



Ristorante
IL CAVALLO

Aperetivi | Aperitif

Spritzig & Erfrischend

Ramazzotti Rosato Via 6,5
Ramazotti Rosato ⁴ | *Schweppes Bitter Lemon* | *Zitrone*

Prosecco Valdo Cuvée Di Boj 7

Limonata Aperol 6,5
Aperol ⁴ | *Soda* | *Zitronensaft* | *Zitronenlimonade*

Hugo 6,5
Prosecco | *Holunderblütensirup* | *Soda* | *Limette* | *Minze*

Klassiker

Campari ⁴ 5

Campari Soda ⁴ 6

Campari Orange ⁴ 7,5

Cynar 5
Italienischer Artischocken-Kräuter-Likör

Martini Vermouth 5,5
Bianco | *Rosso* | *Extra Dry*

Alkoholfrei

Sanbitter ⁴ 4

Sanbitte Soda ⁴ 5,5

Sanbitter Orange ⁴ 6

Crodino ⁴ 5,5

*Für Allergiker halten wir eine separate Allergene Speisekarte bereit,
fragen Sie gerne unser Servicepersonal.*

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

Ristorante IL CAVALLO



Stuzzichini | Aperitifbegleitung

Bruschetta ✓ Geröstetes Weißbrot Tomate Knoblauch Basilikum	pro Stück	2
Pizza Pane ✓ Pizzateig Olivenöl Meersalz		4
Pizza Pomodoro ✓ Pizzateig Tomatensoße Kirschtomate		6

Antipasti | Vorspeise

Carpaccio di Manzo Robes mariniertes Rinderfleisch Parmesan Rucola Champignons		15
Antipasti Verdure Tomate & Büffelmozzarella Zucchini Aubergine Olive Artischocke Rucola & Parmesan Champignons Gerne bereiten wir Ihnen die Antipasti auch vegan zu. ✓	pro Person	8
Antipasti Il Cavallo Parmaschinken Tomate & Büffelmozzarella Zucchini Aubergine Olive Artischocke Rucola & Parmesan Champignons pikante Salami	pro Person	10,5
Vitello Tonnato Rosa Gebratenes Kalbsfleisch Thunfisch-Sardellen-Sauce Kapern		13

Was zu unseren Vorspeisen besonders schmeckt

2017 Bianco di bianco delle Venezie IGP
Reguta, Friaul

Der Weißwein aus **Pinot Grigio** & **Chardonnay** kommt in heller
Strohgelb ins Glas. Ein leichter Sommerwein, im Abgang harmonisch, mit viel Frucht und
Länge. Ein toller Begleiter zu leichten Vorspeisen.

0,75 l | 26 €



¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Ristorante IL CAVALLO



Zuppe | Suppe

Zuppa di pomodoro <i>Tomatensuppe Parmesan Basilikum</i>	5
Zuppa di crostacei <i>Krustencremesuppe gegrillte Garnele</i>	7,5

Insalate | Salat

Panzanella <i>Italienischer Brotsalat Gurken-Knoblauch-Dressing</i>	7,5
Insalata Tonno <i>Gemischter Salat Thunfisch Zwiebel Olive Ei Balsamicodressing</i>	9
Insalata Caprese <i>Tomate Büffelmozzarella Basilikum Pesto</i>	9,5
Insalata Mista  <i>Kleiner gemischter Salat Balsamico- oder Gurken-Knoblauch-Dressing</i>	4,5
Insalata Scampi <i>Bunte Blattsalate Gegrillte Garnelen Parmesan Balsmicodressing</i>	19

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Alle Preise in €, inkl. MwSt.



Ristorante IL CAVALLO

Pasta | Nudelgerichte

Pappardelle della nonna <i>Bandnudeln Tomatensugo buntes Gemüse Pilze Salsiccia Parmesan</i>	14
Spaghetti aglio, olio e peperoncino ✓ <i>Spaghetti Olivenöl Knoblauch Chili Kirschtomate Parmesan</i>	7,5
Penne al forno <i>Penne Bolognese Schinken Champignons mit Käse überbacken</i>	11
Casarecce vegetariana ✓ <i>Casarecce Tomatensugo buntes Gemüse Pilze Parmesan</i>	7,5
Linguine con Scampi <i>Linguine gegrillte Garnelen Krustentierschaum Kirschtomate</i>	19
Penne con pesto e pecorino <i>Penne Basilikum Pesto Knoblauch Pinienkerne Kirschtomate Pecorino</i>	10
Mafalde marinaio <i>Hausgemachte Mafalde Tomaten-Weißwein-Sauce Meeresfrüchte Garnele Kirschtomate</i>	16
Penne all'arrabiata ✓ <i>Penne Tomatensugo Chili Knoblauch Olive Kapern Parmesan</i>	9
Linguine al carbonara <i>Feine Bandnudeln Südtiroler Speck Eigelb Parmesan Sahne</i>	11
Spaghetti alla bolognese <i>Spaghetti Fleischsauce Karotte Sellerie Parmesan</i>	8,5
Gnocchi con Gorgonzola <i>Kartoffelgnocchi Gorgonzolasauce Parmaschinken Rucola</i>	13

*Gerne bereiten wir Ihnen die markierte Pasta auch **vegan** zu.*

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel, ⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

Ristorante IL CAVALLO



Piatti principali | Hauptgang

Scampi alla griglia <i>Gegrillte Garnelen Knoblauch-Olivenöl Kirschtomate</i>	23
Saltimbocca alla romana <i>Kalbschnitzel Parmaschinken Salbei Kalbsjus</i>	18
Branzino alla griglia <i>Gebratenes Wolfsbarschfilet Krustentierschaum</i>	16
Tagliata di manzo <i>Gegrillte Rinderlende Rucola Parmesan Kirschtomaten</i>	25
Baby calamari <i>Gebratene Baby Tintenfischtuben Knoblauch-Olivenöl</i>	15

Zu Ihrem Hauptgang können Sie folgende Beilagen wählen:

<i>Insalata Mista</i>	4,5
<i>Rosmarin-Kartoffeln</i>	3,5
<i>Knoblauchspinat</i>	3,5
<i>Pasta</i>	3,5
<i>Grillgemüse</i>	3,5
<i>Pizzabrot</i>	4

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

2017 Altropasso rosso delle Venezie IGP
Reguta, Friaul




*Ein harmonischer, rubinroter Rotwein mit viel Kraft und ausgewogener Tannin Struktur.
Ein Cuveé aus **Cabernet Sauvignon & Merlot**.
0,75 l | 25 €*

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Ristorante IL CAVALLO



Pizze speciali | Pizza Empfehlungen

Parmiggiana <i>Tomate Mozzarella Auberginen Parmesan</i>	10
Collina <i>Tomate Mozzarella Gorgonzola Spinat Walnuss</i>	12
Campana <i>Tomate Mozzarella scharfe Salami Champignons rote Zwiebeln Knoblauch</i>	12
Caprese <i>Tomate Büffelmozzarella Kirschtomaten Basilikum</i>	12,5
Rossa verdure  <i>Tomate Aubergine Paprika Zucchini Spinat Champignons Rucola</i>	12,5
Bianca formaggi <i>Mozzarella Parmesan Gorgonzola Brie scharfe Salami</i>	13
Tirol <i>Tomate Mozzarella Südtiroler Speck Bergkäse Paprika</i>	13
Calzone classico <i>Tomate Mozzarella Schinken Champignons</i>	11
Kolosseo <i>Tomate Mozzarella Schinken Rucola frische Kirschtomaten</i> <i>Pizzarand gefüllt mit: Frischkäse Schinken</i>	15

Pizze classiche | Pizza Klassiker

Salame <i>Tomate Mozzarella Salami</i>	8,5
Margherita <i>Tomate Mozzarella</i>	7

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Alle Preise in € , inkl. MwSt.



Ristorante
IL CAVALLO

Pizze classiche | Pizza Klassiker

Diavola	10
<i>Tomate Mozzarella scharfe Salami Peperoni schwarze Oliven</i> ^{9 12}	
Prosciutto Funghi	9
<i>Tomate Mozzarella Schinken Champignons</i>	
Vegetariana	11
<i>Tomate Mozzarella Aubergine Paprika Zucchini Spinat Champignons</i>	
Emiliana	13
<i>Tomate Mozzarella Parmaschinken Rucola Parmesan Kirschtomaten</i>	
Hawaii	9
<i>Tomate Mozzarella Schinken Ananas Cocktailkirschen</i> ^{1 2 4 6 10}	
Tonno Cipolla	9,5
<i>Tomate Mozzarella Thunfisch rote Zwiebeln schwarze Oliven</i> ^{9 12}	
Quattro Formaggi	10
<i>Tomate Mozzarella Brie Gorgonzola Parmesan</i>	
Siciliana	12
<i>Tomate Mozzarella Sardellen ¹ scharfe Salami schwarze Oliven</i> ^{9 12} <i>Kapern</i> ¹²	
Capricciosa	10
<i>Tomate Mozzarella Schinken Champignons Artischocken schwarze Oliven</i> ^{9 12}	
Frutti di Mare	11
<i>Tomate Mozzarella Meeresfrüchte Knoblauch</i>	
Gorgonzola	11,5
<i>Tomate Mozzarella scharfe Salami Gorgonzola rote Zwiebeln</i>	

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel, ⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Alle Preise in €, inkl. MwSt.



Ristorante
IL CAVALLO

Dolce | Dessert

Tiramisu 6

Panna cotta 7
Weisse Schokolade | Himbeerragout

Gelati e sorbeti | Eis und Sorbet

Affogato al café 4
Vanilleeis | Espresso

Auswahl an Eiscreme
Vanille | Schokolade | Erdbeere⁴ | Pistazie | Stracciatella | Walnuss | Joghurt

Auswahl an Sorbet
Zitrone | Cassis | Passionsfrucht | Mango

Je Kugel 1,5

Café von Segafredo

Espresso ⁷ 2,5

Espresso Doppio ⁷ 4

Cappuccino ⁷ 4

Latte Macchiato ⁷ 4,5

Café Crema ⁷ 3,5

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei zu.

Tee von Ronnefeldt

Glas Tee 3,5

Wir beraten Sie gerne hinsichtlich unserer verschiedenen Teesorten.

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt



Ristorante IL CAVALLO

Aqua minerale | Mineralwasser

Adelholzener classic naturell	0,75 l	6,5
	0,25 l	2,9
Aqua Morelli classic naturell	0,75 l	5,5
Tafelwasser Leitungswasser	0,5 l	3

Succo di frutta | Fruchtsäfte und -nektare

Apfel-, Orangensaft		
Rhabarber-, Johannisbeer- und Maracujanektar	0,2 l	3
	0,5 l	5,6
als Schorle	0,2 l	2,8
	0,5 l	3,8

Fruchtsäfte der Firma RAUCH

Limonata | Limonaden

Coca Cola ^{3 4 7} Cola Zero ^{3 4 7 10}	0,2 l	2,8
	0,5 l	3,8
Orangina	0,25 l	3,5
<i>Italienische Orangenlimonade</i>		
Libella Zitrone ^{3 4} Cola Mix ^{3 4 6 7}	0,2 l	2,8
	0,5 l	3,8
Schweppes Bitter Lemon ^{3 8}	0,2 l	2,8
Schweppes Tonic Water ^{3 8}	0,2 l	2,8
Schweppes Ginger Ale ^{3 4 8}	0,2 l	2,8
Red Bull ^{2 3 7 10 11}	0,25 l	4,5

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

Ristorante IL CAVALLO



Birre | Biere

Helles vom Fass	0,3 l	2,9
	0,5 l	3,6
Weißbier vom Fass	0,3 l	2,9
	0,5 l	3,6
Pils vom Fass	0,3 l	3,2
Dunkles Weißbier	0,5 l	3,6
Leichtes Weißbier	0,5 l	3,6
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,6
Alkoholfreies Helles	0,5 l	3,6

Wir beziehen unsere Biere von der Privatbrauerei Wieninger M. C. aus Teisendorf.

Grappe | Grappa

	2 cl
Prosecco Andrea da Ponte	4
Jacopo Poli di Sarpa	5,5
Nonino Chardonnay	7

Liquori | Liköre

	2 cl
Limoncello	4
Frangelico Haselnuss ⁴	5
Sambuca Molinari	5
Amaretto Disaronno ⁴	5

Distillati | Destilate

	2 cl
Himbeere Williams Marille	5,5
Haselnuss Schlehe	6

Amaro | Bitter

	4 cl
Ramazotti ⁴ Averna ⁴ Montenegro ⁴ Fernet Branca ⁴	5

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Alle Preise in €, inkl. MwSt.



Ristorante IL CAVALLO

Vino bianco | Weißwein

Offener Ausschank 0,25 l

Vino bianco della casa Trebbiano <i>Abruzzo</i>	5
Pinot Grigio IGP <i>Giuseppe e Luigi Friaul</i>	6
Bianco di Custoza <i>Cantina Marsardi Lombardei</i>	7,5

Flasche 0,75 l

2017 Bianco di Custoza DOC <i>Cantina Marsardi Lombardei</i>	22,5
2017 Bianco di Bianco Cuveé IGP <i>Reguta Friaul</i>	26
2017 Sauvignon Reguta IGP <i>Reguta Friaul</i>	27
2015 Falesia Moscato IGT <i>Cantine Losito Apulien</i>	29
2017 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC <i>Garofoli Macrina Marken</i>	30
2017 Chardonnay IGP <i>Tormaresca Apulien</i>	32
2017 Lugana Catulliano DOC Bio-Wein <i>Pratello Lugana</i>	35
2017 Vermentino di Gallura DOCG <i>Zanatta Sardinien</i>	37
2017 Pinot Grigio DOC <i>Conte D'Attimis-Maniago Friaul</i>	42

Vino rosato | Roséwein

Offener Ausschank 0,25 l

Rosato delle Venezie <i>Zenato Venetien</i>	6,5
---	-----

Flasche 0,75 l

2017 Bardolino Chiaretto DOC <i>Cantina di Zenato, Venetien</i>	26
2017 Chiaretto Sant Emiliano DOC <i>Pratello, Lugana</i>	32

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt

Alle Preise in €, inkl. MwSt.



Ristorante
IL CAVALLO

Vino rosso | Rotwein

Offener Ausschank 0,25 l

Vino rosso della casa Montepulciano <i>Abruzzen</i>	5
Chianti DOCG <i>Terre di Prioro Toskana</i>	6
Primitivo IGP <i>Cantina Due Palme Apulien</i>	8

Flasche 0,75 l

2015 Merlot IGP	22
<i>Giuseppe & Luigi Anselmi Friaul</i>	
2016 Altropasso delle Venezie IGP	25
<i>Reguta Friaul</i>	
2016 Syrah Ilgiglio DOC Bio Wein	27
<i>Masseria del Fuedo Sizilien</i>	
2016 Sangiovese IGT	30
<i>Caparzo Toskana</i>	
2016 NEPRICA IGT	34
<i>Tormaresca Apulien</i>	
2016 Primitivo Doncosimo IGP	35
<i>Cantina Due Palme Apulien</i>	
2015 Barbera D'Asti SuperioreDOG	40
<i>Luna e i Falo Piemont</i>	
2015 Ripasso della Volta DOC	65
<i>Otella Venetien</i>	
2013 Amarone classico DOC	85
<i>Fumanelli Venetien</i>	

Vino spumante | Schaumwein

Flasche 0,75 l

Valdo Cuveé di Boj Prosecco DOCG Spumante	35
Valdo Rosé Floral Edition	32

¹ Konservierungsstoff, ² Geschmacksverstärker, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Farbstoff, ⁵ Phosphat, ⁶ Süßungsmittel,
⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Taurin, ¹² geschwefelt