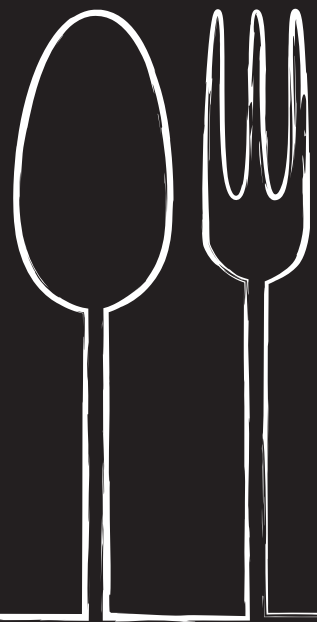




Lustnauer Mühle

italienisch genießen



Liebe Gäste,

willkommen in der **Lustnauer Mühle!**

Für unsere ausgewählten Gerichte verwenden wir ausschließlich frische und überwiegend regionale Zutaten.

Unsere speziellen italienischen Zutaten bekommen wir von ausgewählten Lieferanten direkt aus Italien.

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Angebote auf der großen Tafel.

Haben Sie Fragen oder einen Wunsch?

Bitte zögern Sie nicht, unser Servicepersonal anzusprechen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Lustnauer Mühle Team

Antipasti – Vorspeisen – Starter – Entrée

Minestrone / Crema di Pomodoro	8,00 €
Gemüse/Tomatensuppe _c	
Caprese – Mozzarella e Pomodori	8,50 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum _c	
Insalata con Formaggio di capra e barbabietola rossa	14,50 €
Salatvariation mit karamellisiertem Ziegenkäse und roter Bete _c	
Carpaccio Toscano	15,00 €
marinierte Rinderfiletscheiben	
Parma Melone	14,50 €
San Daniele Schinken auf Melonenscheiben ₅	
Insalata di Mare	16,00 €
Meeresfrüchtesalat _{e,g}	
Vitello Tonnato	13,00 €
Zarte Kalbfleischscheiben in leichter Thunfisch-Kapern Sauce _f	
Variazione Antipasto	14,00 €
Vorspeisenteller _{c,5}	
Insalata piccola – kleiner gemischter Salat	6,00 €
Insalata grande – mit Thunfisch und roten Zwiebeln _f	11,50 €
Insalata di Pomodoro	6,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln	

Pasta – Nudelgerichte – Noodle dishes - Pâtes

Penne Arrabiata 14,50 €
Rohrnudeln in scharfer Tomatensauce _a

Penne Amatriciana 15,50 €
Rohrnudeln mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce _{a,5,c}

Gnocchi Piemontese 16,50 €
Gnocchi mit Salbei, Tomaten und roten Zwiebeln _a

Penne Rucola e Parma 17,50 €
Rohrnudeln mit Datteltomaten, Rucola und knusprigem Parmaschinken _{a,5,c}

Trofie Melanzane 18,00 €
Hausgemachte Nudeln mit Auberginen, Pinienkernen und Basilikum _{a,b,d,c}

Tagliolini Salmone e Spinaci 18,50 €
Feine Bandnudeln mit frischem Lachs und Blattspinat _{a,b,c}

Spaghetti allo Scoglio 19,00 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten _{a,e,g}

Pappardelle Manzo e Pomodori asciutti 20,00 €
Breite Bandnudeln mit Kalbsstreifen und getrockneten Tomaten _a

Garganelle con Gamberetti, Zucchini e Pomodorini 18,00 €
Kurze Rohrnudeln mit Zucchini, Gamberetti und Kirschtomaten _{a,e,c}

Alle Nudelgerichte auf Anfrage auch glutenfrei (+2,00 €)/laktosefrei/vegan
--

Pizza Rossa - mit Tomatensauce, Mozzarella und ...

Basilico – Basilikum _{a,c}	11,50 €
Spinaci – Spinat _{a,c}	12,50 €
Funghi – Champignons _{a,c}	13,00 €
Salame – Salami _{a,c,5}	13,50 €
Prosciutto – Schinken _{a,c,5}	13,50 €
Prosciutto e Funghi – Schinken und Champignons _{a,c}	15,00 €
Hawaii – Schinken und Ananas _{a,c,5}	15,00 €
Olivera – Schinken, Oliven und Kapern _{a,c,5}	16,50 €
Capricciosa – Schinken, Champignons und grünen Pepperoni _{a,c,5}	17,50 €
Speciale – Salami, Schinken und Champignons _{a,c,5}	17,50 €
Diavola – Salami, Paprika, schwarzen Oliven und Pepperoncino – scharf _{a,c,5}	18,50 €
Tonno – Thunfisch und roten Zwiebeln	16,50 €
Siciliana – Sardellen, Kapern und schwarzen Oliven _{a,c}	17,00 €
Calzone – Salami, Schinken, Champignons _{a,c,5}	18,00 €
Quattro Stagioni – Champignons, Schinken, Artischocken und Kapern _{a,c,5}	18,00 €
Lo Zio – Spinat, Speck und Zwiebeln _{a,c}	17,00 €
Quattro Formaggi – Pecorino, Gorgonzola und Parmesan _{a,c}	17,00 €

Für unsere Pizzen verwenden wir die Mehlsorten Tipo 1, Tipo 0 und Tipo integrale aus der ältesten Mühle Italiens, der Mulino Caputo. Für unsere Tomatensauce nutzen wir ausschließlich Mutti-Tomaten. Alles für besten Geschmack, Bekömmlichkeit, und Ihre Gesundheit!

Gamberi – Shrimps und Knoblauch _{a,c,e}	17,50 €
Frutti di Mare – Meeresfrüchten, Knoblauch und fr. Petersilie _{a,c,e,g}	19,00 €
Parmigiana – Aubergine, Büffelmozzarella, Parmesanspäne _{a,c}	17,50 €
San Daniele e Rucola – San Daniele Schinken und Rucola _{a,c,5}	18,00 €
Salame piccante e Burrata – scharfe Salami und Burrata _{a,c}	19,00 €
Pizza Bianca – mit Mozzarella und ...	
Marinara – frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl und Basilikum _{a,c}	14,50 €
Margherita – frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Grana P. und Basilikum _{a,c}	15,00 €
3 Formaggi – Büffelmozzarella, Pecorino, Grana Padano und Sahne _{a,c}	16,50 €
Antico e Pecorino – frische Tomaten, Pecorino, Büffelmoz. und Basilikum _{a,c}	17,50 €
Vegetaria – Frischen Gemüse und Büffelmozzarella _{a,c}	18,50 €
Napoletana – fr. Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen und schw. Oliven _{a,c}	17,50 €
Spinaci e Gorgonzola – Fr. Tomaten, Spinat, Büffelmoz. und Gorgonzola _{a,c}	17,50 €
Ventura – Büffelmoz., Prosciutto di Parma, Rucola und Grana Padano _{a,c,5}	18,00 €
Salmone e Gamberetti – frischer Lachs, Büffelmozzarella und Shrimps _{a,c,e,f}	20,00 €

Alle Pizzen auf Wunsch auch glutenfrei (Aufpreis 5,00 €)

Carne / Pesce – Fleisch / Fisch – Meat / Fish – Viande / Poisson

Scaloppina al Limone 26,00 €
Kalbsschnitzel in Zitronensauce

Saltimbocca alla Romana 30,00 €
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei_{a,5}

Calamari alla griglia 28,00 €
Calamari gegrillt_g

Salmone alla griglia 29,00 €
Lachsfilet vom Grill_f

Filetto di Orata alla griglia 30,00 €
Doradenfilet vom Grill_f

Piatto Pescatore 38,00 €
Gegrillte Fischplatte_{c,e,g}

Alle Gerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert

Il Dolce – Dessert

Panna cotta	8,00 €
Sahnedessert mit Erdbeersauce _{c,1}	
Schoko-Soufflè	7,50 €
Schokodessert mit Vanillesauce _{a,c,d}	
Tiramisu al Caffè	8,50 €
Dessert aus Espresso, Likör, Bisquit und Mascarpone _{a,b,c,2}	
Tartufo nero _c	8,00 €
Dunkles Tartufo-Eis	
Tris di Dessert _{c,a,b,1,2}	10,00 €
Gemischte Nachspeise	

Il Caffè – Kaffeespezialitäten

Espresso ₂	2,80 €
Espresso macchiato ₂	3,00 €
Espresso doppio ₂	3,80 €
Espresso Affogato _{c,2}	6,00 €
Tasse Kaffee schwarz oder mit Milch _{c,2}	3,00 €/3,50 €
Cappuccino _{c,2}	4,00 €
Latte Macchiato _{c,2}	4,50 €
Tasse Tee – verschiedene Sorten	3,00 €

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch koffeinfrei

Acqua – Analcoholiche – Birre

Tafelwasser still – Karaffe	0,5l	2,50€	1l	4,50€
Tafelwasser mit Kohlensäure – Karaffe	0,5l	3,00€	1l	5,50€
San Pellegrino	0,5l	4,50€	0,75l	7,00€
Acqua Panna	0,5l	4,50€	0,75l	7,00€
Coca-Cola/Light _{1,2,4} /Fanta ₁ /Spezi _{1,2}	0,2l	3,00€	0,4l	4,50€
Bitter Lemon _{1,3}	0,2l	3,50€	0,4l	5,00€
Soda 0,2l 2,0€ 0,4l 3,00€ - Still 0,2l 1,50€ 0,4l 2,00€ - Zitrone 0,2l 2,50€ 0,4l 3,50€				
Orangina gelb – Flasche ₁	0,25l	3,50€		
Apfelsaftschorle	0,2l	3,00€	0,4l	4,50€
Apfelsaft	0,2l	4,00€	0,4l	6,00€
Orangensaftschorle	0,2l	3,50€	0,4l	5,00€
Orangensaft	0,2l	4,00€	0,4l	6,00€
Johannisbeerschorle	0,2l	4,00€	0,4l	6,00€
Johannisbeernektar	0,2l	4,50€	0,4l	7,00€
Maracujasaftschorle	0,2l	4,00€	0,4l	6,00€
Maracujasaft	0,2l	4,50€	0,4l	7,00€
Tübinger Holunderblütenwunder			0,4l	6,00€
Mangoschorle	0,2l	4,00€	0,4l	6,00€
Baisinger Spezial – Export	0,3l	4,00€	0,5l	5,00€
Baisinger Pils	0,3l	4,00€		
Baisinger Teufels Weisse – Hefeweizen hell			0,5l	5,00€
Baisinger Radler süß/sauer	0,3l	4,00€	0,5l	5,00€
Baisinger Kristallweizen			0,5l	5,00€
Pils alkoholfrei	0,33l	4,00€		
Weihenstephaner Hefeweizen – alkoholfrei			0,5l	5,00€

I nostri Vini aperti – Unsere offenen Weine – Nos vins ouverts

Vini Rossi

Montepulciano d' Abruzzo	0,1l	4,00€	0,2l	6,50 €	0,5l	12,00€
Nero d' Avola	0,1l	4,50€	0,2l	7,50 €	0,5l	13,00€
Primitivo di Manduria	0,1l	4,50€	0,2l	7,50 €	0,5l	13,00€
Lambrusco	0,1l	4,00€	0,2l	6,50 €	0,5l	12,00€

Vini Bianchi

Pinot grigio	0,1l	4,50€	0,2l	7,50€	0,5l	13,00€
Lugana	0,1l	5,00€	0,2l	8,50€	0,5l	21,00€

Vino Rosè

Chiaretto	0,1l	4,50€	0,2l	7,00€	0,5l	12,00€
-----------------	------	-------	------	-------	------	--------

Prosecco

Cuveè Edoardo Spumante Brut	0,1l	8,50€
-----------------------------------	------	-------

Gerne beraten wir Sie zu unserer
exklusiven Auswahl an **Flaschenweinen**

Allergene: Unsere Weine enthalten Sulfite

Alcoholiche – Alkoholische Getränke – Aperitif – Cocktails

Aperitif

Prosecco Cuvée Edoardo Spumante _b	0,1l	8,50 €
Campari Milano Soda ₁	4cl	5,00 €
Campari Milano Orange ₁	4cl	6,00 €
Martini Bianco _j	4cl	5,50 €

Cocktails

Aperol Spritz	0,2l	6,50 €
Hugo	0,2l	6,50 €
Limoncello Spritz	0,2l	7,50 €
Maracuja Spritz	0,2l	7,50 €
Lillet Orange Spritz	0,2l	8,50 €
Black Hugo	0,2l	7,50 €
Campari Spritz	0,2l	7,50 €
Rosato Spritz	0,2l	7,50 €
Gin Rosmarin-Zitrone	0,2l	8,00 €
Cynar Spritz	0,2l	7,50 €

Alkoholfreie Cocktails

Bitterino Orange / Maracuja Spritz Light / Hugo Light	0,2l	6,50 €
---	------	--------

Digestif

Averna	4cl	5,50 €
Ramazotti	4cl	5,50 €
Fernet Branca	4cl	5,50 €
Sandemann _j	4cl	5,50 €
Sambuca Molinari	4cl	5,50 €
Grappa Nonino	2cl	5,00 €
Grappa Amarone	2cl	6,50 €

Hinweise für Allergiker:

Ausgewiesene Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 coffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 Phenylalanin
- 5 Konservierungsstoffe

Ausgewiesene Allergene

- a enthält glutenhaltiges Getreide – Weizen
- b enthält Ei
- c laktosehaltig
- d enthält Schalenfrüchte
- e enthält Krebstiere
- f enthält Fisch
- g enthält Weichtiere
- h enthält Sesam
- i enthält Sellerie
- j enthält Schwefeldioxid & Sulfite

Wir hoffen, es hat Ihnen geschmeckt!

Wir würden uns freuen, Sie bald wieder als unseren Gast

in der Lustnauer Mühle begrüßen zu dürfen!

Ihr Lustnauer Mühle Team

