

RISTORANTE



MEDITERRANEO

**BELVEDERE**

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

**SEHR GEEHRTE GÄSTE**

wir heißen Sie recht herzlich in unserem  
Restaurant Belvedere  
im



willkommen!

Bei uns spüren und schmecken Sie  
die italienische Lebensfreude mit all ihrer Vielseitigkeit.  
Dabei achten wir bei der Zubereitung stets auf eine sehr  
hohe Qualität und Frische.

Wir wünschen Ihnen im Belvedere einen guten Appetit,  
gemütliche Stunden in einer schönen Atmosphäre  
und immer wieder aufregende Geschmacksmomente.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch,  
Ihre Jenny Vonier mit Team

Damit Sie wissen, was in unserem Essen an Zusatzstoffen und Allergenen  
enthalten ist, haben wir die Kennzeichnungen für Sie auf der letzten Seite  
unserer Speisekarte vermerkt.





## BELVEDERE

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

### APERITIVO | APERITIV

Prosecco <sup>8</sup>	0.1l	6.00
Prosecco rosé <sup>8</sup>	0.1l	6.50
Prosecco Crodino <sup>8</sup>		6.50
Aperol Spritz <sup>4,8</sup>		7.50
Campari Soda <sup>4</sup>		6.50
Campari Orange <sup>4</sup>		7.50
Martini bianco <sup>4</sup>   Martini rosso <sup>4</sup>	4cl	6.50
Lillet mix - der anregende Überraschungs-Aperetivo <sup>4</sup>		7.50
Hugo <sup>8</sup>		7.00

### ANTIPASTI | VORSPEISEN

10 Antipasto Italiano <sup>c, g, 2, 7</sup> gemischter, dekorativ angerichteter italienischer Vorspeiseteller		24.50
11 Antipasto di Verdure gemischter, dekorativ angerichteter vegetarischer Gemüsevorspeiseteller		22.00
12 Parma e Melone der Klassiker - luftgetrockneter Parmaschinken auf Honigmelone		15.50
13 Carpaccio di Manzo <sup>g</sup> für unsere Gourmets - zartes Rindercarpaccio mit Parmesanobel		18.00
15 Vitello Tonnato <sup>d, g, 5</sup> hauchdünne Kalbfleischscheiben an einer feinen Thunfischsoße		18.00
19 Bruschetta al Pomodoro <sup>a</sup> geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch		8.50
50 Focaccia <sup>a</sup> Pizzabrot natur mit Olivenöl, Oregano und Knoblauch		7.00
Zu jeder Vorspeise servieren wir 3 selbstgebackene Pizza Brötchen Pizzabrötchen Extrabestellen		2.50





## BELVEDERE

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

### ZUPPE | SUPPEN

- |   |      |
|---|------|
| 25 Zuppa di Pomodoro <sub>G</sub><br>hausgemachte delikate Tomatencremesuppe  | 8.00 |
| 27 Stracciatella <sub>C, G</sub><br>eine echte Kraftbrühe mit Ei und Parmesan | 8.50 |

### INSALATE | SALATVARIATIONEN

Unsere Saison-Salate werden marktfrisch zubereitet und wahlweise mit hausgemachtem Dressing oder mit Essig-Öl-Dressing serviert

- |  |                        |
|--|------------------------|
| 35 Beilagensalat <sub>G</sub><br>gemischte Salate der Saison, hübsch angerichtet   | 7.00                   |
| 36 Insalata Mista <sub>G</sub><br>gemischte Salate der Saison, hübsch angerichtet  | 12.00                  |
| 37 Insalata Italiana <sub>C, G, 2, 7</sub><br>gemischte Salate der Saison mit gekochtem Schinken,<br>Eier, Käse und Zwiebeln | klein 11.00      14.00 |
| 38 Insalata Nizza <sub>G, D, 6</sub><br>gemischte Salate der Saison mit Thunfisch,<br>Zwiebeln und Oliven                    | klein 11.50      14.50 |
| 39 Insalata Rucola <sub>G</sub><br>Rucola mit Cocktailtomaten und gehobelten Parmesanspänen                                  | 13.00                  |
| 39 Insalata Mista mit Putenstreifen <sub>G</sub><br>gemischte Salate der Saison, mit Putenstreifen                           | 16.50                  |





# BELVEDERE

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

## PIZZEN

50 Focaccia <sup>A</sup>	Pizzabrot natur mit Olivenöl, Oregano und Knoblauch	7.00
51 Pizza Pane <sup>A</sup>	Pizzabrot mit Tomatensauce	7.50
52 Pizza Margherita <sup>A, G</sup>	Tomatensauce und Mozzarella	10.00
53 Pizza Salami <sup>A, G, 2, 7</sup>	Tomatensauce, Mozzarella und Salami	12.50
54 Pizza Prosciutto <sup>A, G, 2, 7</sup>	Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken	12.50
55 Pizza Boscaiola <sup>A, G, 2, 7</sup>	Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Champignons	13.50
56 Pizza Montanara <sup>A, G, 2, 7</sup>	Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons	13.50
57 Pizza ai Spinaci <sup>A, G</sup>	Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola und Knoblauch	15.00
58 Pizza Parma <sup>A, G</sup>	Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cocktailtomaten und Parmesankäse	17.00
Extrawunsch für Extrabelag:		
Frische Champignons, Salami <sup>2, 7</sup> , gekochter Schinken <sup>2, 7</sup> , Artischocken, Peperoni, Oliven <sup>6</sup> , Kapern, Mozzarella <sup>G</sup> , Ricotta <sup>G</sup> , Rucola		je 2.00
Thunfisch <sup>D</sup> , Krabben <sup>B</sup> , Meeresfrüchte <sup>B, N</sup> , Sardellen <sup>D</sup> , Parmaschinken, Gorgonzola <sup>G</sup>		je 3.00
Eier <sup>C</sup> , Zwiebeln, Mais		je 2.00



**BELVEDERE**

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

**PIZZEN**

59	Pizza Bolognese <small>A, G, 2, 7</small> Hackfleischsauce, Mozzarella, Salami und gekochter Schinken	14.00
60	Calzone <small>A, G, 2, 7</small> gefüllter Pizzateig, Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami und Champignons	14.00
61	Pizza Diavolo piccante (scharf) <small>A, G, 2, 7</small> Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, scharfe Pepperoni, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch	15.50
62	Pizza Quattro Stagioni <small>A, G, 2, 7</small> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, Paprika und Champignons	14.50
63	Pizza Salmone <small>A, B, D, G, N</small> Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat und Lachs	17.00
64	Pizza Roma <small>A, C, G, 2, 7</small> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Spiegelei	14.00
65	Pizza al Tonno <small>A, D, G</small> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	15.00
66	Pizza Hawaii <small>A, G, 2, 7</small> Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und gekochter Schinken	12.50
67	Pizza Vegetariana <small>A, G</small> Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse der Saison	13.00



**BELVEDERE**

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

**PASTA FRISCH & HAUSGEMACHT**

82	Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino piccante <sup>A</sup> Spaghetti mit Knoblauch	12.50
83	Spaghetti Carbonara <sup>A, C, G, 2</sup> Spaghetti mit gekochtem Schinken, Zwiebeln, Ei und Parmesan	13.50
88	Tagliatelle al Salmone <sup>A, D, G</sup> Tagliatelle mit Lachs, Rucola an Tomaten-Sahnesauce	18.50
89	Tagliatelle allo Chef <sup>A, B</sup> Tagliatelle mit Krabben, Riesengarnelen, Zucchini, Cocktailtomaten und Knoblauch	19.50
92	Rigatoni Saltati <sup>A, G, 2, 7</sup> Rigatoni mit Champignons, gekochtem Schinken und Erbsen an Bolognese-Sahnesauce	14.50
93	Rigatoni ai 4 Formaggi <sup>A, G</sup> Rigatoni mit 4 verschiedenen Käsesorten an Sahnesauce	15.00
96	Tortellini alla Panna <sup>A, G, 2, 7</sup> Tortellini an Schinken-Sahnesauce	13.50
97	Gnocchi Gorgonzola <sup>A, G</sup> Gnocchi mit Blattspinat an Gorgonzola-Sahnesauce	15.50
100	Gnocchi alla Trapanese <sup>A, G</sup> Gnocchi mit Schafskäse, frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum	15.50



**BELVEDERE**

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

**PASTA AL FORNO | ÜBERBACKENE NUDELN**

105	Hausgemachte Lasagne <sup>A, G</sup>	14.50
106	Hausgemachte Cannelloni <sup>A, G</sup> mit Hackfleischfüllung	13.50
108	Hausgemachte Pasta Mista al Forno <sup>A, G</sup> verschiedene überbackene hausgemachte Nudelsorten	15.00
109	Hausgemachte Rigatoni al Forno <sup>A, G, 2, 7</sup> Rigatoni mit gekochtem Schinken an Hackfleisch-Sahnesauce	14.00

**FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

121	Micky Maus Teller „Uno“ <sup>A, G</sup> Nudeln mit Sauce nach Wahl	7.00
122	Micky Maus Teller „Due“ <sup>A</sup> kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	9.50
123	Pommes Frites <sup>G</sup> zum Dippen, mit Mayonnaise und Ketchup	4.50





# BELVEDERE

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

## SPECIALITA DI CARNE | FLEISCHSPEZIALITÄTEN

### VOM RIND

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 127 | Bistecca alla griglia <sub>G</sub><br>Rumpsteak vom Grill, wahlweise mit Kräuterbutter oder Zwiebeln,<br>dazu servieren wir Pommes Frites | 29.50 |
|-----|---|-------|

### VON DER PUTE

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 130 | XXL TSV Putenschnitzel <sub>A, C, G</sub><br>Putenschnitzel natur oder paniert, dazu servieren wir Pommes Frites | 18.00 |
|-----|--|-------|

## UNSERE BEILAGEN FÜR IHRE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE

Spätzle <sub>A</sub> , Nudeln <sub>A</sub> , Pommes Frites, Salzkartoffeln	je 4.50
--	---------

Marktfrisches Saisongemüse	4.50
----------------------------	------

Hausgemachte Saucen

Bratensauce, Rahmsauce <sub>G</sub> ,	je 3.20
Champignonsauce <sub>G</sub> , Pfefferrahmsauce <sub>G</sub>	je 3.50



**BELVEDERE**

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

**SPECIALITA DI CARNE | FLEISCHSPEZIALITÄTEN****VOM SCHWEIN**

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 140 | Cotoletta alla Milanese <sup>A, C, G</sup><br>paniertes Schweineschnitzel nach „Wiener Art“,<br>dazu servieren wir Pommes Frites               | 17.50 |
| 141 | Jägerschnitzel <sup>G</sup><br>Schweineschnitzel an feiner Champignonrahmsauce,<br>dazu servieren wir Pommes Frites                            | 18.50 |
| 142 | Paprikaschnitzel <sup>G</sup><br>Schweineschnitzel an feiner Paprikasauce,<br>dazu servieren wir Pommes Frites                                 | 18.50 |
| 143 | Cordon Bleu <sup>G</sup><br>Hausgemachtes paniertes<br>Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken<br>und Käse, dazu servieren wir Pommes<br>Frites | 20.90 |

**VOM KALB**

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 150 | Wiener Schnitzel <sup>A, C, G</sup><br>paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites   | 25.50 |
| 151 | Saltimbocca alla Romana <sup>A, C, G, 8</sup><br>Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken an Weißweinsauce,<br>dazu servieren wir hausgemachte Tagliatelle | 28.50 |
| 152 | Scaloppina alla Gorgonzola <sup>A, C, G</sup><br>Dünne Kalbsschnitzel an Gorgonzola-Sahnesauce,<br>dazu servieren wir hausgemachte Tagliatelle                 | 28.50 |



RISTORANTE



MEDITERRANEO

**BELVEDERE**

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

**SPECIALITA DI PESCE | FISCHSPEZIALITÄTEN**

160 Calamari fritti <sup>A, N</sup> Calamari Ringe frittiert, dazu servieren wir marktfrisches Saisongemüse	21.50
161 Calamari alla griglia <sup>N</sup> Calamari vom Grill, dazu servieren wir marktfrisches Saisongemüse	21.50
167 Zanderfilet <sup>8</sup> Zanderfilet an herzhafter Kräuterweißweinsauce, dazu servieren wir Tagliatelle	25.50





# BELVEDERE

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

## DOLCI | DESSERTS

180 Tiramisu hausgemacht (ohne rohe Eier) <sup>A, G</sup>	8.50
181 Panna Cotta <sup>G</sup>	8.50
182 Tartufo <sup>G</sup>	8.50
183 Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokosauce <sup>G</sup>	8.00
184 Gemischter Eisbecher mit Sahne <sup>G</sup> 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	6.50
185 Kindereis mit Smarties <sup>G</sup> 1 Kugel Eis mit Smarties	3.00
186 Schokosouffle <sup>G</sup> Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis	9.50

## BEVANDE CALDE | HEIßE GETRÄNKE

Espresso <sup>1</sup>	2.80
Espresso doppio <sup>1</sup>	4.50
Kaffee <sup>1</sup>	3.00
Cappuccino <sup>G, 1</sup>	3.60
Latte Macchiato <sup>G, 1</sup>	4.20
Espresso Corretto (mit Grappa) <sup>1</sup>	5.50
Milchkaffee <sup>G, 1</sup>	3.80
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	3.80
Tee	2.80





# BELVEDERE

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola Zero <sup>1, 4, 9</sup>	0.33l Fl.	4.00
Coca Cola <sup>1, 4</sup>	0.33l Fl.	4.00
Fanta <sup>4, 7</sup>	0.33l Fl.	4.00
Mezzo Mix <sup>4, 7</sup>	0.33l Fl.	4.00
Sprite <sup>4, 7</sup>	0.33l Fl.	4.00
Apfelschorle	0.33l Fl.	4.00
Johannisbeerschorle	0.3l Fl.	4.20
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0.2l Fl.	3.50
Tonic Water <sup>3</sup>	0.2l Fl.	3.50
Crodino	0.2l Fl.	4.50
Eistee Fuze Peach	0.3l Fl.	4.10
San Pellegrino	0.25l Fl. 3.50    0.75l Fl. 7.00	
Aqua Panna	0.25l Fl. 3.50    0.75l Fl. 7.00	



## BIERE



Hoepfner Pils vom Fass <sup>A</sup>	0.3l 3.60	0.5l 4.80
Hoepfner Weizen hell vom Fass <sup>A</sup>	0.3l 3.80	0.5l 5.00
Krombacher Pils vom Fass <sup>A</sup>	0.3l 3.60	0.4l 4.80
Krombacher Weizen hell vom Fass <sup>A</sup>		0.5l 5.00
Radler <sup>A</sup>	0.3l 3.50	0.4l 4.60
Colabier <sup>A</sup>	0.3l 3.50	0.4l 4.60





## BELVEDERE

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

### FLASCHENBIERE

Krombacher Pils alkoholfrei <sup>A</sup>	0.33l Fl. 3.90	
Krombacher Weizen hell alkoholfrei <sup>A</sup>		0.5l Fl. 4.80
Krombacher Weizen dunkel <sup>A</sup>		0.5l Fl. 4.80
Hoepfner Kristallweizen <sup>A</sup>		0.5l Fl. 4.80

### OFFENE ROTWEINE

	0.1l	0.2l
Villa Antinori, trocken <sup>8</sup>	8.00	14.00
Regaleali Nero d'Avola, trocken <sup>8</sup>	4.50	8.00
Waldulmer Spätburgunder, trocken <sup>8</sup>	3.50	6.00
Merlot, trocken <sup>8</sup>	3.50	6.00
Primitivo Puglia, trocken <sup>8</sup>	3.50	6.00
Montepulciano d'Abruzzo, trocken <sup>8</sup>	3.50	6.00
Lambrusco Chiarli, lieblich <sup>8</sup>	3.50	6.00

### OFFENE WEISS- UND ROSÉWEINE

Regaleali Bianco Sicilia, fruchtig <sup>8</sup>	4.50	8.00
Weingartener Auxerrois, trocken <sup>8</sup>	3.50	6.00
Weingartener Grauburgunder, halbtrocken <sup>8</sup>	3.50	6.00
Chardonnay, trocken <sup>8</sup>	3.50	6.00
Frascati, trocken <sup>8</sup>	3.50	6.00
Pinot Grigio, halbtrocken <sup>8</sup>	3.50	6.00
Waldulmer Weißherbst, fruchtig <sup>8</sup>	3.50	6.00
Rosato Colline Pescaresi rose, fruchtig <sup>8</sup>	3.50	6.00
Weinschorle rot   weiß   rose <sup>8</sup>		4.50



**BELVEDERE**

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

**FLASCHENWEINE**

0.75l

Primitivo, Puglia, trocken 8	26.00
Regaleali Nero d'Avola, trocken 8	26.00
Regaleali Bianco, Sicilia, fruchtig trocken 8	26.00
Villa Antinori, Toscana, trocken 8	38.00

**DIGESTIVI | SPIRITUOSEN**

Ramazotti	2 cl 4.50
Williams Christ Birne	2 cl 4.50
Grappa	2 cl 4.50
Himbeergeist	2 cl 3.80
Baileys	2 cl 3.80

Wir führen auch Scheibel Edelbrände, fragen Sie einfach unser Servicepersonal!





# BELVEDERE

VERLIEBT IN DIE KÜCHE ITALIENS

## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Alles was in unserer Küche zubereitet wird, ist immer frisch und „up to date“! Wir verzichten daher so weit wie möglich auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Dennoch sind in manchen Speisen und Getränken solche unvermeidlich vorhanden. Die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Kennzeichnungspflicht für Zusatzstoffe und Allergene, haben wir für Sie hier in Zahlen und Buchstaben kenntlich gemacht.

### Zusatzstoffe:

- 1 Koffein
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Chinin
- 4 Farbstoff wie. z.B. Betakarotin, Riboflavin
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Oliven geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Sulfite
- 9 Süßungsmittel, enthält z.B. eine Phenylalaninquelle, Aspartam, Mannit, Saccharin

### Allergene:

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Nüsse (alle Nussarten)
- F Soja
- G Milch- und Milchprodukte
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- R Sesamsamen
- M Lupinen
- N Weichtiere

