

# Speisenkarte

*Lieber Gast,*

*Wir freuen uns, Sie heute im Restaurant La Pergola,  
begrüßen zu dürfen.*

*Mit unserer Speisekarte möchten wir  
Ihnen die italienische Küche in ihrer Geschmacksvielfalt vorstellen.*

*Oft bieten wir Tagesgerichte an.  
Fragen Sie gerne das Personal oder schauen Sie auf Tagestafel.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und  
Guten Appetit.*

*Ihr Restaurant La Pergola*



# Zuppe

---

## 1) Zuppa di Pomodoro

Hausgemachte Tomatensuppe mit Gin und Sahne

€ 6,30

\*\*\*

## 2) Zuppa di Cipolle

Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Crostini und Parmesan-Käse

€ 6,30

\*\*\*

## 3) Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Crostini und Parmesan-Käse

€ 6,30

\*\*\*

## 4) Vellutata di Zucchini

Zucchini-Cremesuppe mit Crostini und Parmesankäse

€ 6,30



# Antipasti

---

## 5) Bruschetta

Drei frisch gebackene und geröstete Brotscheiben aus unserem Pizzeriaofen mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

**€ 6,80**

Wahlweise mit gegrilltem Gemüse

**€ 7,80**

\*\*\*

## 6) Caprese

Strauchtomaten und Tomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Essig-Balsamico

**€ 11,90**

\*\*\*

## 7) Carpaccio Di Manzo, Marinato

Mariniertes Rindfleisch auf Rucola, Parmesan-Käse und Kapern

**€ 13,80**

\*\*\*

## 8) Vitello Tonnato

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße

**€ 13,80**

\*\*\*

## 9) Antipasto della Casa

Verschiedene italienische Salami, Caponata, Parmiggiana, Artischockenherz, Scamorza, Zucchini, Aubergine, gegrillte Paprika, roher Schinken und Melone (3,5,6)

**€ 18,90**

\*\*\*

## 10) Trittico Di Carne

Mariniertes Rindfleisch Carpaccio, Kalbfleisch mit Thunfischsoße, rohem Schinken und Honigmelone

**€ 16,90**

### *11) Rote Beete Carpaccio*

Mit Olivenöl, Essig, Balsamico und Pinienkernen

**€ 11,90**

\*\*\*

### *12) Bresaola al Limone*

Fein geschnittenes luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola, Olivenöl und Zitronensoße

**€ 15,50**

\*\*\*

### *13) Prosciutto & Melone*

Roher Schinken und Honigmelone

**€ 13,90**

\*\*\*

### *14) Trio di Verdure Grigliate*

Gegrilltes Gemüse Aubergine, Zucchini & Rote Spitzpaprika  
mit Knoblauch und Olivenöl

**€ 12,50**



# *Insalate*

---

## *15) Insalate Mista*

Großer Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Möhren und roten Zwiebeln, mit Haus-Dressing (7, 11)

€ 7,20

\*\*\*

## *16) Insalate Verde*

Grüner Gemischter Salat mit Haus-Dressing (7, 11)

€ 6,20

\*\*\*

## *17) Insalate Tonno & Fagioli*

Großer Gemischter Salat mit Thunfisch, Bohnen, roten Zwiebeln, Strauchtomaten und Haus-Dressing (7, 11)

€ 12,20

\*\*\*

## *18) Insalate di Pomodori*

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Kapern mit Olivenöl, auf Wunsch Balsamic-Creme

€ 7,50

## *19) Insalate Rucola*

Rucola mit Tomaten, gehobeltem Parmesan-Käse, Pinienkernen und Olivenöl-Zitronensoße

€ 10,20

\*\*\*

## *20) Insalate D'Arance*

Großer Orangensalat mit Fenchel auf Rucola-Bett, Lauchzwiebeln, Pinienkernen und Balsamico-Essig

€ 12,50

\*\*\*

## *21) Insalate "La Pergola"*

Gemischter Salat mit Tomaten, Zucchini, roten Zwiebeln, Thunfisch, Bohnen, Ei, Oliven, Artischocken-Herz und Bresaola

€ 16,80

\*\*\*

## *22) Insalate D'Arance con Salmone & Finocchi*

Auf Rucolabett, Fenchel, Räucherlachs und Orange, mit Lauchzwiebeln, Pinienkernen, Olivenöl und Balsamico-Essig

€ 17,20

# Pizze

---

## 25) Leggera

Tomatensoße, Mozzarella

€ 7,90

\*\*\*

## 26) Biancaneve

Mozzarella, Rosmarin und Olivenöl

€ 6,50

\*\*\*

## 27) Vegetariana

Tomatensoße, Mozzarella, versch. gegrilltes Gemüse und Artischocken

€ 11,50

\*\*\*

## 28) Tonnara

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln und Kapern

€ 10,90

\*\*\*

## 29) Tre Salami

Tomatensoße, Mozzarella, drei versch. Sorten Salami (5,6)

€ 10,50

\*\*\*

## 30) Gustosa

Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, roher Schinken und Parmesan-Käse

€ 13,50

\*\*\*

## 31) Tirolese

Tomatensoße, Mozzarella, Radicchio, Tiroler Speck und Parmesan-Käse

€ 13,50

\*\*\*

## 32) Saporita

Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Räucherlachs

€ 13,50

### *33) Squisita*

Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken,  
Frische Champignons, Ei und Erbsen (10)

€ 11,20

\*\*\*

### *34) La Pergola*

Tomatensoße, Büffel-Mozzarella, italienische Salsiccia, Cherry-  
Tomaten, Steinpilze, Oliven und Parmesan-Käse (5,6,8)

€ 14,20

\*\*\*

### *35) Norma*

Tomatensoße, Mozzarella, frittierte Auberginen,  
gehobelter Ricotta, Basilikum und Olivenöl

€ 11,90

\*\*\*

### *36) Formaggiosa*

Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza und Parmesan-Käse

€ 11,20

\*\*\*

### *37) Focaccia*

Pizzateig, Olivenöl und Oregano

€ 5,90

\*\*\*

### *38) Caprese*

Tomatensoße, Mozzarella, Tomatenscheiben und  
Büffel-Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

€ 13,10

\*\*\*

### *39) Siciliana*

Tomatensoße, Oliven, Kapern, Knoblauch und Sardellen,  
auf Wunsch mit Mozzarella + € 2,00

€ 9,90

## 88) Mista

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, frische Champignons,  
Thunfisch und Salami

€ 12,80

\*\*\*

## 89) Romana

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, frische Champignons

€ 10,80

\*\*\*

## 98) Prosciutto

Tomatensoße, Mozzarella und Schinken

€ 9,50

\*\*\*

## 99) Hawaii

Tomatensoße, Mozzarella, Ananas und Schinken

€ 10,20

## Pizza nach Wahl

Sie können Sie sich Ihre Pizza auch nach Ihren eigenen Wünschen  
zusammenstellen:

Pizzateig, Tomatensoße und Mozzarella-Käse

€ 7,90

**Pro Belag + 1,20 € zusätzlich:**

Knoblauch, Oliven, Zwiebeln, Ei, Erbsen

**Pro Belag + 1,70 € zusätzlich:**

Gekochter Schinken, Salami, frische Champignons,  
Ananas, Tomaten, Kapern,  
Sardellen, Peperoni Mild, Peperoni scharf, Mais

**Pro Belag + 2,20 € zusätzlich:**

Cherrytomaten, Tomatenscheiben, Thunfisch, Rucola,  
Mozzarellakäse, Ananas, Aubergine, Zucchini, Artischocken,  
Spitzpaprika, Fetakäse

**Pro Belag + 2,70 € zusätzlich:**

Roher Schinken, Parmesankäse, Salsiccia, Räucherlachs

**Belag + 3,00 € zusätzlich:**

Büffel-Mozarella



# Pasta

---

Spaghetti und Bandnudeln sind frische Eiernudeln.  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Nudeln glutenfrei oder  
aus 100% Hartweizengrieß.

## 40) *Spaghetti Aglio & Olio*

Frische Eiernudeln mit Knoblauch, scharfe Peperoni, Tomaten, Olivenöl  
und Petersilie und Parmesan-Käse

**€ 10,90**

\*\*\*

## 41) *Spaghetti al Pesto*

Frische Eiernudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Knoblauch,  
Pinienkernen und Parmesan-Käse

**€ 11,50**

\*\*\*

## 42) *Spaghetti Bolognese*

Frische Eiernudeln mit Fleischsoße und Parmesan-Käse

**€ 10,50**

\*\*\*

## 43) *Spaghetti & Gamberetti*

Frische Eiernudeln mit gebratenen kleinen Garnelen und Shrimps,  
pikanter Tomatensoße oder Weißweinssoße

**€ 16,50**

\*\*\*

## 44) *Pasta "La Pergola"*

Frische Eiernudeln Spaghetti oder Hartweizen Penne mit Tomatensoße,  
Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, Sardellen, scharfer Peperoni  
und frittierten Auberginen (8)

**€ 12,20**

\*\*\*

## 45) *Tortellini alla Panna*

Tortellini mit Käsefüllung in Sahnesoße und Schinken

**€ 11,90**

### *46) Penne Radicchio e Speck*

Hartweizen-Penne mit Radicchio, Speck, Zwiebel in leichter Sahnesoße und Parmesan-Käse

€ 11,20

\*\*\*

### *47) Penne All' Ortolana*

Hartweizen-Penne mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Cherry Tomaten, Zwiebeln und Parmesan-Käse

€ 11,20

\*\*\*

### *48) Tagliatelle alla Crudaiola*

Frische Eier-Bandnudeln mit Lauchzwiebeln, Cherry Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Parmesan-Käse

€ 11,90

\*\*\*

### *49) Tagliatelle con Spezzatino di Manzo*

Frische Eier-Bandnudeln mit Lauchzwiebeln, Rindfleisch und Cherry Tomaten und Parmesan-Käse

€ 15,10

\*\*\*

### *50) Tagliatelle ai Funghi*

Frische Eier-Bandnudeln mit frischen Champignons, Erbsen, Kochschinken und Sahnesoße (10) und Parmesan-Käse

€ 11,20

\*\*\*

### *51) Gnocchi Burro & Salvia*

Kartoffelnudeln in Salbeibutter geschwenkt mit Parmesan-Käse

€ 11,20



---

# *Paste al Forno*

---

## *55) Lasagne*

Frische Eiernudelblätter im Ofen überbacken, mit Fleischsoße, Schinken und Parmesan-Käse

**€ 11,20**

\*\*\*

## *56) Pasta al Forno*

Hartweizen-Nudeln im Ofen überbacken mit Fleischsoße, Ei, Erbsen, Schinken, Besciamellasoße und Käse (3,10)

**€ 11,20**

\*\*\*

## *57) Gnocchi alla Sorrentina*

Kartoffel-Nudeln mit Tomatensoße, Mozzarella, im Ofen überbacken und Parmesan-Käse

**€ 11,50**

---

# *Carne*

---

## *60) Petto di Pollo alla Palermitana*

Paniertes Hähnchenbrustfilet (200 g) mit gewürzter Panade nach Sizilianischer Art im Ofen überbacken, mit Caponata und Rosmarin-Kartoffeln

**€ 17,90**

\*\*\*

## *61) Petto di Pollo*

Hähnchenbruststreifen gebraten auf großem Gemischten Salat mit Hausdressing (7, 11)

**€ 16,90**

\*\*\*

## *62) Scaloppine al Marsala*

Schweinelachs in Marsalasoße, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

**€ 18,60**

Auf Wunsch auch mit Kalbfleisch

Aufpreis **€ 4,00**

### *63) Lonza ai Cantarelli*

Schweinelachs mit Pfifferlingen, Sahnesauce und Bandnudeln  
mit Parmesan-Käse

**€ 18,60**

Auf Wunsch auch mit Kalbfleisch

Aufpreis **€ 4,00**

\*\*\*

### *64) Saltimbocca alla Romana*

Kalbschnitzel mit rohem Schinken, Käse und Salbei  
in Weißweinsauce, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln (3)

**€ 22,50**

\*\*\*

### *65) Tagliata di Manzo*

Tranchiertes Rumpsteak (200 g) mit Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse

**€ 23,30**

\*\*\*

### *66) Bistecca alla Griglia*

Gegrilltes Rumpsteak (200 g), Salat und Kräuterbutter

**€ 22,30**

\*\*\*

### *67) Bistecca di Vitello*

Gegrilltes Kalbsteak (200 g) mit Beilage

**€ 23,90**



# *Pesce*

---

## *70) Pesce Spada alla Griglia*

Gegrillter Schwertfisch mit Salat

€ 21,30

\*\*\*

## *71) Pesce Spada alla Siciliana*

Schwertfisch mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellen, scharfe Peperoni in Tomatensoße, dazu Spaghetti Aglio & Olio

€ 22,50

\*\*\*

## *72) Gamberoni alla Griglia*

Gegrillte Garnelen (5 Stück) mit Salat

€ 25,90

\*\*\*

## *73) Calamari Alla Livornese*

kleine Tintenfische mit Tomatensoße dazu Spaghetti

€ 20,50

\*\*\*

## *74) Calamaretti Fritti*

Frittierte kleine Calamari auf Rucolabett und Salat

€ 19,50



# Contorni

---

## 77) Pizzabällchen

€ 3,90

\*\*\*

## 78) Kleiner Gemischter Salat als Beilage\*

€ 5,20

\*\*\*

## 79) Tagliatelle Butter & Salbei

(100 g)

€ 8,90

\*\*\*

## 80) Rosmarin-Kartoffeln

€ 4,50

\*\*\*

## 81) Pommes Frites

€ 3,50

\*\*\*

## 82) Gemüse der Saison

Bitte fragen Sie uns

\*\*\*

## 83) Spaghetti Aglio & Olio

(100 g)

€ 8,90

## Zusätzlich

Mayonnaise oder Ketchup

€ 1,00

Kräuterbutter

€ 1,50

Parmesan-Käse

€ 2,00

extra Brot

€ 2,50

extra Tapenade

€ 3,00

# *Kinderkarte*

---

*85) Kleine Pizza nach Wahl*

oder

*86) Panierte Hähnchenbruststreifen mit Pommes*

oder

*87) Kinder-Nudeln nach Wahl*

**€ 6,80**

Zum jedem Kindergericht bekommen Sie vom Haus  
Eis als Nachtisch.



---

# Dessert

---

## 90) Tiramisu

€ 7,20

## 91) Panna Cotta

€ 6,20

## 92) Crema Catalana

€ 5,90

## 93) Tartufo Eis

€ 5,90

## 94) Cassata Siciliana

€ 5,90

## Tagesdessert

Oft bieten wir ein Tagesdessert an.

Schauen Sie bitte auf unsere Tafeln  
mit aktuellen Angeboten oder  
fragen Sie uns einfach.

---

### Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. Mit Phosphat             | 7. Mit Süßungsmittel(n)  |
| 2. Mit Milcheiweiß          | 8. Geschwärzt  |
| 3. Mit Farbstoff            | 9. Mit Nitritpökelsalz   |
| 4. Mit Geschmacksverstärker | 10. Hinter – Kochschinken enthält:<br>(Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker,<br>Phosphat, Nitritpökelsalz) |
| 5. Mit Konservierungsstoff  | 11. Mit Senf   |
| 6. Mit Antioxidationsmittel |  |



# Bevande

## Acqua & Softdrinks

Bad Meinberger .....	0,25   € 3,00	0,75   € 6,00
San Pellegrino .....	0,25   € 3,00	0,75   € 6,50
Coca Cola, Sprite, Fanta, MezzoMix .....	0,20   € 2,70	0,40   € 4,70
CocaCola light oder zero .....	0,20   € 2,70	0,40   € 4,70
Vio Apfelschorle, Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle .....	0,30   € 3,50	
Schweppes Bitter Lemon / Ginger Ale/Tonic Water .....	0,20   € 3,00	
Vitalmalz .....	0,30   € 3,00	
Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich .....	0,30   € 3,50	
Lagenser Apfelsaft / Traubensaft / Orangensaft .....	0,20   € 2,80	

## Birra

König Pilsener .....	0,30   € 3,50	0,40   € 4,50
König Pilsener alkoholfrei .....	0,33   € 3,80	
Alster .....	0,30   € 3,50	0,40   € 4,50
Schmutziges (Colabier) .....	0,30   € 3,50	0,40   € 4,50
Köstritzer Schwarzbier .....	0,30   € 3,50	0,40   € 4,50
Erdinger Weißbier hell oder dunkel / Kristall .....	0,50   € 4,90	
Erdinger alkoholfrei .....	0,50   € 4,90	
Alster alkoholfrei .....	0,40   € 4,70	

## Caffe

Espresso .....	€ 2,50
Espresso Macchiato .....	€ 2,70
Espresso Doppio .....	€ 4,20
Espresso Corretto mit Grappa .....	€ 4,80
Cappuccino .....	€ 3,00
Latte Macchiato .....	€ 4,00
Kaffe Tedesco .....	€ 2,50
Tee Schwarzer Tee, Rooibos, Vanille, Kamille, Pfefferminz .....	€ 2,50

## Amari

Averna .....	2 cl € 3,50
Ramazotti .....	2 cl € 3,50
Amaro del Capo .....	2 cl € 3,50
Montenegro .....	2 cl € 3,50
Branca Menta .....	2 cl € 3,50
Jägermeister .....	2 cl € 3,50
Di Saronno .....	2 cl € 3,50
Sambuca .....	2 cl € 3,50
Sambuca Caffè .....	2 cl € 3,50
Marsala .....	2 cl € 3,50
Baileys .....	2 cl € 4,90
Campari .....	4 cl € 4,50
Cynar .....	4 cl € 4,00

## Aperitif

Campari Spritz .....	€ 6,90
Campari mit Soda oder Orangensaft .....	€ 6,90
Cynar mit Soda oder Orangensaft .....	€ 6,90
Sherry Medium oder Dry .....	€ 4,90
Martini Bianco oder Dry .....	€ 4,90
Aperol Spritz .....	€ 6,90
Hugo .....	€ 6,90
Gin Tonic .....	€ 6,90



# *Vino aperta*

---

## *Weißweine offen*

### **Campagnola Chardonnay I.G.T.**

Feiner frischer trockener Weißwein, bekömmlich leicht, perfekt zu Antipasti  
Veneto

Glas 0,1 | € 3,00   Glas 0,2 | € 6,00

\*\*\*

### **Campagnola Pinot Grigio I.G.T.**

Zarte Würze, angenehme Frucht nach Kernobst, im Abgang fein nussig  
Veneto

Glas 0,1 | € 3,00   Glas 0,2 | € 6,00

\*\*\*

### **Molino a Vento Grillo I.G.P.**

Tropische Frucht nuances gepaart mit Zitrusnoten, voll u. ausgewogen am Gaumen  
Sicilia

Glas 0,1 | € 3,20   Glas 0,2 | € 6,20

\*\*\*

### **Libranti Ciro Bianco D.O.C.**

Rebsorte: Greco

Intensive Frucht, harmonisch mit wenig säure, sehr mundig und erfrischend  
Calabria

Glas 0,1 | € 3,20   Glas 0,2 | € 6,50

\*\*\*

## *Weinschorle*

Glas 0,2 | € 4,50

## *Rotweine offen*

### **Molino a Vento Nero D'Avola D.O.C.**

Aromen nach Tabak und Gewürzenoten von Brombeere und Kirsche,  
passt gut zu mittelschweren Fleischgerichten

Sicilia

Glas 0,1 l € 3,20 Glas 0,2 l € 6,30

\*\*\*

### **Renzo Masi Chianti D.O.C.G.**

Rebsorte: Sangiovese-Canaiolo

Klare saubere Frucht, weiche Tannine, der perfekte Begleiter  
zu roter Pasta u. Rindfleisch

Toscana

Glas 0,1 l € 3,20 Glas 0,2 l € 6,40

\*\*\*

### **Conte di Campiano Sangiovese del Conte I.G.T.**

Rebsorte: Sangiovese di Romagna

Rubinrote Farbe, vollfruchtig im Mund, in der Nase  
Brombeeren und Johannisbeeren

Romagna

Glas 0,1 l € 3,30 Glas 0,2 l € 6,50

\*\*\*

### **Lambrusco**

Glas 0,2 l € 6,00

\*\*\*

### **Primitivo**

mundet sehr weich, harmonisch und vollmundig,

Apulien

Glas 0,1 l € 3,30 Glas 0,2 l € 6,60

## *Roséweine offen*

### **Libranti Ciro Rosato D.O.C.**

Rebsorte: Gaglioppo

Duft nach Erdbeere und Himbeere, schönes dunkles Rosa in der Farbe,  
im Mund sehr präsent und anhaltend

Calabria

Glas 0,1 l | € 3,20   Glas 0,2 l | € 6,50

\*\*\*

## *Prosecco weiß*

### **Trevisiol Cuvee Edoardo Spumante Brut (Prosecco-Cuvee)**

Valdobbiadene

Feinperlend, schöne Frucht nach Kernobst, der perfekte Aperitif

Glas 0,1 l | € 5,80

\*\*\*

## *Prosecco rosé*

### **Trevisiol Cuvee Edoardo Spumante Brut (Prosecco-Cuvee)**

Valdobbiadene

Feinperlend, schöne Frucht nach Kernobst, der perfekte Aperitif

Glas 0,1 l | € 6,90

