

Vorspeisen

Zu allen Salaten und Vorspeisen servieren wir frisches Brot und hausgemachtes Kräuter Öl

Carpaccio vom südamerikanischen Rinderfilet 9,90 Euro
mit Basilikum-Pesto, Rucola und Parmesan-Spänen ^{B,G,J,1,2,4,8,9}

Räucherlachs auf 3 Reibekuchen 9,90 Euro
an Kräutersalat und Zitronen-Dill-Vinaigrette ^{A,N}

Suppen

Tagessuppe 4,50 Euro

Schaumsuppe vom Sauerampfer 5,00 Euro
mit Speck-Croûtons ^{G,2,8,9}

Hausgemachte Senfgurkensuppe 5,00 Euro
mit geräucherter Gutshof-Mettwurst ^{G,J,2,8,9}

Salate

Caesar´s Salad 7,90 Euro
Romanasalat mit Caesar-Dressing,
Parmesan-Spänen und Croûtons ^{A,D,G,2,4,8,9}

mit saftigen Hähnchenbruststreifen 9,90 Euro

Salatplatte „AHORN-Vielfalt“ 10,50 Euro
Blattsalate mit Paprika-Würfeln, Möhrenraspeln, Gurkenstiften,
Walnuss-Stückchen in Honig kandiert, Ei und
Ziegenfrischkäse-Bällchen mit hausgemachtem Dressing ^{A,B,G,H,K,L,M,2,4,9}

Appetizer

10 Knusprige Buffalo – Wings 9,90 Euro
BBQ-Sauce ^{A,D,G,2,4,8,9}

Steaks vom Lava-Grill, Burger und mehr original südamerikanisches Rindfleisch

Rinderhüftsteak aus dem Herzstück der Rinderhüfte ^{2,8}

	200 g	14,50 Euro
XL	250 g	17,00 Euro

Rumpsteak aus dem saftigen Rücken mit zartem Fettrand ^{2,8}

	200 g	19,50 Euro
XL	250 g	21,50 Euro

Filetsteak aus dem zartesten Teilstück des Rindes ^{2,8}

	200 g	25,00 Euro
--	-------	------------

Rib Eye-Steak aus der Zwischenrippe, gut marmoriert mit Fettauge ^{2,8}

(inklusive zweier Beilagen nach Wahl)

	250 g	28,90 Euro
--	-------	------------

Neuseeländisches Lammrücken-Filet (180 g)

in Rosmarin-Pfeffer-Marinade ^{J,B,2,4,8,9}

17,20 Euro

Barbecue Steak-Teller

3 kleine Rindersteaks 250 g mit Coleslaw, Baked Potato
und Sour Cream ^{G,I,J:2,4,8,9}

16,90 Euro

Classic Burger

saftig gebratenes Rinderhack (100 g) oder Hähnchenbrustfilet
mit roter Zwiebel, Tomate, Salat, Gewürzgurke
und südamerikanischen Kartoffelspalten ^{A,B,D,G,H,L,2,4,8,9}

10,50 Euro

Big Burger

saftig gebratenes Rinderhack XL (180g) mit roter Zwiebel,
Tomate, Salat, Gewürzgurke und Curly Fries,
nach Wahl auch als Cheeseburger erhältlich ^{A,B,D,G,H,L,2,4,8,9}

12,50 Euro

Für die, die gestern schon Steaks hatten...

Großer Portobello Pilz gefüllt mit marinierten Tomaten, Oliven und Fetakäse ^G	9,60 Euro
Hähnchenbrustfilet saftig gebraten, mit Schwarzwurzelfüllung ^{G,J,2,8,9}	13,00 Euro
„Schönfelder“ Fischplatte auf saisonalen Salatbouquet mit hausgemachtem Dressing ^{C,D}	17,90 Euro

Beilagen

Südamerikanische Kartoffelecken ^{B,2}	3,00 Euro
Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{G,2,4,9}	3,30 Euro
Bratkartoffeln ^{K,2}	3,00 Euro
Curly Fries ^{I,2}	3,00 Euro
Grüne Bohnen ^{K,2}	3,00 Euro
Gebratene Steinpilze ^{2,4}	4,50 Euro
Gegrilltes Gemüse ^{2,4}	3,50 Euro
Tomatierte Kidneybohnen ^{1,2,4,9}	3,00 Euro
Gebratener Maiskolben mit Butter ^{G,2,4}	3,00 Euro
Geröstete Zwiebelringe ^B	3,00 Euro
Pommes frites ^{B,2}	2,80 Euro
Kräuterbutter ^{G,2,9}	1,50 Euro

Saucen – vielfältig und lecker

Sauce Béarnaise ^{A,G,2}	2,70 Euro
<u>Kalte Saucen</u>	
AZado Steaksauce ^{I,J,K,2,4,9}	2,10 Euro
BBQ-Sauce ^{oder} Red Pepper-Sauce ^{oder} Sauerrahm ^{G,1,2,4,8,9}	2,10 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Schinken-Käse-Sandwich mit frischen Tomatenscheiben ^{G,2,8}	3,30 Euro
Hamburger mit Steakhouse-Pommes, Ketchup und Mayonnaise ^{A,B,D,G,H,L,1,2,4,8,9}	4,80 Euro
Chicken Nuggets mit Curly Fries ^{B,D,2,8}	4,90 Euro
Makkaroni mit Tomatensauce ^{A,D,1,2,9}	4,90 Euro

Dessert

Creme Catalan Spanische karamellierte Vanillecreme ^{A,B,D,G,H,2,4,9}	5,20 Euro
„Oberwiesenthaler“ Pflaumentopf Eingelegte Rotweinpflaumen mit Walnusseis und Sahne ^{G,H,I}	5,50 Euro

Eine umfangreiche Auswahl an Eisbechern finden Sie in unserer Eiskarte.

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden in unserem Steakrestaurant AZado.

Sollten Sie einen Wunsch nach etwas Speziellem,
was nicht auf unserer Karte steht, haben,
sprechen Sie uns bitte an.

Wir werden alles tun, um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Planen Sie Ihre nächste Familienfeier?
Gern beraten wir Sie und unterbreiten Ihnen Vorschläge.

Ihr Team des AHORN Hotels Am Fichtelberg und

Ihre Angela Puschmann
Gastronomische Leiterin

Ihr Carsten Kühn
Küchenchef

Kennzeichnung von Getränken: (1) mit Farbstoff (2) chininhaltig (3) koffeinhaltig (4) mit Konservierungsmitteln (5) enthält eine Phenylalaminquelle, (6) mit Süßungsmitteln (7) mit Antioxidationsmitteln (8) mit Säuerungsmitteln (9) Aromastoffe

Kennzeichnung von Speisen:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsmittel |
| 3. mit Antioxidationsmitteln | 4. mit Geschmacksverstärker |
| 5. geschwefelt | 6. geschwärzt |
| 7. gewachst | 8. mit Phosphat |
| 9. mit Süßungsmitteln | |

Allergene: A. Eier, B. Erdnüsse, C. Fisch, D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), E. Krebstiere, F. Lupinen, G. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), I. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Soja, N. Weichtiere

Säfte & Nektar

Pfirsich ⁷ ,	0,20 l	2,80 Euro
Grapefruit,	0,20 l	2,80 Euro
Tomate,	0,20 l	2,80 Euro
Orange	0,20 l	2,80 Euro
Apfel,	0,20 l	2,80 Euro
Kirsch ⁷ ,	0,20 l	2,80 Euro
Banane ⁷ ,	0,20 l	2,80 Euro
Ananas ⁷	0,20 l	2,80 Euro
Jeder Saft nach Wunsch	0,40 l	4,80 Euro
Saftschorle	0,20 l	2,80 Euro
Saftschorle	0,40 l	3,95 Euro

Limonaden

Coca-Cola ^{1,3,4,6}	0,20 l	2,80 Euro
Coca-Cola light ^{1, 3, 4, 6}	0,20 l	2,80 Euro
Vita Cola ^{1, 3, 4, 6}	0,25 l	2,90 Euro
Fanta ^{1,4}	0,20 l	2,80 Euro
Sprite ^{1,4}	0,20 l	2,80 Euro
Coca-Cola light ^{1, 3, 4, 6}	0,20 l	2,80 Euro
Bitter Lemon ^{2,7}	0,25 l	2,90 Euro
Ginger Ale ^{1,2,7}	0,25 l	2,90 Euro
Tonic Water ^{2,6,7}	0,25 l	2,90 Euro

Mineralwasser

Apollinaris, Selection	0,25 l	2,80 Euro
Apollinaris, Selection	0,75 l	5,15 Euro
Apollinaris, Vio still	0,25 l	2,80 Euro
Apollinaris, Vio still	0,75 l	5,15 Euro

Biere vom Fass

Hasseröder Pils ^D	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro
Hasseröder Dunkel ^D	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro
Radler ^{D,1,4} (½ Sprite und ½ Pils)	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro
Saures Radler ^D (½ Mineralwasser und ½ Pils)	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro
Cola Bier ^{D,1,3,4,6} (½ Cola und ½ Pils)	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro

Flaschenbiere

Fiedler Pilsener ^D Aus der Region	0,50	4,00 Euro
Franziskaner Weißbier Hell ^D	0,50 l	4,00 Euro
Franziskaner Weißbier Dunkel ^D	0,50 l	4,00 Euro
Franziskaner ^D Orange, Holunder oder Zitrone	0,33 l	3,50 Euro
Franziskaner Weißbier, alkoholfrei ^D	0,50 l	4,00 Euro
Cola Weizen ^{1,3,4,6,D}	0,50 l	4,00 Euro
Bananen Weizen ^{D,7}	0,50 l	4,00 Euro
Russ`n ^{1,4,D} (½ Weizen und ½ Sprite)	0,50 l	4,00 Euro
Beck`s, alkoholfrei ^D	0,33 l	2,95 Euro
Beck`s ^D 1873 Pils, Pale ale, Amber Lager	0,33 l	3,50 Euro
Lammsbräu, glutenfrei	0,33 l	3,50 Euro

Weißweine offen Deutschland

Bacchus Kabinett, Prädikatswein, Mild

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Ein Fruchtkorb aus tropischen Früchten, Holunder und Muskatblüte in der Nase.

Süßes, angenehmes Mundgefühl und eine vitale Säure.

Schoppen	0,2 l	4,80 Euro
Schoppen	0,5 l	11,70 Euro

Riesling QbA, Feinherb

Weingut Heinz Nikolai / Rheingau, Deutschland

Feinherb ist die Balance zwischen nicht zu süß und nicht zu trocken. So ist dieser Riesling.

Eine köstliche Kombination aus vitaler Säure und saftiger Gelbfrucht.

Schoppen	0,2 l	5,10 Euro
Schoppen	0,5 l	12,15 Euro

Müller-Thurgau QbA, Trocken

Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland

Ein klarer, schlanker Körper. Erfrischend und beschwingt. Heimisches Steinobst, Stachelbeere und Limone offerieren eine animierende und lebhaft Säure.

Schoppen	0,2 l	5,00 Euro
Schoppen	0,5 l	11,90 Euro

Grauburgunder QbA, Trocken

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Ein leicht, beschwingter Charakter, lädt zum nachschenken ein. Mandel, leicht nussig, roter Apfel und heimische Frucht sind das Sinnbild für diesen unverfälschten Trinkgenuss.

Schoppen	0,2 l	5,30 Euro
Schoppen	0,5 l	13,00 Euro

Österreich

"Heuriger" Grüner Veltliner, Qualitätswein, Trocken

Winzer Krems / Kremstal, Österreich

Der Grüne Veltliner besitzt eine imposante würzige Nase, von charmanter Frische und voller Harmonie begleitet.!

Schoppen	0,2 l	5,00 Euro
Schoppen	0,5 l	11,90 Euro

Frankreich

Chardonnay VdP 'oC, Trocken

Les Fermes / Languedoc-Roussillon, Frankreich

Duftet nach Cassis und Grapefruit, am Gaumen schlanke, saftige Frucht.

Geradlinig und knackige Säure. Der frische Schoppenwein.

Schoppen	0,2 l	4,80 Euro
Schoppen	0,5 l	11,40 Euro

Weißherbst - Offen

Deutschland

Spätburgunder Weißherbst QbA, Mild

WG Hügelheim eG / Baden, Deutschland

Ein süßer Erdbeer - Himbeermix, unterlegt von Süßkirschen, eine süffige, frische Säure verleihen ihm einen süßlichen Schmelz. Öffnen und Spaß haben.

Schoppen	0,2 l	5,10 Euro
Schoppen	0,5 l	12,15 Euro

Portugieser QbA, Halbtrocken

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Schlanker Rosé mit fruchtbetonten Aromen von Himbeeren und Kirschen. Zugänglich und saftig Fruchtbetont, schlank, erfrischend.

Schoppen	0,2 l	4,80 Euro
Schoppen	0,5 l	11,40 Euro

Rotwein offen

Deutschland

Portugieser & Dornfelder QbA, Halbtrocken

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Brombeerkonfitüre, leicht pfeffrige Noten und reife Kirschen sorgen für ein süßes Rotweinschmankerl – für jeden Tag

Schoppen	0,2 l	5,10 Euro
Schoppen	0,5 l	11,95 Euro

Schwarzriesling QbA, Halbtrocken

Weinkonvent Dürrenzimmern eG / Württemberg, Deutschland

Reife, rote Beeren, eine intensive Fruchtsüße am Gaumen und ein weiches Säuregerüst. Charmante Süße und milde Gerbstoffe.

Schoppen	0,2 l	4,80 Euro
Schoppen	0,5 l	11,40 Euro

Oesterreich

Blauer Zweigelt, Qualitätswein, Trocken

Winzer Krems / Kremstal, Österreich

Geradlinig, unkompliziert und richtig gut ist dieser Klassiker. Harmonisch, süffig und angenehm würzig. Purer Trinkspaß.

Schoppen	0,2 l	5,10 Euro
Schoppen	0,5 l	11,95 Euro

Frankreich

Merlot VdP d'Oc, Trocken

Les Fermes / Languedoc-Roussillon, Frankreich

Der leichte und fruchtbetonte Merlot für jeden Tag. Geradlinig und duftend nach Süßkirsche und Kräuterwürze. Die weichen Gerbstoffe lassen den Wein unkompliziert daher gleiten.

Schoppen	0,2 l	5,10 Euro
Schoppen	0,5 l	11,95 Euro

Weißwein- Flaschen

Deutschland

Weißburgunder Spätlese, Prädikatswein, Halbtrocken

Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland

Walnuss, saftig, gelbe Früchte. Klare Burgunder Stilistik. Feine frische Säure und ein fruchtsüßes Finale.

Flasche 0,75 l 26,50 Euro

Passion Z – Cuvée, Deutscher Qualitätswein, Feinherb

Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland

Ein Paradebeispiel für die neugewonnene Müller-Thurgau-Kultur. Exotische Früchte, florale Noten und frisches Gras. Am Gaumen kernige Fruchtsüße und eine leichte, beschwingende Säure.

Flasche 0,75 l 26,70 Euro

Scheurebe VDP Gutswein, Qualitätswein, Trocken

Schloss Proschwitz / Sachsen, Deutschland

Rote Grapefruit, Schwarze Johannisbeere, Holunderblüte, Pfirsich - ein Spiel der Aromen, die die Scheurebe zu einer perfekten Vertreterin ihrer Art werden lassen.

Flasche 0,75 l 30,70 Euro

Goldriesling VDP Gutswein, Qualitätswein, Trocken

Schloss Proschwitz / Sachsen, Deutschland

Pfirsich, dezente Muskatnuss und eine Prise Flieder in der Nase sind typisch für ihn. Im Nachhall frisch und klar mit einer leichten Würze, ist er perfekt für den Sommer.

Flasche 0,75 l 32,70 Euro

Argentinien

"Osaado" Chardonnay, Trocken

Bodegas Callia / San Juan, Argentinien

Geradlinig und schlank. Ein Chardonnay der Lust auf mehr macht. Ananas, reife Äpfel und ein buttriger Schmelz unterstreicht den langen Abgang.

Flasche 0,75 l 21,70 Euro

Chile

Sauvignon Blanc, Trocken

Tocornal / Colchagua Valley, Chile

Neben exotischen Früchten zeigen sich Nuancen von Stachelbeere und Cassis. Eine frische, schlanke Textur macht diesen Wein zu einem Highlight!

Flasche 0,75 l 22,70 Euro

Rosèwein - Flaschen

Deutschland

Passion Z – Cuvée, Deutscher Qualitätswein, Feinherb

Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland

Schlanke, helle rote Früchte, appetitanregender Frische und cremiger Schmelz.

Flasche 0,75 l 29,70 Euro

Rotwein - Flaschen

Deutschland

Spätburgunder QbA – Holzfass, Trocken

Weingut Thorsten Krieger / Pfalz, Deutschland

Unwiderstehlich, der sich sofort entwickelnde Duft reifer roter Beerenfrüchte mit angenehmer Tanninstruktur und leichtem Abgang.

Flasche 0,75 l 26,70 Euro

Passion Z – Cuvée, Deutscher Qualitätswein, Feinherb

Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland

Intensiv, dicht und Komplex. Dunkle Beeren, Orangenzeste und Kräuterwürze in der Nase.

Flasche 0,75 l 29,70 Euro

Chile

Carmenere, Trocken

Cono Sur / -, Chile

Eine klassische Carmenere mit einen intensiven Bukett dunkler Früchte und Nelke abgelöst durch pikante Gewürze. Fruchtfleisch am Gaumen bis hin zu einem langen Abgang mit weichen Tanninen.

Flaschen 0,75 l 25,70 Euro

Italien

Chianti DOCG, Trocken

Torre Borgese / Toskana, Italien

Überzeugt mit dezenten floralen Aromen und roten Früchten in der Nase. Leicht rauchig, frisch am Gaumen und weiches Tannin.

Flaschen 0,75 l 19,70 Euro

Spanien

Rioja DOC, Trocken

El Somo Selection / Rioja, Spanien

Frischer Rotwein mit kräftiger Tanninstruktur, typische Tempranillo-Aromatik mit Beerenfrüchten, Tabak und Gewürzen.

Falsche 0,75 l 24,70 Euro

Argentinien

"Osaado" Shiraz, Trocken

Bodegas Callia / San Juan, Argentinien

In der Nase Cassis, Veilchen, pfeffrige Würze und samtige Tannine.

Flasche 0,75 l 24,70 Euro

Aperitifs und Sekt

Martini dry, bianco oder rosso ⁴	0,05 l	3,70 Euro
Sandeman Dry Seco Sherry, Medium Dry Sherry ^{4,7}	0,05 l	3,70 Euro
Glas Sekt, trocken oder halbtrocken	0,10 l	3,70 Euro
Sekt Hausmarke, trocken oder halbtrocken	0,75 l	22,10 Euro
Sekt Aperol ^{1,2}	0,20 l	4,70 Euro

Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach unseren
Champagner-Angeboten, wir beraten Sie gern.

Oberwiesenthaler und internationale Bitter-Spezialitäten

Oberwiesenthaler Tropfen	2 cl	2,50 Euro
	4 cl	4,60 Euro
Radeberger Bitter, Kräuterlikör	2 cl	2,50 Euro
Underberg	2 cl	2,50 Euro
Karlsbader Becherbitter	2 cl	2,50 Euro
Ramazzotti ¹	2 cl	2,60 Euro
	4 cl	4,70 Euro
Jägermeister	2 cl	2,50 Euro
	4 cl	4,50 Euro
Fernet Branca ¹	2 cl	2,50 Euro
Vogelbeerlikör	2 cl	2,50 Euro
Heidelbeerlikör ¹	2 cl	2,50 Euro
Neudorfer Kräuterlikör	2 cl	2,50 Euro

Spirituosen

Obstler Kirsche, Birne oder Zwetschge	2 cl	2,60 Euro
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50 Euro
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,50 Euro
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,70 Euro
Gordon´s Dry Gin	2 cl	2,50 Euro
Tequila Sierra	2 cl	2,60 Euro
Baileys ⁶	2 cl	2,50 Euro
Amaretto ^H	2 cl	2,50 Euro
Prinzenkirsch	2 cl	2,40 Euro

Weinbrand - Cognac

Wilthener Goldkrone ¹	2 cl	2,70 Euro
Asbach Uralt	2 cl	2,50 Euro
Remy Martin V.O.S.P.	2 cl	3,20 Euro

Whisk(e)y... pure or on the rocks

Johnnie Walker Red Label ¹ Blended Scotch Whisky	4 cl	5,20 Euro
Canadian Club Blended Whisky ¹ Meistverkaufter Kanadischer Whisky, 40 % Vol., 6 Jahre gereift	4 cl	5,70 Euro
Jack Daniels ¹ Tennessee Sour Mash Whiskey	4 cl	5,20 Euro
Jim Beam ¹ Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4 cl	4,70 Euro

Longdrinks (0,2 l mit 4 cl Spirituose)

Campari & Orange ¹		5,70 Euro
Campari & Soda ¹		5,70 Euro
Gin & Tonic ^{2, 6, 7}		5,40 Euro
Bacardi & Orange		5,60 Euro
Bacardi & Cola ^{1, 3, 4, 6}		5,60 Euro
Amaretto & Apfel ^H		5,60 Euro
Amaretto & Kirsch ^H		5,60 Euro
Jägermeister & Cola ^{1, 3, 4, 6}		5,60 Euro
Weinbrand & Cola ^{1, 3, 4, 6}		5,60 Euro
Wodka & Lemon ^{2, 7}		5,40 Euro
Wodka & Cola ^{1, 3, 4, 6}		5,40 Euro
Wodka & Tonic ^{2, 7}		5,40 Euro
Whisky & Cola ^{1, 3, 4, 6}		6,00 Euro

Kaffee

Tasse Kaffee Crema ³		2,55 Euro
Cappuccino ^{G,3}		3,05 Euro
Tasse Espresso ³		2,15 Euro
Doppelter Espresso ³		3,70 Euro
Milchkaffee ^{G,3}		3,10 Euro
Latte Macchiato ^{G,3}		3,15 Euro

Tee

Glas Eilles Tee		2,50 Euro
-----------------	--	-----------

Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach unserem Tee-Sortiment, wir beraten Sie gern.



ein Hauch Italien...

Pasta

Gnocchi al Gorgonzola Hausgemachte Gnocchi in Olivenöl geschwenkt, an Gorgonzola-Sauce, mit Cocktailtomaten und frischen Kräutern <small>A,B,G</small>	9,10 Euro
Spaghetti „Pavarotti“ mit grünem Pfeffer und Shrimps in feiner Hummersamtsoße <small>1,2,3,4;A;D;C;N</small>	10,80 Euro
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce und Parmesan <small>A,D,G</small>	9,90 Euro
Tagliatelle al Salmone mit Lachsstreifen, Basilikumrahm und Parmesan <small>A,D,G,C</small>	12,50 Euro

Pizza ⊙ 26 cm

Pizza Margherita Tomate und Mozzarella <small>A,D,G</small>	8,90 Euro
Pizza Hawaii mit gekochtem Schinken und Ananas <small>A,D</small>	9,50 Euro
Pizza Salami mit Peperoni und roten Zwiebeln <small>A,D</small>	9,70 Euro

