



# Il Castello

RISTORANTE & PIZZERIA

Da Artem & Gregorio



*Ganz herzlich begrüßen wir Sie  
in unserem Restaurant.*

*Erleben Sie Gaumenfreude mit köstlichen,  
italienischen Spezialitäten.*

*Die Speisen werden stets frisch für Sie zubereitet.  
Wir gehen bestmöglich auf Ihre Wünsche ein,  
sodass Sie uns angenehm in Erinnerung behalten.*

*In gemütlichen Ambiente  
richten wir für Sie sowohl private  
als auch geschäftliche Festlichkeiten wie  
Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstage etc. aus.  
Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen  
für die verschiedensten Anlässe.*

*Wir wünschen Ihnen angenehme und  
kulinarische Stunden  
im „**il Castello**“  
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.*

**Welcome!**



## Antipasti / Vorspeisen

<i>Bruschetta Classica</i> <sup>A</sup>	5,00
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Basilikum	
<i>Bruschetta Mista</i> <sup>A,1,3</sup>	7,00
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, gegrilltes Gemüse und Parmaschinken	
<i>Austernpilze Gratinert</i>	16,50
Mit Parmesancreme und Datteln	
<i>Vitello Tonnato</i> <sup>D,C</sup>	13,50
Kalbsscheiben in Thunfischcreme	
<i>Carpaccio di Manzo</i> <sup>G</sup>	16,00
Marinierte Rindfleischscheiben mit Rucola und Parmesan Splittern	
<i>Mozzarella Caprese</i> <sup>G</sup>	15,00
Büffel Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum	
<i>Antipasto di Verdure</i>	11,00
Gegrilltes Gemüse	
<i>Insalata Frutti di Mare</i> <sup>D,B</sup>	18,00
Frisches Meeresfrüchten Salat	
<i>Antipasto Castello</i> <sup>G,1,2,3,6,L</sup>	17,00
Gegrilltes Gemüse, Mozzarella, frische Tomaten, Vitello tonnato, Parmaschinken mit Melone, Salami, Oliven	

## Zuppe / Suppen

<i>Crema di Pomodoro</i>	7,00
Tomatencremesuppe	
<i>Minestrone</i>	8,00
Gemüsesuppe	

# Pizze | Pizzen

<i>Pizza Pane bianca con olio e Oregano</i> <sup>A</sup> Pizza mit Öl und Oregano	7,00
<i>Pizza Pane Rossa</i> <sup>A</sup>	7,50
<i>Pizza Marinara</i> <sup>A,5</sup> Mit Campern, Oliven und Sardellen	9,00
<i>Pizza Margherita</i> <sup>A,G</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella	8,50
<i>Pizza Bufalina</i> <sup>A,G</sup> Mit Tomatensauce und Büffel Mozzarella	13,00
<i>Pizza Funghi</i> <sup>A,G</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella und Pilzen	11,00
<i>Pizza Prosciutto</i> <sup>A,G,1,2,12</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	12,50
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> <sup>A,G,1,2,12</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignon	13,50
<i>Pizza Prosciutto e Salami</i> <sup>A,G,1,2,12,8</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Salami	13,50
<i>Pizza Hawaii</i> <sup>A,G,1,2</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	13,50
<i>Pizza Salami</i> <sup>A,G,1,2,8</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	12,50
<i>Pizza Verdure</i> <sup>A,G</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse	12,00
<i>Pizza Quattro Stagioni</i> <sup>A,G,2,3,12,5</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Salami, Oliven	13,50
<i>Pizza Capricciosa</i> <sup>A,G,2,3,12</sup> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Salami, Oliven	13,00
<i>Pizza Mimosa</i> <sup>A,G,2,3,12</sup> Mit Mozzarella, Sahne, Schinken und Mais	13,50

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

# Pizze | Pizzen

<i>Pizza Tonno e Cipolla</i> <sup>A,G,D,2,3,12</sup>	13,00
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	
<i>Pizza Roma</i> <sup>A,G,1</sup>	14,00
Mit Tomatensauce, Artischocken, Pecorino Raspeln und Speck	
<i>Pizza Regina</i> <sup>A,G,1,12</sup>	15,00
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan Raspeln	
<i>Pizza Frutti di Mare</i> <sup>A,G,D,R,2,3</sup>	17,00
Mit Tomatensauce und frischem Meeresfrüchten	
<i>Pizza Castello</i> <sup>A,G,1</sup>	16,50
Mit Salsiccia, Steinpilzen und Parmesan Raspeln	
<i>Pizza Quattro Formaggi</i> <sup>A,G,8</sup>	15,00
Mit Mozzarella, Gorgonzola-Käse, Scamorza-Käse und Parmesan	
<i>Pizza Tronchetto</i> <sup>A,G,2,3,12</sup>	16,00
Mit Mozzarella, Scamorza-Käse, Parmaschinken, Kirschtomaten und Parmesan	
<i>Pizza Cosenza</i> <sup>A,G,1,2,5,8</sup>	15,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Scamorza-Käse, Olive	
<i>Pizza Calzone</i> <sup>A,G,1,2,12</sup>	13,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	
<i>Pizza Brokkoli e Salsiccia</i> <sup>A,G,1,2,8</sup>	15,00
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Brokkoli und Italienische Wurst	
<i>Pizza Salami e Funghi</i> <sup>A,G</sup>	13,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Champignon	
<i>Pizza Salami e Peperoni</i> <sup>A,G,1,2,8</sup>	13,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und geröstete Peperoni	
<i>Pizza Patate e Salsiccia</i> <sup>A,G,1,2,12,8</sup>	13,50
Mit Kartoffeln und Italienische Wurst	
<i>Pizza Speciale Stella</i> <sup>A,G,1,2,5,8</sup>	16,50
Pizza nach Wunsch	
<i>Pizza Gorgonzola Noci e Pere</i> <sup>A,G</sup>	16,50
Mit Gorgonzolakäse, Walnüsse und Birnen	
<i>Pizza Spinaci e Salmone</i> <sup>A,G,D</sup>	15,50
Mit Spinat und Lachs	

## *Insalate | Salate*

<i>Mista Piccola</i> <sup>J,I</sup> Kleiner gemischter Salat	6,00
<i>Mista Grande</i> <sup>J,I</sup> Großer gemischter Salat	9,00
<i>Insalata Pomodoro e Cipolla</i> <sup>J,I</sup> Frische Tomaten mit Tropea Zwiebel und Basilikum	8,00
<i>Insalata di Rucola</i> <sup>J,G,I</sup> Rucola Salat mit frischen Tomaten, Parmesan Splittern und Balsamico Dressing	11,00
<i>Insalata di Salmone</i> <sup>J,I,D</sup> Bouquet vom gemischten Blattsalat mit Lachs und Avocado	16,00
<i>Insalata con Tacchino</i> <sup>J,I,1,2,5</sup> Bouquet vom gemischten Blattsalat mit Putenstreifen	15,00
<i>Insalata di Tonno</i> <sup>J,I,D</sup> Bouquet vom gemischten Blattsalat und Thunfischfilet	14,00
<i>Insalata Vegana</i> <sup>J,I,S</sup> Bouquet vom gemischten Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Avocado und Pinienkerne	14,00



## Pasta | Nudeln

*Spaghetti Aglio e Olio*<sup>A</sup>  
Mit Knoblauch und Scharfe Peperoncini

*Spaghetti Pomodoro*<sup>A</sup>  
Mit Tomatensauce und Basilikum

*Penne All'Arrabbiata*<sup>A</sup>  
Nudeln mit Scharfer Tomatensauce

*Paccheri con punta di Filetto  
e Pomodorini di Collina*<sup>A</sup>  
Frische Nudeln mit Rinderfilet Streifen und Bergtomaten

*Tagliatelle al Salmone*<sup>A,C,D</sup>  
Frische Bandnudeln mit Lachsstreifen

*Bigoli ai frutti di Mare*<sup>A,B,D,3</sup>  
Frische Spaghettoni mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten

*Ravioli Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia*<sup>A,G</sup>  
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta -Käse  
und Spinat in Butter Salbei Sauce

*Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro*<sup>A,G</sup>  
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta Käse  
und Spinat in Tomatensauce

*Gnocchi Quattro Formaggi*<sup>A,G</sup>  
Kartoffelnocken in Käsesauce

*Lasagna Classica Emiliana*<sup>A,G</sup>  
Mit Bolognese und Béchamelsauce

*Tortellini Panna e Prosciutto*<sup>A,G</sup>  
Teigtaschen gefüllt mit Fleisch in Sahnesoße

*Spaghetti Bolognese*<sup>A</sup>  
Mit Hackfleischsoße

*Spaghetti Carbonara*<sup>A,G</sup>  
Mit Sahne, Ei und Speck

*Pasta al Forno*<sup>A,G</sup>  
Nudeln überbacken



## Carne | Fleisch

<i>Scaloppina al Vino Bianco</i> <sup>A,G</sup> Kalbsrücken in feiner Weißweinsauce	25,00
<i>Scaloppina al Limone</i> <sup>A,G</sup> Kalbsrücken in Zitronensauce	25,00
<i>Saltimbocca alla Romana</i> <sup>A,G,2,3,12</sup> Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei	26,50
<i>Tagliata di Manzo</i> <i>con Rucola e Parmigiano 250g</i> <sup>G</sup> Rinder Roastbeef auf Rucola Bett und Parmesan Splittern	30,00
<i>Filetto al Pepe Verde</i> Zartes Rinderfilet in Pfeffersauce	40,00
<i>Filetto alla Griglia</i> Zartes Rinderfilet vom Grill	39,50
<i>Grigliata Mista di Carne</i> Gegrilltes Fleisch Variation	30,00

## Pesce | Fisch

<i>Calamari alla Griglia</i> <sup>D</sup> Gegrillte Tintenfisch	22,50
<i>Filetto di Salmone alla Griglia</i> <sup>D</sup> Lachsfilet vom Grill	24,50
<i>Gamberoni alla Griglia</i> <sup>B</sup> Riesengarnelen vom Grill	33,50
<i>Grigliata Mista di Pesce</i> <sup>D,B,R</sup> Gegrillte Fisch Variation	34,50



## Dolci | Dessert

<i>Tiramisù Classico</i> <sup>A,G,8</sup>	7,00
<i>Panna Cotta</i> <sup>A,G</sup>	7,00
<i>Tartufo Classico</i> <sup>A,G,T</sup>	7,50
<i>Pizza Nutella</i> <sup>A</sup>	9,00
<i>Formaggi Misti</i> <sup>G,1,3,8</sup>	10,00

## Aperitivi | Aperitif

<i>Prosecco</i> <sup>L</sup>	0,10l	6,50
<i>Aperol spritz</i> <sup>2,L</sup>		7,50
<i>Aperitivo Castello</i>		7,50
<i>Crodino</i> <sup>2,10</sup> Alkoholfrei	0,10l	5,50
<i>Gin Tonic</i> <sup>1,6,10</sup>		7,50

## Analegici / Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser Teinacher Gourmet</i> medium	0,50l	4,00
<i>Mineralwasser Teinacher Gourmet</i> still	0,50l	4,00
<i>Mineralwasser Teinacher Gourmet</i> medium	0,75l	5,50
<i>Mineralwasser Teinacher Gourmet</i> still	0,75l	5,50
<i>Apfel, Johannisbeere, Trauben</i> schorle	0,20l	2,80
<i>Apfel, Johannisbeere, Trauben</i> schorle	0,40l	4,80
<i>Bitter Lemon</i> <sup>10,7</sup> Schweppes	0,20l	3,50
<i>Pepsi Cola</i> <sup>1,4,7</sup>	0,33l	3,20
<i>Mirinda</i> <sup>1,7</sup>	0,33l	3,20
<i>7Up</i> <sup>3</sup>	0,33l	3,20

## Vaihinger Premium Säfte

Apfelsaft	0,20 l	3,50
	0,40 l	5,50
Orangensaft	0,20 l	3,50
	0,40 l	5,50
Traubensaft	0,20 l	3,50
	0,40 l	5,50
Johannisbeersaft	0,20 l	3,80
	0,40 l	6,00
Maracujasaft	0,20 l	3,80
	0,40 l	6,00

## Birra / Bier

Export vom Fass Dinkelacker	0,30 l	3,00
Radler	0,30 l	3,00
Export vom Fass Dinkelacker	0,50 l	5,00
Radler	0,50 l	5,00
Hefe Weißbier Paulaner vom Fass	0,50 l	4,50
Weißbier Kristall	0,50 l	4,50
Weißbier Dunkel	0,50 l	4,50
Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	4,50
Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,50

## Vini della Casa / Offene Haus Weine

<i>Pinot Grigio</i> <sup>L</sup> Weißwein	0,25l	6,50
<i>Chardonnay</i> <sup>L</sup> Weißwein	0,25l	6,50
<i>Rosè</i> <sup>L</sup> Rosèwein	0,25l	6,50
<i>Montepulciano</i> <sup>L</sup> Rotwein	0,25l	7,00
<i>Fellbacher Trollinger mit Lemberger</i> <sup>L</sup> Feinherb	0,25l	6,50
<i>Fellbacher Schiefer Riesling</i> <sup>L</sup> Trocken	0,25l	6,50
<i>Fellbacher Schiefer Lemberger</i> <sup>L</sup> Trocken	0,25l	6,50



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

## Bevande calde / Heiße Getränke

Espresso <sup>4</sup>	2,00
Espresso Doppio <sup>4</sup>	4,00
Kaffee <sup>4</sup>	3,00
Cappuccino <sup>G,4</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>G,4</sup>	4,00
Tee	3,00

## Liquori / Spirituosen

Ramazotti <sup>L</sup>	2 cl	4,50
Averna <sup>L</sup>	2 cl	4,50
Amaro del Capo <sup>L</sup>	2 cl	5,50
Limoncello <sup>L</sup>	2 cl	4,50
Sambuca <sup>L</sup>	2 cl	4,50
Grappa Classica <sup>L</sup>	2 cl	4,50
Grappa Speciale <sup>L</sup>		auf anfrage

## Weißweine

### *Sauvignon 2021, Cantina Tramin*

31,00

**Rebsorte:** 100% Sauvignon

**Region:** Italien, Trentino Südtirol

Trocken, Farbe Helles Grüngelb Der Sauvignon Blanc präsentiert sich mit blumigem Duft und Aromen von Brennesseln und Holunderblüten. Feine Nuancen von Paprika und Stachelbeere runden die Komposition ab. Der trockene Wein ist am Gaumen wunderbar frisch und überzeugt mit einer herzhaften Säure.

### *Pinot Grigio 2021, Cantina Tramin*

29,50

**Rebsorte:** 100% Pinot Grigio

**Region:** Italien, Trentino Südtirol

Trocken, Farbe Gelb Der Pinot Grigio ist vollmundige Wein, weich und ausgewogen im Geschmack und verzaubert mit einem außergewöhnlichen Aroma von dezenter Frucht. Ist der trockene Weißwein gereift, spüren Sie am Gaumen feine Nuancen von Nüssen und Honig.

### *Lugana 2021, Cantina Buglioni*

36,00

**Rebsorte:** 100% Trebbiano

**Region:** Lombardei

Trocken, Farbe: Helles Strohgelb mit grünen Reflexen Der Buglioni Musa Lugana präsentiert sich mit einem intensiven Bukett von Blumen, Zitrusfrüchten und weißen Früchten. Am Gaumen ist der Wein fruchtig, frisch, mit einer guten Säure und leichten Mineralität.

### *Critone 2021, Cantina*

28,00

**Rebsorte:** 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

**Region:** Calabrien

Trocken, fruchtig, aromatisch Der Librandi Critone präsentiert sich im Duft mit exotischen Früchten wie Ananas und Mango, aber auch etwas Aprikose und grüne Apfel. Alles sehr elegant und ausgewogen mit angenehmen mineralischen Tönen. Im Mund geht die frische, harmonische, weinige und saftige Frucht der Sauvignon in die typische Cremigkeit des Chardonnays über. Ein leicht aromatischer Wein mit guter Balance zwischen Frucht und Säure uns sehr feine Struktur.



## Rotweine

### *Il Nero di Casanova, 2018 Della Spinetta*

38,50

**Rebsorte:** 100% Sangiovese

**Region:** Italien, Toscana

Trocken, fruchtig, Farbe: Dunkles rubinrot Il Nero di Casanova präsentiert sich mit einem Bukett von Kirschen und reifen Beeren unterlegt mit delikaten Gewürzaromen. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig und trocken mit ausgewogener Tannin- und Säurestruktur und mittlerer Länge.

### *Ue Passula, Primitivo di Manduria 2017, Vinosia*

68,00

**Rebsorte:** 100% Primitivo di Manduria

**Region:** Italien, Campania

Trocken, fruchtig, Farbe: schwarzrot Der Vinosia Primitivo Ue Passula zeigt eine intensive Note von Süßkirschen und Waldbeeren. Am Gaumen zeigt dieser Rotwein aus Apulien große Fülle und Struktur mit einer nicht zu verachtenden Eleganz und Finesse die für so einen Power-Wein alles andere als selbstverständlich ist.



**Zusatzstoffe:**

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Farbstoffe
- 4 Koffein
- 5 Geschwärzt
- 6 Geschmacksverstärker
- 7 Süßungsmittel
- 8 Phosphate
- 9 Hinterschinken
- 10 Chinin
- 11 enthält eine Phenylanilinquelle

**Hinweis Allergene:**

Liebe Kunden,  
durch unsere traditionelle Weise zu kochen,  
besteht die Möglichkeit, dass Spuren von  
allergieauslösenden Lebensmittel in manchen  
unserer Speisen enthalten sind.  
Bitte sprechen Sie mit unserem Personal um gewisse Zutaten  
und Substanzen zu verringern.  
Einen kompletten Ausschluss können wir aber nicht garantieren.

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und Erzeugnisse
- C Eier  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erzeugnisse
- F Soja (-Bohnen) und Erzeugnisse
- G Milch  
und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und Erzeugnisse
- J Senf
- K Sesam Samen
- L Schwefeldioxid / Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere (Schnecken,  
Muscheln, Tintenfische)
- O Reismehl
- P Maismehl
- Q Schimmelkäse
- S Pinienkerne
- T Alkohol