



**La Montagna**

— R I S T O R A N T E —

## *Sehr geehrte Besucher,*

Wir fühlen uns geehrt, das Sie sich für unser  
Ristorante La Montagna entschieden haben.  
Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten,  
um Ihnen Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Unsere Küche ist eine genussvolle Kombination mediterraner Spezialitäten und  
italiensische Gelassenheit - dafür steht das La Montagna.

Genießen Sie die leichte und feine Küche in einem besonderen Ambiente.

Ihr Ristorante La Montagna,  
genussvolle Momente - leckere Spezialitäten - immer frisch und immer lecker.



## *Aperitifs*

Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen einen Aperitif

<b>Prosecco</b> <sup>13</sup>	0,1l	<b>4,50</b>
<b>Aperol-Spritz</b> <sup>1,10,13</sup>	0,2l	<b>6,50</b>
<b>Hugo</b> <sup>13</sup>	0,2l	<b>6,50</b>
<b>Bitterino</b> - alkoholfrei <sup>1,10</sup>	0,1l	<b>4,50</b>
<b>Martini Bianco</b> <sup>13</sup>	4cl	<b>5,50</b>
<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	4cl	<b>6,50</b>
<b>Campari Orange</b>	4cl	<b>6,50</b>
<b>Bacardi-Cola</b>	4cl	<b>7,50</b>
<b>Bacardi-Orange</b>	4cl	<b>7,50</b>
<b>Negróni</b>	0,2l	<b>7,50</b>
<b>Lillet</b>	0,2l	<b>7,50</b>

# Vorspeisen

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | <b>Bruschetta<sup>A</sup></b><br>mit frischen Tomaten, Parmesan,<br>frischem Basilikum und Olivenöl                          | 6,50  |
| 2 | <b>Carpaccio</b><br>mit rohem Rindfleisch, Rucola,<br>fein gehobeltem Parmesan <sup>G</sup> und Olivenöl                     | 14,50 |
| 3 | <b>Vitello Tonnato</b><br>mit dünn geschnittenem Kalbfleisch,<br>Kapern und einer Thunfischsauce <sup>C,D,13</sup>           | 14,50 |
| 4 | <b>Antipasto Misto della Casa</b><br>nach Spezialität des Hauses   | 14,50 |
| 5 | <b>Lachs Carpaccio<sup>D</sup></b><br>mit dünn geschnittenem Lachsfilet mit Rucola,<br>fein gehobelten Zwiebeln und Olivenöl | 15,50 |
| 6 | <b>Garnelen-Pfännchen</b><br>mit Riesengarnelen <sup>B</sup> aus dem Backofen  | 14,50 |

# Suppen

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 10 | <b>Tomatensuppe<sup>G</sup></b><br>mit frischen Tomaten und<br>frischem Basilikum | 6,50 |
| 11 | <b>Stracciatella<sup>A,C</sup></b><br>Hühnerbrühe mit Ei und Parmesan             | 6,50 |
| 12 | <b>Minestrone<sup>A,C</sup></b><br>mit frischem Gemüse                            | 7,50 |
| 13 | <b>Fischsuppe<sup>B,D,M</sup></b><br>mit frischem Fisch                           | 9,50 |

# Salate

Unsere Salate servieren wir mit Essig und Öl,  
auf Wunsch auch mit Joghurtdressing

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 18 | <b>Mista</b><br>mit gemischter Salat, Tomaten, Gurken,<br>Karotten und Mais                     | 7,50  |
| 19 | <b>Caprese</b><br>mit Büffelmozzarella <sup>G</sup> , Tomaten und<br>frischem Basilikum         | 11,50 |
| 20 | <b>Tonno</b><br>mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten,<br>Mais, Ei und Thunfisch <sup>D</sup> | 12,50 |
| 21 | <b>Fitness Salat</b><br>mit Hähnchenbrust, Paprika, Rucola,<br>Zwiebeln und Cherrytomaten       | 12,50 |



- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 22 | <b>Rucola</b><br>mit Rucola, Parmesan <sup>G</sup> und Cherrytomaten   | 11,50 |
| 23 | <b>La Montagna</b><br>mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten,<br>gekochtem Schinken <sup>2,3,7</sup> , Paprika, Ei und Zwiebeln | 12,50 |
| 24 | <b>Tacchino</b><br>mit gebratenen Pilzen, Hähnchenbrust auf<br>gemischtem Salat und Zwiebeln                                 | 13,50 |
| 25 | <b>Fischsalat<sup>B,D,M</sup></b><br>nach Art des Hauses   | 15,50 |

# Pizza<sup>A</sup>

Die echte neapolitanische Pizza

- 30 **Margherita** 9,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>
- 31 **Funghi** 10,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup> und  
frischen Champignons
- 32 **Prosciutto** 10,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup> und gekochtem Schinken<sup>2,3,7</sup>
- 33 **Salame** 10,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup> und Salami<sup>2,3</sup>
- 34 **Capricciosa** 11,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Champignons,  
gekochtem Schinken<sup>2,3,7</sup>, Oliven<sup>6</sup> und Artischocken
- 35 **Napoli** 11,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Sardellen<sup>D</sup>,  
Kapern und Oliven<sup>6</sup>
- 36 **Bruschetta** 11,50  
mit Kirschtomaten, Oregano, Olivenöl, Salz und Rucola
- 37 **Calzone** 11,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, gekochtem Schinken<sup>2,3,7</sup>,  
Salami<sup>2,3</sup> und frischen Champignons
- 38 **Hawaii** 11,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, gekochtem  
Schinken und Ananas<sup>2,3,7</sup>
- 39 **Verdura** 11,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Paprika, Brokkoli,  
Aubergine und Zucchini
- 40 **Caprese** 11,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Kirschtomaten  
und frischem Basilikum

Jede Extra Zutat 1,00 €: Salami<sup>2,3</sup>, gekochter Schinken<sup>2,3,7</sup>, Zwiebeln,  
Champignons, Tomaten, Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Ananas,  
Oliven<sup>6</sup>, Rucola, Artischocken, Spinat, Paprika, Peperoniwurst<sup>2,3</sup>

Jede Extra Zutat für 2,00 €: Mozzarella<sup>G</sup>, Parmesan<sup>G</sup>, Gorgonzola<sup>G</sup>,  
Pecorino<sup>G</sup>, Frutti di Mare<sup>B,M</sup>, Thunfisch<sup>D</sup>, Shrimps<sup>B</sup>, Salsiccia<sup>3,4</sup>,  
Lachs<sup>D</sup>

- 41 **Sucuk** 11,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup> und mit einer  
kräftig gewürzten Rinds-Kalbswurst<sup>2,3</sup>
- 42 **Salame Picante** 11,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup> und Peperoniwurst<sup>2,3</sup>
- 43 **Vulcano** 12,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Peperoniwurst<sup>2,3</sup>,  
Paprika, Peperoni - pikant-
- 44 **Tonno** 13,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Thunfisch<sup>D</sup> und Zwiebeln
- 45 **Quattro Stagioni** 13,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Salami<sup>2,3</sup>, frischen  
Champignons, gekochtem Schinken<sup>2,3,7</sup> und Artischocken
- 46 **Quattro Formaggi** 13,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Gorgonzola<sup>G</sup>,  
Parmesan<sup>G</sup> und Pecorino<sup>G</sup>
- 47 **Spinaci** 15,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, frischem Spinat und Lachs<sup>D</sup>
- 48 **Parma** 15,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Parmaschinken,  
Rucola und fein gehobeltem Parmesan
- 49 **Frutti di Mare** 15,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, frischen Meeresfrüchten<sup>B,D,M</sup>
- 50 **Gamberetti** 15,50  
mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup>, Garnelen<sup>B</sup>  
und frischem Spinat
- 55 **Pizzabrot<sup>A</sup>** mit Olivenöl, Oregano 4,50
- 56 **Pizzabrot<sup>A</sup>** mit Tomatensauce, Knoblauch 6,50
- 59 **Zucchini** 15,50  
ohne Tomatensauce/ Mozzarella<sup>G</sup>  
mit Sahne<sup>G</sup>, Garnelen<sup>B</sup> und Zucchini
- 60 **Carpaccio** 17,50  
ohne Tomatensauce/ Mozzarella<sup>G</sup>  
mit rohem Rindfleisch, Rucolablätter,  
fein gehobeltem Parmesan<sup>G</sup> und Olivenöl
- 61 **Vitello** 17,50  
ohne Tomatensauce/ Mozzarella<sup>G</sup>  
mit dünn geschnittenem Kalbfleisch,  
Kapern und einer Thunfischsauce<sup>C,D,13</sup>

# Pasta<sup>A</sup>

Wählen Sie zwischen **Spaghetti<sup>A</sup>**, **Rigatoni<sup>A</sup>** und **Tagliatelle<sup>A,E</sup>** Ihre Lieblingspasta, und kombinieren Sie diese mit unseren leckeren Kompositionen.

65	<b>Aglia, Olio e Peperoncino</b> in Olivenöl, Pfefferoni, Knoblauch und scharf	10,50	74	<b>Norma</b> mit Auberginen, Cherrytomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Tomatensauce, frischem Basilikum und Knoblauch	13,50
66	<b>Napoli</b> mit frischer Tomatensauce und frischem Basilikum	10,50	75	<b>Quattro Formaggi</b> mit Gorgonzola <sup>G</sup> , Parmesan <sup>G</sup> , Pecorino <sup>G</sup> und Mozzarella <sup>G</sup> in Sahnesauce <sup>G</sup>	13,50
67	<b>Bologna</b> mit Bolognesesauce	10,50	76	<b>Frutti di Mare</b> mit frischen Meeresfrüchten <sup>B,D,M</sup>	15,50
68	<b>Carbonara</b> mit Ei, Pancetta (Bauchspeck) und Parmesan <sup>G</sup>	11,50	77	<b>Salmone</b> mit Lachs <sup>D</sup> und Tomaten-Sahnesauce	15,50
69	<b>Arrabiata</b> mit frischer Tomatensauce, Knoblauch und scharf	11,50	78	<b>Salsiccia</b> mit Salsiccia <sup>2,3</sup> (grobe Wurst), Brokkoli und Cherrytomaten	15,50
70	<b>Panna</b> in Sahnesauce <sup>G</sup>	11,50	79	<b>Porcini</b> mit Steinpilzen, Garnelen <sup>B</sup> , Cherrytomaten in Weißweinsauce <sup>13</sup>	16,50
71	<b>Verdura</b> mit frischem Gemüse der Saison	12,50	80	<b>La Montagna</b> mit Rinderstreifen, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan <sup>G</sup> und Tomatensauce	16,50
72	<b>Putanesca</b> mit frischer Tomatensauce, Kapern, Sardellen <sup>D</sup> , schwarze Oliven <sup>6</sup> und Knoblauch	12,50	81	<b>Al Pistachio</b> mit Garnelen <sup>B</sup> , Pistazien <sup>H1</sup> und Pesto <sup>H2,G</sup>	16,50
73	<b>Dello Chef</b> - mit Mozzarella überbacken - mit Champignons, Erbsen, Ei, Bolognesesauce	14,50			

## Pasta überbacken

85	<b>Lasagne<sup>A,C</sup></b> mit gemischtem Hackfleisch und Mozzarella <sup>G</sup> überbacken	12,50
86	<b>Cannelloni<sup>A,C</sup> -vegetarisch -</b> Teigrollen gefüllt mit Frischkäse Ricotta <sup>G</sup> , Spinat und Mozzarella <sup>G</sup> überbacken	12,50
87	<b>Pasta Mista</b> Cannelloni <sup>A,C</sup> , Lasagne <sup>A,C</sup> , Spaghetti <sup>A</sup> Pesto <sup>H2,G</sup>	15,50



**150 Panna Cotta<sup>G</sup>**

eine Spezialität aus  
dem Piemont mit Vanillegeschmack



6,50

**151 Tiramisu<sup>A,C,G, 9,H4</sup>**

mit Kaffee beträufelter Biskuitboden bedeckt mit einer  
Kaffee und Mascarponecreme mit Kakaopulver



6,50

**152 Creme Brûlée<sup>C,G</sup>**

eine Süßspeise aus Eigelb,  
Sahne und Zucker



7,50

**153 Zabaione<sup>C,13</sup>**

Weinschaumcreme Zabaione ist eine luftig leichte  
italienische Weinschaum-Creme aus Eigelb und Zucker.



7,50

**154 Souffle Pistazien<sup>C,G, H2</sup>**

luftige Eierspeise mit  
Pistazien und Vanilleeis



7,50

**155 Souffle Schokolade<sup>C,G</sup>**

luftige Eierspeise mit  
Schokolade und Vanilleeis



7,50

**156 Tartufo Pistazien<sup>A,C,G;F, H2</sup>**

klassisches halbgefrorenes Eis  
bedeckt mit Pistazien



7,50

**157 Tartufo Schokolade<sup>A,C,G;F</sup>**

klassisches halbgefrorenes Eis  
bedeckt mit Schokolade und Kakao



7,50

**158 Gelato Misto<sup>G</sup>**

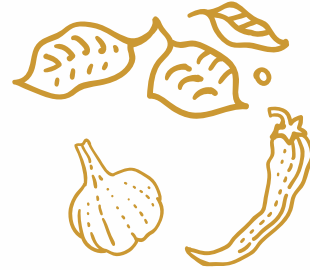
gemischtes Eis mit 3 Kugeln und Sahne<sup>G</sup>



7,50

# Vom Schwein

- 92 Wiener Schnitzel<sup>A,C</sup>** 13,50  
dünnes paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites dazu Salat
- 93 Rahmschnitzel<sup>A,C</sup>** 14,50  
mit Pommes frites dazu Salat
- 96 Schweinemedallions Champignon** 19,50  
mit Champignons-Sauce<sup>G</sup>  
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat
- 97 Schweinemedallions Gorgonzola** 19,50  
mit Gorgonzola-Sauce<sup>G</sup>  
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat
- 98 Schweinemedallions Pfeffersauce** 19,50  
mit Pfeffer-Sauce<sup>13</sup>  
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat



## Extra Beilagen für Fleisch- und Fischgerichte

gemischter Salat  
gebratene Champignons  
Pommes frites  
Salzkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Kroketten  
frisches Gemüse

*je 4,50 €*

# Vom Kalb

- 102 Scaloppina al Vino Bianco** 19,50  
mit Weißweinsauce<sup>13</sup>, Bratkartoffeln  
und frischem Gemüse dazu Salat
- 103 Scaloppina alla Pizzaiola** 19,50  
mit Tomatensauce, Knoblauch - scharf -  
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat
- 104 Scaloppina al Limone** 19,50  
in einer Weißwein-Zitronensauce<sup>13</sup>  
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat
- 105 Scaloppina al Marsala** 19,50  
mit Marsalawein<sup>13</sup>, Bratkartoffeln  
und frischem Gemüse dazu Salat

# Vom Rind

Feines argentinisches Fleisch

**110 Rumpsteak Pfeffersauce 29,50**

mit grüner Pfeffersauce<sup>13</sup>, Bratkartoffeln  
und frischem Gemüse dazu Salat

**111 Rumpsteak mit Zwiebeln 29,50**

mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat



# Vom Lamm

**114 Lammkotelett 28,50**

mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat

# Grillplatte

**118 Grillplatte für 1 Person 28,50**

**119 Grillplatte für 2 Personen 49,50**

verschiedene Fleischsorten  
- Lammkotelett, Putensteak, Schweinesteak,  
Schweinemedallions -  
mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat



# Von der Pute

**121 Putensteak alla Griglia 17,50**

mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat

**122 Putensteak La Montagna 18,50**

mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse,  
mit Tomatensauce - scharf - dazu Salat

## Extra Beilagen für

## Fleisch- und Fischgerichte

gemischter Salat  
gebratene Champignons  
Pommes frites  
Salzkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Kroketten  
frisches Gemüse

je 4,50 €

# Reisgerichte

- |  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>125 Risotto Frutti di Mare</b><br>Reis mit frischen Meeresfrüchten <sup>B,D,M</sup> | <b>18,50</b> | <b>126 Risotto ai Funghi</b><br>Reis mit frischen Champignons | <b>16,50</b> |
|--|--------------|---|--------------|



# Fischgerichte

- |  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>130 Scampi Provencial<sup>B</sup></b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat                                 | <b>27,50</b> | <b>136 Doradenfilet alla Griglia<sup>D</sup></b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat                | <b>24,50</b> |
| <b>131 Scampi alla Griglia<sup>B</sup></b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat                               | <b>26,50</b> | <b>137 Doradenfilet Provencial<sup>D</sup></b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat                  | <b>25,50</b> |
| <b>132 Calamari alla Griglia<sup>M</sup></b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat                             | <b>20,50</b> | <b>138 Seezunge vom Grill<sup>D</sup></b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat                       | <b>30,50</b> |
| <b>133 Calamari Romana<sup>M</sup></b><br>mit Remouladensauce <sup>G</sup> und Salat                                   | <b>18,50</b> | <b>139 Seezunge al Limone<sup>D</sup></b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat                       | <b>31,50</b> |
| <b>134 Lachs alla Griglia<sup>D</sup></b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat                                | <b>24,50</b> | <b>140 Gemischte Fischplatte<sup>B,D,M</sup> für 1 Person</b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat   | <b>34,50</b> |
| <b>135 Lachs al Vino Bianco<sup>D</sup></b><br>in Weißweinsauce <sup>13</sup> , Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | <b>25,50</b> | <b>141 Gemischte Fischplatte<sup>B,D,M</sup> für 2 Personen</b><br>mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | <b>60,50</b> |

## Extra Beilagen für

## Fleisch- und Fischgerichte

- gemischter Salat  
 gebratene Champignons  
 Pommes frites  
 Salzkartoffeln  
 Rosmarinkartoffeln  
 Kroketten  
 frisches Gemüse
- je 4,50 €





## Alkoholfreies

<b>Coca Cola</b> <sup>1,9</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,50l	<b>5,50</b>
<b>Cola Zero</b> <sup>1,9</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,50l	<b>5,50</b>
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,50l	<b>5,50</b>
<b>Sprite</b>	0,3l	<b>3,50</b>	0,50l	<b>5,50</b>
<b>Mezzo-Mix</b> <sup>1,3,9</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,50l	<b>5,50</b>
<b>San Pellegrino</b> mit Kohlensäure	0,25l	<b>3,00</b>	0,75l	<b>6,50</b>
<b>Aqua Panna</b> ohne Kohlenensäure	0,25l	<b>3,00</b>	0,75l	<b>6,50</b>
<b>Malzbier</b> <sup>A2</sup>			0,33l	<b>3,50</b>
<b>Fuze Tea Pfirsich</b> <sup>1</sup>			0,3l	<b>3,90</b>
<b>Fuze Tea Zitrone</b> <sup>1</sup>			0,3l	<b>3,90</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3,10</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Aplelsaft</b> <sup>3</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,5l	<b>4,50</b>
<b>Apfelschorle</b> <sup>3</sup>	0,3	<b>3,50</b>	0,5l	<b>4,50</b>
<b>Orangensaft</b>	0,3l	<b>3,50</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Kirschsaft</b> <sup>3</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Maracujasaft</b> <sup>3</sup>	0,3l	<b>3,50</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Kiba</b> <sup>3</sup>	0,3l	<b>3,80</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Bananensaft</b> <sup>3</sup>	0,3l	<b>3,80</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Zitronenlimonade</b> hausgemacht			0,4l	<b>5,50</b>
<b>Orangenlimonade</b> hausgemacht			0,4l	<b>5,50</b>
<b>La Montagna Limonade</b> hausgemacht			0,4l	<b>6,50</b>

## Biere vom Fass<sup>A2</sup>

<b>Warsteiner Pils</b>	0,3l	<b>3,50</b>
<b>Warsteiner Pils</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Radler</b> Bier mit Sprite	0,3l	<b>3,50</b>
<b>Radler</b> Bier mit Sprite	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Diesel</b> <sup>1,9</sup> Bier mit Cola	0,3l	<b>3,50</b>
<b>Diesel</b> <sup>1,9</sup> Bier mit Cola	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Hefeweizen</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Colaweizen</b> <sup>1,9</sup>	0,5l	<b>5,50</b>

## Flaschenbiere<sup>A2</sup>

<b>Kristallweizen</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Alkoholfreies Weizen</b>	0,5l	<b>5,50</b>
<b>Warsteiner Pils</b> alkoholfrei	0,3l	<b>3,50</b>

## Apfelwein<sup>13</sup>

<b>Apfelwein</b> (pur-süß-sauer)	0,25l	<b>3,50</b>
<b>Apfelwein</b> (pur-süß-sauer)	0,5l	<b>5,50</b>

## Offene Rotweine<sup>13</sup>

**Primitivo** - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Apulien, tief dunkel und schmeckt sehr weich nach reifen Beeren, Süßkirschen und Apfel-Balsamico

**Montepulciano** - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Abruzzen, rubinrot, ein vollmundiger Wein, robust, mit weichen Tanninen, von bewundernswerter Ausgewogenheit

**Barbera** - halbtrocken - 0,2l 6,50

Italien, Piemont, im Mund zeigt es einen guten Körper und eine ausgezeichnete saure Vene, die das trinken erleichtern und unwiderstehlich machen.

**Merlot** - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Veneto, intensives Rot, der Duft erinnert an reife Kirsche, Brombeere so wie verschiedene Waldfrüchte.

**Lambrusco** - lieblich - 0,2l 6,50

Italien, Emilia Romagna, Rotwein rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, im Aroma frisch und fruchtig, an Waldbeeren erinnernd. Sehr harmonisch und fein süßlich.

**Frizzantino** - lieblich - 0,2l 6,50

Italien, Emilia-Romagna, Weißwein, strohgelb das Aroma ist sehr erfrischend und fruchtig, am Gaumen zeigt er sich prickelnd und wunderschön harmonisch.

## Offene Roséwein<sup>13</sup>

**Bardolino Chiaretto** - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Venetien, am Gaumen mit ganz leichtem Süßeindruck und einer sehr moderaten Säure

## Offene Weißweine<sup>13</sup>

**Pinot Grigio** - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Venezien, am Gaumen mit ganz leichtem Süßeindruck und einer sehr moderaten Säure.

**Chardonnay** - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Venezien, weich und harmonisch mit einem wohligen Duft nach Pfirsichen, Äpfeln und Wiesenblumen

**Riesling** - trocken - 0,2l 7,50

Deutschland, Pfalz, klare frische Frucht, weicher Körper. intensiver Charakter, herbes Finish,

**Lugana** - trocken - 0,2l 7,50

Italien, Marken, viel Aroma und Komplexität. Mineralisch frisch, mit Noten von Mandarine, Limette, Orangenblüte und Mandel

## Warme Getränke

**Espresso**<sup>9</sup> 2,50

**Espresso Macchiato**<sup>G,9</sup> 3,50

**Doppelter Espresso**<sup>9</sup> 4,00

**Kaffee**<sup>9</sup> 3,50

**Cappuccino**<sup>G,9</sup> 4,00

**Milchkaffee**<sup>G,9</sup> 4,00

**Latte Macchiato**<sup>G,9</sup> 4,50

**Heiße Schokolade**<sup>G</sup> 3,50

**Tee** (nach Wahl) 2,80

## Liköre & Spirituosen 2 cl

**Grappa**<sup>13</sup> 3,80

**Sambuca** 3,80

**Vecchia Romagna**<sup>13</sup> 3,80

**Amaretto**<sup>H4</sup> 3,80

**Ramazzotti** 3,80

**Averna** 3,80

**Fernet Branca** 3,80

**Jägermeister** 3,80

**Tequila** 3,80

**Wodka** 3,80

**Baileys**<sup>1,9</sup> 4,50

**Asbach Uralt**<sup>13</sup> 4,50

**Bacardi** 4,50

## Whisky 4 cl

**Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky** 6,50

**Jack Daniels** 8,50

**Chivas Regal 12 Jahre** 9,50

## Gin & Wodka 4cl

**Bombay Sapphire** 8,50

**Hendricks** 8,50

**The London** 9,50

**Absolut** 7,50

**Belvedere** 9,50

**Grey Goose** 10,50

# Sehr geehrte Gäste,

das La Montagna kann für Festlichkeiten aller Art gebucht werden.  
Wir bieten Ihnen stets besten service und eine qualitativ hochwertige  
Zubereitung unserer Gerichte.



Unser Hauptraum mit 70 Plätzen und unser Wintergarten mit zusätzlichen  
70 Plätzen ist die perfekte Location für Ihre Feier.  
Die Schiebetüren der großen fensterfront lassen sich  
bei schönem Wetter weit öffnen.

Wir beraten sie gerne hinsichtlich Ihrer Feier im Ristorante La Montagna  
Sie haben jedoch auch die Möglichkeit unser Catering in Mühlheim und Umgebung in Anspruch  
zu nehmen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihre Veranstaltung

Es hat Ihnen bei uns gefallen?  
Unser Essen hat Ihnen geschmeckt?  
Unser Personal war aufmerksam?  
Sie fühlten sich gut Beraten?  
Lasen Sie es die Welt Wissen und geben Sie uns Ihr Feedback!  
Sie helfen uns damit bekannter zu werden.

Grazie!  
Rezession auf Google



Lämmerspieler Str. 99 63165 Mühlheim Telefon: 06108 6451  
[www.ristorante-la-montagna.de](http://www.ristorante-la-montagna.de) [ristorante-la-montagna@web.de](mailto:ristorante-la-montagna@web.de)

## Lebensmittelkennzeichnungen

### Zusatzstoffe

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1) Mit Farbstoff,            | 7) Hinterschinken mit Phosphat      |
| 2) Mit Konservierungsstoff   | 8) Krebsfleischimitat,              |
| 3) Mit Antioxidationsmittel  | 9) Koffeinhaltig                    |
| 4) Mit Geschmacksverstärker, | 10) Chininhaltig,                   |
| 5) Geschwefelt               | 11) Mit Süßungsmittel               |
| 6) Geschwärzt,               | 12) Enthält eine Phenylalaninquelle |
|                              | 13) Enthält Sulfite                 |

### Allergen-Kennzeichnung:

- |                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| a) Glutenhaltiges Getreide, Weizen | h2) Schalenfrüchte, Pinienkerne |
| a1) Glutenhaltige Gerste           | h3) Schalenfrüchte, Haselnüsse  |
| b) Krebstiere,                     | h4) Schalenfrüchte, Mandeln     |
| c) Eier                            | h5) Schalenfrüchte, Walnuss     |
| d) Fisch,                          | i) Sellerie,                    |
| e) Erdnüsse                        | j) Senf                         |
| f) Sojabohnen,                     | k) Sesamsamen,                  |
| g) Milch                           | l) Lupinen                      |
| h1) Schalenfrüchte, Pistazien      | m) Weichtiere                   |