



HOTEL-RESTAURANT SCHARFES ECK



Salate & Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing

5,60

Großer gemischter Salat mit Hausdressing

9,30



Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

7,90



Ziegenkäse auf Ratatouille-Gemüse serviert an kleinem Salat

9,80

Salame Contadino Veneto

9,80

- italienische Salami mit Grand Pandano (Käse) und Brot



Suppen

Rinderkraftbrühe mit handgemachten Fleischmaultäschle

8,50

Pasta Spezialitäten (Pasta auch als Vollkorn- oder glutenfreie Variante möglich)



Spinat-Cappelletti mit mediterranem Gemüse und Extra Virgin Olivenöl

14,80

Penne alla „Norcina“ mit Italianischer Salsiccia, schwarzem Trüffel und Safran

16,50



Rigatoni alla Siciliana - mit Tomatensoße, Auberginen, Mozzarella & Basilikum

15,20

Fusilli con Ragú d'Anatra - mit Entenragoutsöfle

13,90

Italienisch -
schwäbisch - gut

Wie in einer
Liebesgeschichte
vereint sich bei uns
feinste italienische
Kochkunst mit
schwäbischen
Köstlichkeiten.

Um Ihnen das
größtmögliche
Genusserlebnis zu
bieten, werden unsere
Gerichte frisch und in
eigener Handarbeit
zubereitet. Hierfür
arbeiten wir, soweit
dies möglich ist, mit
regionalen Erzeugern
zusammen.



HOTEL-RESTAURANT SCHARFES ECK



*Misthaufen - Kartoffelrösti mit Rahmspinat und Käse überbacken
serviert mit Spiegelei*

15,20

*Handgemachte Maultaschen mit Salat serviert
dazu Zwiebelschmelze oder Pilzrahmsoße*

14,90

- mit Fleischfüllung (Rind & Schwein)



- mit Spinat & Bergkäse Füllung



*Handgemachte Frühlingskräuter-Frischkäse-Maultaschen
mit weißem Spargelsößle serviert*

14,90



Fisch mal anders - serviert mit Polenta, Arrabiatasoße und Salat

Gran Calamari Fritto - Calamari-Ringe & Gemüse-Mix mit Reismehl frittiert

20,80



*Gran Fritto Misto - verschiedene Fische & Gemüse-Mix mit Reismehl frittiert
(Garnelen, Calamari, Tintenfisch, Wolfsbarsch, Rotbarsch)*

24,80

*Eines der ältesten
und bekanntesten
schwäbischen Gerichte,
das auf keiner
Speisekarte im Ländle
fehlen darf, sind die
Maultaschen.*

*Unsere, in liebevoller
Handarbeit
zubereitete
Maultaschen gibt es
auch vakuumiert zum
Mitnehmen.*

*Saisonal ergänzende
Sorten erweitern
immer wieder das
Sortiment.*



HOTEL-RESTAURANT SCHARFES ECK



Geschmortes und allerlei Feines

Geschmorte Schweinebäckle mit Pfifferlingen und Spinat-Cappelletti 19,80

Rinderbäckle im Trollinger geschmort, serviert mit Steinpilz-Cappelletti 22,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom schwäbischen Landschwein, Beilage zur Wahl 17,80

Saltimbocca alla Romana, dazu Beilage zur Wahl 19,90

Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Butter-Soße

Vom Lavastein-Grill mit gedünsteten Zwiebeln, Kräuterbutter & einer Beilage zu Wahl



Hähnchenbrust 17,80

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind 24,50



Beilagenauswahl:

Beilagensalat, Pommes frites, Ratatouille-Gemüse, Rahmspinat, Polenta 5,60

Bei weit über 100 verschiedenen Pastasorten, fällt die Auswahl manchmal nicht leicht.

Unsere Pasta-Gerichte können auch mit Vollkornnudeln oder als glutenfreie Variante bestellt werden

Cappelletti sind gefüllte Teigtaschen, meist halbmondförmig und ähnlich wie Ravioli - oder vielleicht doch eher wie kleine Maultäschle...



HOTEL-RESTAURANT SCHARFES ECK



Dessert - kann denn Süßes Sünde sein?.....

<i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	7,50
<i>Warmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanillesoße, Hausgemachtem Eis und Sahne</i>	7,50
<i>Apfelringe im Teig gebacken, mit Zimt-Zucker serviert, dazu Vanillesoße, hausgemachtes Eis und Sahne</i>	7,50
<i>Affogato Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	4,80
<i>Kugel hausgemachtes Eis aus eigener Herstellung</i>	2,10
<i>Portion Sahne</i>	1,80
<i>Portion heiße Himbeeren</i>	2,90

Hausgemachtes Eis

Bereits Hippokrates
oder Alexander der
Große hatten eine
Vorliebe für die kühle
Köstlichkeit.

Doch tatsächlich
gehen Forscher davon
aus, dass Speiseeis in
China erfunden wurde
und erst 1597 das
erste Mal in einem
deutschsprachigen
Kochbuch erwähnt
wurde.

Unser hausgemachtes
Eis wird, soweit dies
möglich ist, aus
regionalen Zutaten
zubereitet.