

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>		3,90
<p><i>Martini</i> <i>rosso / bianco / d'oro</i></p>		3,40
<p><i>Campari*</i> <i>Soda oder Orange auf Eis</i></p>		4,90
<p><i>Crodino</i> <i>auf Eis mit Zitronenscheibe (alkoholfrei)</i></p>	0,1 l	3,40
<p><i>San Bitter*</i> <i>auf Eis mit Orangenscheibe (alkoholfrei)</i></p>	0,1 l	2,90
<p><i>Glas Prosecco Valdo</i></p>	0,1 l	3,40
<p><i>Glas Prosecco Valdo auf Eis</i></p>	0,2 l	6,20
<p><i>Hugo</i> <i>Prosecco mit Holundersirup, Limette, Minzblatt und Soda auf Eis</i></p>		5,40
<p><i>Aperol-Spritz</i> <i>Prosecco mit Aperol, Orangenscheibe und Soda auf Eis</i></p>		5,90
<p><i>Lillet</i> <i>Lillet, Schweppes "Wildberry", Himbeeren und Minzblätter auf Eis</i></p>		5,90
<p><i>Rosato Mio</i> <i>"Ramazotti Rosato" mit Prosecco und Basilikumblätter auf Eis</i></p>		5,90

* mit Farbstoff

Antipasti – Vorspeisen

	€
<i>Bruschette</i>	4,90
<i>Drei knusprige Weißbrotsscheiben mit Tomaten, Basilikum, Oregano, Kalabresischem Olivenöl und Parmesanscheiben</i>	
<i>Antipasto della Casa</i>	9,90
<i>Gemüse aus der Vitrine</i>	
<i>Insalata di Mare</i>	11,90
<i>Meeresfrüchtesalat auf Salatbouquet</i>	
<i>Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum</i>	8,50
<i>Rinder-Carpaccio</i>	10,90
<i>Rinderfilet mit Rucola und frischen Parmesanscheiben</i>	
<i>Lachs-Carpaccio</i>	10,90
<i>mit Kapern und Zwiebeln</i>	
<i>Vitello Tonnato</i>	10,90
<i>Kalbsnuss rosa gebraten mit Thunfischcreme und Kapern</i>	

Zuppe – Suppe

	€
<i>Crema di Pomodoro</i>	4,40
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	
<i>Minestrone</i>	4,40
<i>Gemüsesuppe</i>	

Wir servieren unsere Vorspeisen, außer Bruschetta, mit Weissbrot.

Insalata – Salate

	€
<i>Insalata Mista</i> Gemischter Salat	4,90
<i>Insalata Verde</i> Grüner Salat	3,90
<i>Insalata di Pomodoro</i> Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Oregano und Basilikum	4,40
<i>Insalata di Cetrioli</i> Gurkensalat mit Dill	3,90
<i>Insalata Calabria</i> Gemischter Salat mit Eiern, Thunfisch, Oliven und Artischocken	8,90
<i>Insalata della Casa</i> Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen	9,90
<i>Insalata di Rucola</i> Rucola mit Kirschtomaten und Parmesanscheiben	6,90
<i>Insalata Contadina</i> Gemischter Salat mit gebackenen Champignons und Remoulade	8,90
<i>Insalata Pescatore</i> Gemischter Salat mit Meeresfrüchten	11,90



Wir servieren unsere Salate mit Hausdressing und Weißbrot!

Pizza

Grundbelag jeder Pizza sind Tomaten und Käse

		€
01	Tonno <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	8,90
02	Romana <i>mit Sardellen</i>	7,40
03	Funghi <i>mit Champignons</i>	7,40
04	Calabria <i>mit scharfer Salami</i>	8,90
05	Milano <i>mit Salami</i>	7,90
06	Prosciutto <i>mit Schinken*</i>	7,90
07	Regina <i>mit Schinken* und Champignons</i>	8,40
08	Reginella <i>mit Champignons und Peperoni</i>	7,90
09	Diavolo <i>mit Salami, Champignons, Sardellen und milden Peperoni</i>	8,90
10	Osteria <i>mit allem (ohne Fisch)</i>	9,40
11	Contadina <i>mit Zwiebeln und Peperoni</i>	7,40
12	Sole Mio <i>mit Schinken*, Paprika und Ei</i>	8,40

**Vorderschinken enthält Nitrit und Pökelsalz*

	€
13 Frutti di Mare <i>mit Meeresfrüchten</i>	12,90
14 Quattro Stagioni <i>Artischocken, Schinken*, Salami und Champignons</i>	8,90
15 Calzone <i>gefüllt mit Schinken*, Artischocken, Salami, Champignons</i>	8,90
16 Sophia Loren <i>Schinken*, Artischocken, Zwiebeln und zwei Eier</i>	8,90
17 Pizza Pane <i>Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch und Oregano</i>	4,40
18 Margherita <i>mit Tomaten, Käse und Basilikumblätter</i>	6,90
19 Vegetaria <i>mit frischem Gemüse</i>	9,40
20 Hawaii <i>mit Schinken* und Ananas</i>	8,40
21 Parmozza <i>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanscheiben</i>	12,90
22 Quattro Formaggi <i>Mit vier verschiedenen Käsesorten</i>	8,40
23 Caprese (ohne Tomatensoße) <i>mit frischen Tomatenscheiben und Mozzarella</i>	9,40

Familienpizza (ohne Meeresfrüchte) € 23,90

- jeder Extrawunsch ab 0,50 €

Wir verwenden Blockwurst und Vorderschinken.

*Vorderschinken enthält Nitrit und Pökelsalz

Pasta – Teigwaren

	€
<i>Spaghetti Napoli</i> <i>mit Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	6,40
<i>Spaghetti Bolognese</i> <i>mit Hackfleischsauce</i>	7,40
<i>Spaghetti Aglio e Olio</i> <i>mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni</i>	5,90
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>mit Speck und Ei</i>	7,40
<i>Spaghetti Scampi</i> <i>mit frischen Tomaten und Rucola in Weißweinsauce</i>	12,90
<i>Spaghetti Mare</i> <i>mit frischen Meeresfrüchten in Weißweinsauce</i>	12,90
<i>Spaghetti Sicilia</i> <i>mit Hackfleischsauce, Erbsen, Käse überbacken</i>	8,50
<i>Rigatoni Norma</i> <i>mit Auberginen in Tomatensauce und frischen Mozzarellawürfeln</i>	7,90
<i>Rigatoni Quattro Formaggi</i> <i>mit Käsesahnesauce</i>	7,90
<i>Rigatoni Chef</i> <i>mit Putenstreifen, Paprika, Knoblauch, pikant</i>	8,90

	€
<i>Penne Arrabbiata</i> <i>mit Tomatensauce und Peperoncini (scharf)</i>	6,90
<i>Penne al Tonno</i> <i>mit Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch</i>	8,40
<i>Penne Amatriciana</i> <i>mit Tomaten, Zwiebeln und Speck</i>	7,90
<i>Tortellini Panna</i> <i>mit Schinken und Sahnesauce</i>	7,90
<i>Tortellini Emiliana</i> <i>mit Schinken, Champignons und Erbsen in Sahnesauce</i>	8,40
<i>Tagliatelle Osteria</i> <i>mit Rucola, Pinienkerne und Kirschtomaten in Buttersauce</i>	8,90
<i>Tagliatelle Salmone</i> <i>mit frischem Lachs und Tomatenstücken in Sahnesauce</i>	10,90
<i>Tagliatelle Rosella</i> <i>mit Austernpilzen, Rucola, Parmesanscheiben und Rinderfiletspitzen in Rahmsauce</i>	12,90



**Vorderschinken enthält Nitrit und Pökelsalz*

Im Ofen überbacken

	€
<i>Lasagne al Forno</i> <i>mit Rinderhackfleischsauce und Bechamel</i>	7,90
<i>Rigatoni al Forno</i> <i>mit Schinken, Champignons und Erbsen in Aurorasauce</i>	8,40
<i>Tagliatelle vegetale al Forno</i> <i>mit Gemüse in Sahnesauce</i>	8,40
<i>Cannelloni al Forno</i> <i>gefüllt mit Spinat und Ricotta in Aurorasauce</i>	8,40

Frische Teigwaren

<i>Ravioli</i> <i>gefüllt mit Frischkäse und Spinat in Butter-Salbei Sauce</i>	9,90
<i>Gnocchi</i> <i>Kartoffelnudeln mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	8,90
<i>Gnocchi Quattro Formaggi</i> <i>mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesauce</i>	8,90

**Vorderschinken enthält Nitrit und Pökelsalz*

Fleischgerichte

Maiale – vom Schwein

	€
<i>Schweinelende vom Grill</i>	12,40
<i>Cordon bleu</i>	13,40
<i>Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und kleinem Salat</i>	12,90

Vitello – vom Kalb

<i>Kalbsmedaillons alla Calabrese mit Mozzarella und Melanzane</i>	16,40
<i>Kalbsmedaillons in Zitronensauce</i>	15,90
<i>Scaloppa Bolognese mit Bandnudeln</i>	15,90
<i>Kalbsmedaillons alla Romana – mit Salbei und Parmaschinken</i>	15,90

Manzo – vom Rind

<i>Pfeffersteak, medium</i>	220 g	18,50
<i>„Tagliata di Manzo“ Rinderlende auf Rucola mit Parmesanscheiben und Cocktailtomaten (ohne Beilage)</i>		16,90
<i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	220 g	22,40
<i>Rinderfilet in Pfeffersauce</i>	220 g	22,90
<i>Gemischte Pfanne vom Grill mit Pommes und Salat</i>		19,90
<i>Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin</i>		17,50

*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>	22,00
<i>Scampi in Pfeffersauce</i>	22,50
<i>Calamari vom Grill</i>	15,90
<i>Calamari Fritti mit kleinem Salat</i>	16,50
<i>Pesce Misto – gemischter Fisch vom Grill</i>	19,90
<i>Zanderfilet auf dem Rost gebraten in Weißweinsauce</i>	15,90

*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>	4,50
<i>Hausdessert - gemischtes Dessert mit Obst und Sahne garniert</i>	8,90
<i>Panna Cotta in Karamellsauce mit Obst und Sahne garniert</i>	4,90

Gelati - Eis

<i>Gemischtes Eis</i>	4,40
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,90
<i>Amarenabecher mit Sahne</i>	5,90
<i>Walnusseis mit Eierlikör und Sahne</i>	5,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	5,90
<i>Tartufo Nero mit Obst und Sahne garniert</i>	5,40
<i>Tartufo Bianco mit Obst und Sahne garniert</i>	5,40
<i>Affogato</i>	3,40
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Espresso</i>	

Bibite – Alkoholfreie Getränke

		€
<i>Saftschorle</i>	0,5 l	3,50
<i>Traube / Johannisbeere / Orange / Maracuja / Kirsch / Rhabarber</i>	0,25 l	2,50
 <i>Apfelsaftschorle</i>	 0,5 l	 3,50
 <i>Spezi</i> ¹	 0,5 l	 3,00
	0,25 l	2,30
 <i>Limonade</i>	 0,5 l	 3,00
<i>Orange / Zitrone</i>	0,25 l	2,30
 <i>Afri Cola</i> ¹ / <i>Light</i>	 0,5 l	 3,30
	0,25 l	2,30
 <i>Tafelwasser</i>	 0,5 l	 3,00
	0,25 l	2,20
 <i>Bitter Lemon</i> ²	 0,2 l	 2,40
 <i>Säfte</i>	 0,5 l	 3,90
<i>Apfel / Traube / Johannisbeere</i>	0,25 l	2,60
<i>Orange / Maracuja / Kirsch</i>		
 <i>San Pellegrino</i>	 0,5 l	 3,40
	1 l	5,90
 <i>Aqua Panna</i>	 0,5 l	 3,40
	1 l	5,90

¹ = koffeinhaltig

² = chininhaltig

Bevande Calde – Heisse Getränke

	€
<i>Kaffee</i>	2,20
<i>Espresso</i>	1,90
<i>Espresso „Corretto“</i>	3,40
<i>Espresso “Macchiato”</i>	2,00
<i>Espresso “Doppio”</i>	3,00
<i>Cappuccino</i>	2,90
<i>Latte Macchiato</i>	3,90
<i>Glas Tee</i>	2,50
<i>Heiße Schokolade</i>	2,90

Alle Kaffeesorten auch ohne Coffein erhältlich.

Birra - Biere



GRÄFLICHES
HOFBRAUHAUS FREISING
SEIT 1160

Privatbrauerei der Familie Graf zu Törring-Jettenbach

<i>Pfiff – kleines Bier</i>	0,25 l	2,40
<i>Helles vom Fass</i>	0,50 l	3,20
	0,25 l	2,70
<i>Radler</i>	0,50 l	3,20
	0,25 l	2,70
<i>Huber Weissbier</i>	0,50 l	3,30
<i>Huber Weisses alkoholfrei</i>	0,50 l	3,30
<i>Huber Weisses dunkel</i>	0,50 l	3,30
<i>Huber Weisses leicht</i>	0,50 l	3,30
<i>Weissbier klein</i>	0,30 l	2,60
<i>Hofbräuhaus Helles alkoholfrei</i>	0,50 l	3,20
<i>Dunkel</i>	0,50 l	3,30
<i>Jagerbier Helles naturtrüb</i>	0,50 l	3,40
<i>Cola Weizen 10/1</i>	0,50 l	3,30
<i>Russen Halbe</i>	0,50 l	3,30
<i>Hofbräuhaus Pils</i>	0,30 l	3,40

Prosecco - Sekt

<i>Flasche Prosecco Valdo weiß/rosé</i>	0,75 l	21,40
---	--------	-------

Vini Aperti – Offene Weine 0,25 l

Vino Rosso – Rotwein

	€
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	4,90
<i>Merlot</i>	4,90
<i>Chianti</i>	5,40
<i>Lambrusco</i>	4,90
<i>Barone Nero</i>	5,90



Vini Bianchi – Weissweine

<i>Pinot Grigio</i>	5,90
<i>Lugana</i>	5,90
<i>Frizzantino</i>	4,90
<i>Bianco della Casa</i>	4,90

Rose – Roseweine

<i>Rosato</i>		4,90
<i>Glas Wein</i>	0,1 l	3,30
<i>Weinschorle weiß/rot</i>	0,5 l	5,40
	0,25 l	3,90

Liquore – Spirituosen 2 cl

	€
<i>Averna 32 %</i>	3,20
<i>Ramazotti 30 %</i>	3,20
<i>Fernet Branca 42 %</i>	3,20
<i>Amaro del Capo</i>	3,20
<i>Amaro Lucano</i>	3,20
<i>Sambuca Molinari 40 %</i>	3,20
<i>Amaretto di Saronno 21 %</i>	3,20
<i>Heißer Amaretto mit Sahnehäubchen 4 cl</i>	3,90
<i>Grappa „Riserva“</i>	4,90
<i>Himbeergeist</i>	2,80
<i>Obstler</i>	2,80
<i>Williamsbirne</i>	3,30
<i>Vecchia Romagna et. nera</i>	3,90
<i>Limoncello auf Eis</i>	3,00
<i>Wodka Melone auf Eis</i>	2,90
<i>Remy Martin V.S.O.P. 40 %</i>	4,90
<i>Bailey's Irish Cream auf Eis</i>	3,90
<i>Asbach Uralt</i>	2,90
<i>Vodka Gorbatschow</i>	2,90
<i>Frangelico</i>	3,40
<i>Jägermeister</i>	3,20