i> <i>mit Schinken, Champignons und Erbsen in Aurorasauce</i>	11,90
<i>Tagliatelle vegetale al Forno</i> <i>mit Gemüse in Sahnesauce</i>	11,90
<i>Cannelloni al Forno</i> <i>gefüllt mit Spinat und Ricotta in Aurorasauce</i>	11,90
<i>Spaghetti Sicilia</i> <i>mit Hackfleischsauce, Erbsen, Käse überbacken</i>	11,90

## *Frische Teigwaren*

<i>Ravioli</i> <i>gefüllt mit Frischkäse und Spinat in Butter-Salbei Sauce</i>	12,50
<i>Gnocchi</i> <i>Kartoffelnudeln mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	11,90
<i>Gnocchi Quattro Formaggi</i> <i>mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesauce</i>	12,40

*\*Vorderschinken enthält Nitrit und Pökelsalz*

## *Fleischgerichte*

### *Maiale – vom Schwein*

	€
<i>Schweinelende vom Grill</i>	16,90
<i>Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und kleinem Salat</i>	16,90

### *Vitello – vom Kalb*

<i>Kalbsmedaillons alla Calabrese mit Mozzarella und Auberginen</i>	22,00
<i>Kalbsmedaillons in Zitronensauce</i>	22,00
<i>Scaloppa Bolognese</i>	22,00
<i>Kalbsmedaillons alla Romana – mit Salbei und Parmaschinken</i>	22,00

### *Manzo – vom Rind*

<i>Pfeffersteak medium</i>	220 g	24,90
<i>„Tagliata di Manzo“ Rinderlende auf Rucola mit Parmesanscheiben und Cocktailtomaten (ohne Beilage)</i>		24,90
<i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	220 g	29,90
<i>Rinderfilet in Pfeffersauce</i>	220 g	29,90
<i>Gemischte Pfanne</i>		28,00

*Wir servieren alle Fleischgerichte mit der Tagesbeilage (Kartoffeln und Gemüse).  
Auf Wunsch servieren wir die Fleischgerichte auch gerne mit Salat.*

## *Pesce - Fischgerichte*

	€
<i>Scampi vom Grill</i>	29,90
<i>Scampi in Pfeffersauce</i>	29,90
<i>Calamari vom Grill</i>	19,90
<i>Calamari Fritti mit kleinem Salat</i>	19,90
<i>Pesce Misto – gemischter Fisch vom Grill</i>	28,00
<i>Zanderfilet auf dem Rost gebraten in Weißweinsauce</i>	19,90

*Wir servieren alle Fischgerichte mit der Tagesbeilage (Kartoffeln und Gemüse).  
Auf Wunsch servieren wir die Fischgerichte auch gerne mit Salat.*

## *Dolce - Dessert*

	€
<i>Tiramisu mit Obst und Sahne garniert</i>	7,00
<i>Hausdessert - gemischtes Dessert mit Obst und Sahne garniert</i>	12,90
<i>Panna Cotta in Karamellsauce mit Obst und Sahne garniert</i>	7,00

## *Gelati - Eis*

<i>Tartufo Nero mit Obst und Sahne garniert</i>	7,00
<i>Tartufo Bianco mit Obst und Sahne garniert</i>	7,00
<i>Tartufo Pistacchio mit Obst und Sahne garniert</i>	7,00

## *Bibite – Alkoholfreie Getränke*

		€
<i>Saftschorle</i>	0,5 l	4,10
<i>Traube / Johannisbeere / Orange / Maracuja / Kirschi / Rhabarber</i>	0,25 l	2,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,5 l	4,10
<i>Spezi <sup>1</sup></i>	0,5 l	4,10
	0,25 l	2,50
<i>Limonade</i>	0,5 l	4,10
<i>Orange / Zitrone</i>	0,25 l	2,50
<i>Afri Cola<sup>1</sup> / Light</i>	0,5 l	4,10
	0,25 l	2,60
<i>Tafelwasser</i>	0,5 l	3,50
	0,25 l	2,20
<i>Bitter Lemon<sup>2</sup></i>	0,2 l	3,20
<i>Säfte</i>	0,5 l	4,60
<i>Apfel / Traube / Johannisbeere</i>	0,25 l	2,90
<i>Orange / Maracuja / Kirschi</i>		
<i>San Pellegrino</i>	0,5 l	3,90
	1 l	6,90
<i>Aqua Panna</i>	0,5 l	3,90
	1 l	6,90

<sup>1</sup> = koffeinhaltig

<sup>2</sup> = chininhaltig

## *Bevande Calde – Heisse Getränke*

	€
<i>Kaffee</i>	3,00
<i>Espresso</i>	2,40
<i>Espresso „Corretto“</i>	3,90
<i>Espresso “Macchiato”</i>	2,50
<i>Espresso “Doppio”</i>	3,90
<i>Cappuccino</i>	3,60
<i>Latte Macchiato</i>	4,20
<i>Glas Tee</i>	2,50
<i>Heiße Schokolade</i>	3,80

*Alle Kaffeesorten auch ohne Coffein erhältlich.*



— GRÄFLICHES —  
HOFBRAUHAUS FREISING  
— SEIT 1160 —

*Privatbrauerei der Familie Graf zu Törring-Jettenbach*

<i>Pfiff – kleines Bier</i>	0,25 l	2,60
<i>Helles vom Fass</i>	0,50 l	4,00
	0,25 l	2,70
<i>Radler</i>	0,50 l	4,00
	0,25 l	2,70
<i>Huber Weissbier</i>	0,50 l	4,30
<i>Huber Weisses alkoholfrei</i>	0,50 l	4,30
<i>Huber Weisses dunkel</i>	0,50 l	4,30
<i>Huber Weisses leicht</i>	0,50 l	4,30
<i>Weissbier klein</i>	0,30 l	3,00
<i>Hofbräuhaus Helles alkoholfrei</i>	0,50 l	4,00
<i>Dunkel</i>	0,50 l	4,00
<i>Jagerbier Helles naturtrüb</i>	0,50 l	4,00
<i>Cola Weizen <sup>10/1</sup></i>	0,50 l	4,30
<i>Russen Halbe</i>	0,50 l	4,30
<i>Hofbräuhaus Pils</i>	0,30 l	3,90

### *Prosecco - Sekt*

<i>Flasche Prosecco Valdo weiß/rosé</i>	0,75 l	24,90
---	--------	-------

## *Vini Aperti – Offene Weine 0,25 l*

### *Vino Rosso – Rotwein*

	€
<i>Rosso della Casa</i>	6,50
<i>Lambrusco</i>	6,50
<i>Barone Nero</i>	6,90
<i>Primitivo</i>	7,50



### *Vini Bianchi – Weissweine*

<i>Pinot Grigio</i>	6,90
<i>Lugana</i>	7,50
<i>Frizzantino</i>	6,50
<i>Bianco della Casa</i>	6,50

### *Rose – Roseweine*

<i>Rosato</i>		6,50
<i>Glas Wein</i>	0,1 l	3,90
<i>Weinschorle weiß/rot</i>	0,5 l	6,90
	0,25 l	4,60



## *Liquore – Spirituosen 2 cl*

	€
<i>Averna 32 %</i>	3,80
<i>Ramazotti 30 %</i>	3,80
<i>Fernet Branca 42 %</i>	3,80
<i>Sambuca Molinari 40 %</i>	3,80
<i>Amaretto di Saronno 21 %</i>	3,80
<i>Heißer Amaretto mit Sahnehäubchen 4 cl</i>	4,50
<i>Grappa „Riserva“</i>	4,90
<i>Himbeergeist</i>	3,80
<i>Obstler</i>	3,80
<i>Williamsbirne</i>	3,80
<i>Vecchia Romagna et. nera</i>	4,20
<i>Limoncello auf Eis</i>	3,80
<i>Remy Martin V.S.O.P. 40 %</i>	4,90
<i>Bailey's Irish Cream auf Eis</i>	4,20
<i>Asbach Uralt</i>	3,80
<i>Vodka Gorbatschow</i>	3,80
<i>Frangelico</i>	3,80
<i>Jägermeister</i>	3,80

*Alle Preise in der Karte in Euro, incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung*