



Bier, Wein

	0,3l	0,5l
HATZ Pils	€ 2,50	3,50
HATZ Weizen hefetrüb, dunkel, kristallklar	€ 2,50	3,50
HATZ Naturtrübes Kellerbier	€ 2,50	3,50
HATZ Dunkel Altbadische Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche. Unfiltriert, schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.	€ 2,50	
Radler – Gespritztes	2,50	3,50
 alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	€ 2,40
Erdinger Weizen alkoholfreies Weizen Bier	Fl. 0,5 l	€ 3,40

Offene Weine in Karaffe

Weinschorle rot, weiß, rosé	0,25l oder 0,5l	€ 3,00	5,80
Verdicchio di Jesi DOCG, weiß, trocken mit fruchtiger Note		€ 3,60	8,50
Pinot Grigio del Veneto , DOC, weiß trocken		€ 3,40	8,00
Rosato , DOC, rosé trocken		€ 3,40	8,00
Merlot DOC, rot, trocken		€ 3,40	8,00
Salice Salentino Rosso DOC		€ 3,60	8,50
ein "ehrlicher" Rotwein aus Apulien, trocken und vollmundig			



Unsere „Bestseller“

Bruschetta € 3,30

Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf Baguettescheiben überbacken

Crostini con Tofu € 3,50

Ciabattabrot überbacken mit eingelegtem Tofu und feinem Olivenöl

Antipasto „l'incontro“ pro Person € 4,90

Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse

Rucola caprese € 7,50

Hausgemachte Vegan-Mozzarella auf Rucolasalat mit Rispentomaten, schwarzen Oliven in einer feinen Balsamicosauce

Gnocchi alla crema di Rucola € 8,50

Nudeln aus Kartoffelteig in einer Hausgemachte Rucolapesto mit frischem Rucola mit Lupinenparmesan serviert

Orecchiette Rucola e Patate € 8,10

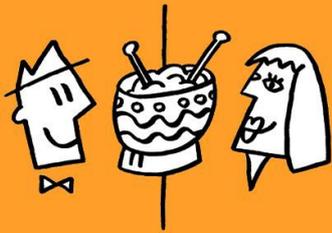
Runde Nudeln mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, gewürfeltem Kartoffeln, mit Lupinenparmesan in scharfem Olivenöl

Penne alla rapida € 8,10

Spitzmaccaroni, mit Spinat, Pinienkerne, Knoblauch, geräuchertem Tofu und Lupinenparmesan in pikantem Olivenöl

Tofu alla mediterranea € 8,50

Eingelegter Tofu mit Champignons, Tomatenstückchen, Oliven, rotem Paprika, Zwiebeln, scharfen Peperoni und frische Kräutern überbacken



Vorspeisen

- Crostini di melanzane** € 3,30
Baguette überbacken mit gewürfeltem Auberginen und Edelhefe
- Canapé di melanzane** € 4,20
Gegrillte Aubergine auf geröstetem Baguette mit Tofu, Tomatensauce, Basilikum und Olivenöl
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 3,90
Verschiedene geröstete Baguette Scheiben mit Tomaten, Knoblauch, eingelegter Tofu, Paprika, Aubergine, und Rucola
- Insalata mista** € 3,90
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln angemacht mit Balsamicodressing oder Essig und Öl
- Nussknacker** € 4,90
Radicchio- und Eisbergsalat mit geräuchertem Tofu und Mais, serviert mit feinem Senf-Knoblauch-Nussdressing
- Insalata dei Balcani** € 8,70
Blattsalat mit Vegankäse, Tomaten, Oliven, eingelegtem Paprika und Champignons, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilievinagrette

Alles Salate werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 2,10) oder Focaccia Napoletana (€ 3,00) serviert



Pasta mit Hartweizen

- Pasta Aglio e Olio** € 7,70
Der Klassiker mit Knoblauch, scharfem Öl, Petersilie und Lupinenparmesan
- Pasta al Pesto** € 9,00
Mit Knoblauch in einer sahnigen Basilikum-Creme
- Pasta alla Bolognese Vegan** € 9,00
Mit Gemüse-Brunoise in einer würzigen Tomatensauce mit Lupinenparmesan
- Pasta alla Carbonara** € 10,00
Mit Curcuma, geräuchertem Tofu und Schalotten, in einer leckeren Vegan-Sahnesauce mit Lupinenparmesan
- Pasta all' amalfitana** € 9,50
In einer würzigen Tomatensauce, mit Mozzarella, Basilikum, schwarzen Oliven und Lupinenparmesan
- Pasta alle Verdure** € 9,50
Mit Zwiebeln, Porree, Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, frischen Kräutern und scharfem Olivenöl mit Lupinenparmesan
- Pasta al limone** € 9,00
Mit frischen Kräutern in einer erfrischenden Zitronensauce
- Pasta ai funghi** € 9,50
Mit Champignons, Zwiebeln, Sellerie, Walnüssen in einer sahnigen Vermouth-Sauce mit Lupinenparmesan
- Pasticcio al forno** € 10,50
Verschiedene Pastasorten mit Champignons, Spinat, Vegan-Bolognese, -Crème Fraîche und -Käse überbacken



Pizza Margherita	€ 6,50
mit Tomatensauce, Vegankäse, Basilikum	
Pizza Funghi	€ 7,00
mit Tomatensauce, Vegankäse, Champignons, Oregano	
Pizza Rucola e Tofu	€ 7,50
mit Tomatensauce, Vegankäse, geräuchertem Tofu, Rucola	
Pizza Spinaci e Tofu	€ 7,50
mit Tomatensauce, Vegankäse, geräuchertem Tofu, Spinat	
Pizza cremosa	€ 7,90
mit Tomatenstückchen und schwarzen Oliven auf einer geräucherten Vegancreme	
Pizza Estiva	€ 9,00
mit Tomatensauce, Vegankäse, getrockneten Tomaten, gegrillten Zucchini und Auberginen	
Pizza al Pesto	€ 8,50
Tomatenscheiben, Pinienkernen und Edelhefe auf leckeren Basilikum-Pesto	
Pizza 4 stagioni	€ 8,50
mit Tomatensauce, Vegankäse, frischen Champignons, geräuchertem Tofu, schwarzen Oliven, und Artischocken	
Pizza con Verdure	€ 8,50
mit Tomatensauce, Vegankäse, Spinat, Brokkoli, Blumenkohl und Champignons	



Gemüsegerichte

Spezzatino alla Mediterranea

€ 11,00

Sojagulasch mit rotem Paprika, grünen Oliven, Champignons, Tomatenstückchen, Zwiebeln und Knoblauch in einer leckeren Wein-Béchamelsauce mit Vegankäse überbacken, mit Reis serviert

Verdura al limone

€ 8,30

Kartoffelwürfel, Broccolirösschen, Porree, Petersilie und Karotten, in einer feinen Worcester-Zitronensauce

Verdura all'incontro

€ 8,50

Tomaten-, Zucchini- und Kartoffelscheiben, mit frischem Kräutern, Olivenöl, Vegan Mozzarella und Lupinenparmesan überbacken

Verdura alla Francese

€ 9,00

Gemüseauflauf mit Spinat, Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Zucchini, in einer feinen Vegan-Béchamelsauce und mit Vegan-käse überbacken

Verdura al Balsamico

€ 8,10

Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Porree und Paprika, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen serviert

Alle Gerichten werden mit Brot, auf Wunsch mit Pizzabrot (€ 2,10) oder Focaccia Napoletana, mit Tomatensauce (€ 3,10) serviert



Warme Getränke, Desserts



Warme Getränke

Espresso, Kaffee	€	2,10
Espresso doppio, große tasse Kaffee	€	3,10
Espresso, Kaffee HAG (entkoffeiniert)	€	2,20
Cappuccino mit aufgeschäumter Sojamilch	€	2,70
Milchkaffee, Latte macchiato mit aufgeschäumter Sojamilch	€	3,00
Heisse Schokolade mit Sojamilch	€	3,10
Offene Tee Earl Grey, grüner, Darjeeling, Kräuter, Vanille, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte	€	2,90

Desserts

Wir bereiten für Sie selbstgemachte Vegan Desserts, Fragen Sie uns einfach danach.

Alkoholfreie Getränke

0,3 l 0,5l

Coca-Cola*, Coca-Cola light*, Spezi**	€	2,40	3,40
Kumpf Apfelsaftschorle aus Streuobst hergestellt	€	2,10	3,10
Acqua S.Pellegrino Mineralwasser Fl. 0,25l o.0,5l	€	2,20	3,20
Acqua Panna stilles Mineralwasser Fl. 0,25l o.0,5l	€	2,20	3,20
San Pellegrino Aranciata, Limonata, Chinotto	€	2,50	
Fl.0,2l Orangen-, Zitronen- und Chininlimonaden aus Italien			
BIONADE Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange Fl. 0,33l	€	2,80	
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale***	Fl.0,2 l	€	2,50
Ananas-, Grapefruit-, Maracuja-, Orangensaft	€	2,80	
Mango-, Pfirsich-, Bananen-, Johannisbeer-, Kirschnektar	€	2,80	

mit * gekennzeichnete Getränke sind koffeinhaltig, mit ** farbstoffhaltig, mit *** chininhaltig.