

SPEISEKARTE

bevande



"Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst."

Aurelio & Maria

Pizza

menu

BEVANDE | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER		0.2l 2.30	0.4l 3.30
RANDEGGER GOURMET MINERALWASSER	0.25l 2.80	0.5l 4.10	0.75l 5.10
RANDEGGER GOURMET STILL		0.25l 2.80	0.5l 4.10
SPRITE ⁵		0.2l 2.80	0.4l 3.90
MEZZO-MIX ^{1,2,5} , COCA-COLA ^{1,2,3} , FANTA ²		0.2l 2.70	0.4l 3.80
COCA-COLA ZERO ^{2,5}			0.33l 3.80
ICE TEA ZITRONE ⁵		0.2l 2.80	0.4l 3.90
APFELSCHORLE		0.2l 2.70	0.4l 3.80
JOHANNESBEERSCHORLE		0.2l 2.80	0.4l 3.90
SCHWEPPE BITTER LEMON ^{2,3}			0.2l 3.60
SCHWEPPE GINGER ALE			0.2l 3.60
SCHWEPPE TONIC WATER			0.2l 3.60

SUCCHI DI FRUTTA | FRUCHTSÄFTE

... von Schlör und Lindauer

JOHANNESBEERSAFT, ORANGENSAFT, APFELSAFT	0.2l 3.30
--	-----------

Entsprechend gekennzeichnete Produkte könnten folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Nitritpökelsalz, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat, 7 geschwärzt, 8 Konservierungsstoff.

Preise in € inkl. MwSt. und Service. Druckfehler vorbehalten.



BEVANDE CALDE | WARMER GETRÄNKE

...Chicco D'oro und Segafredo

CHICCO D'ORO ESPRESSO ¹	2.20
CHICCO D'ORO TASSE KAFFEE CREME ¹	2.50
CHICCO D'ORO KAFFEE ENTKOFFEINIERT	2.70
CHICCO D'ORO ESPRESSO MACCHIATO	2.40
CHICCO D'ORO ESPRESSO CORETTO ¹ (MIT GRAPPA)	4.50
CHICCO D'ORO DOPPELTER ESPRESSO ¹	3.70
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUUM ¹	3.20
CAPPUCCINO MIT BAILEY'S ¹	4.90
SEGAFREDO LATTE MACCHIATO ¹	3.40
SEGAFREDO MILCHKAFFEE ¹	3.20
HEISSE ZITRONE (FRISCH GEPRESST)	3.50
HEISSE SCHOKOLADE MIT MILCH	3.20
HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM UND SAHNE	5.80

MESSMER TEE

PFEFFERMINZ-, FRÜCHTE-, HAGEBUTTENTEE	2.90
KRÄUTERTEE, KAMILLENTÉE	2.90
SCHWARZER TEE, GRÜNER TEE	2.90
GLAS TEE MIT RUM	4.80

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.





BIRRA ALLA SPINA | BIER VOM FASS

RUPPANER EDEL PILS			0.3l	3.30
RUPPANER SPEZIAL EXPORT	0.3l	3.10	0.5l	3.80
RADLER SÜSS ⁵	0.3l	3.20	0.5l	3.90
RADLER SAUER	0.3l	3.20	0.5l	3.90
RUPPANER HEFEWEIZEN			0.5l	3.90
COLAWEIZEN ^{1,2,3} ODER RUSSE ⁵			0.5l	3.90

BIRRA IN BOTTIGLIA | FLASCHENBIERE

RUPPANER HEFEWEIZEN DUNKEL			0.5l	3.90
RUPPANER KRISTALLWEIZEN			0.5l	3.90
RUPPANER BIO SCHIMMELE NATURTRÜB			0.33l	3.30
RUPPANER 1414			0.33l	3.30
RUPPANER LAGO LEMON			0.33l	3.30
MAISEL'S HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0.5l	3.90
BITBURGER PILSNER ALKOHOLFREI			0.33l	3.50

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



Schnapps

SPIRITUOSEN

WILLIAMS-CHRIST BIRNENBRAND	2cl 3.20
LIMONCELLO	2cl 3.50
BAILEY'S ¹ IRISH CREAM	4cl 3.50
AMARO AVERNA	4cl 4.00
RAMAZZOTTI	4cl 4.00
FERNET BRANCA	4cl 4.00
GRAPPA DELLA CASA	2cl 3.90
GRAPPA DI CHARDONNAY	2cl 6.00
GRAPPA RISERVA	2cl 8.50
REMY MARTIN V.S.O.P.	2cl 3.50
JACK DANIELS	4cl 6.50
VECCHIA ROMAGNA	2cl 3.50
CARLOS DANIELS	2cl 3.50

LONGDRINKS

BACARDI ORANGE / COLA ^{1,3}	0.2l 7.00
WODKA ORANGE / LEMON ^{2,3} / APFEL ² / COLA ^{1,3}	0.2l 7.00
WHISKY COLA ^{1,3}	0.2l 7.80
GIN TONIC ² / LEMON ^{2,3}	0.2l 7.00

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte



VINO BIANCO | OFFENE WEISSWEINE

WEISSWEINSCHORLE MIT QUALITÄTSWEIN

0,2l 3.60

ANDRERO GRILLO IGP

Helles, strohgelb glänzendes, feines Bouquet nach exotischen Früchten. Weich, ausgewogen, körperreich.
Andrero Sizilien

0.1l 3.90

0.2l 7.20

0.5l 15.80

PINOT GRIGIO IGT

Leicht bekömmlich, fruchtig, zart abgerundet
Italien

0.1l 3.20

0.2l 5.60

0.5l 13.40

KONSTANZER BÜRGERTRÖPFLE, MÜLLER-THURGAU

QbA trocken. Fruchtig, samtig, frisch
Spitalkellerei Konstanz

0.1l 3.20

0.2l 5.20

0.5l 12.40

STEINBACHER RIESLING QBA TROCKEN

Verführerische Rieslingsfrucht mit frischen Pfirsicharomen und knackiger Frucht
Winzergenossenschaft Baden-Ortenau

0.1l 3.20

0.2l 5.20

0.5l 12.40

BODENSEE WEISSBURGUNDER

QbA trocken
Schlosskellerei Bodman

0.1l 3.20

0.2l 5.80

0.5l 13.80

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



VINO ROSSO | OFFENE ROTWEINE

ROTWEINSCHORLE MIT QUALITÄTSWEIN

0,2l 3.60

CABERNET SAUVIGNON

Trocken mit tiefem Rubinrot und violetten Reflexen d'Oc
Frankreich

0,1l 3.30

0,2l 5.80

0,5l 13.50

LAMBRUSCO DOLCE D.O.C.

Lieblich
Italien

0,1l 2.90

0,2l 4.90

0,5l 12.50

PRIMITIVO MANDURIA D.O.C

Ein fruchtiger Rotwein mit Anklängen von Kirsche und Brombeere
Casalina di Siziano Apulien

0,1l 4.50

0,2l 8.40

0,5l 18.90

BODENSEE SPÄTBURGUNDER

QbA trocken. Feinste Fruchtsüße aus hellen Beeren und doch kraftvoll.
Schlosskellerei Bodman

0,1l 3.20

0,2l 5.60

0,5l 13.50

NERO D'AVOLA IGT

Ein sehr trockener, vollmundiger Wein von beachtlicher Intensivität
und Charme
Sizilien

0,1l 3.80

0,2l 6.80

0,5l 15.80

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



WEISSHERBST | ROSÉ

MEERSBURGER SONNENUFER

Spätburgunder Weißherbst QbA
Trocken-fruchtiger Weißherbst

0.2l 5.20

0.5l 12.50

BARDOLENO CHIARETTO ROSÉ D'OC

Am Gardasee wird dieser Wein kultiviert.
Typisch ist seine angenehme Leichtigkeit.

0.2l 5.90

0.5l 13.50

APERITIVO | APERITIF

CAMPARI ²

4cl 5.90

CAMPARI ² ORANGE / SODA

4cl 6.50

MARTINI BIANCO ODER ROSSO

4cl 4.90

PROSECCO

0.1l 4.50

APEROL SPRITZ ² (Aperol, Prosecco, Soda)

0.25l 6.50

HUGO (Prosecco mit frischer Minze, Limette, Holundersirup und Soda)

0.25l 6.50

HUGO ALKOHOLFREI (alkoholfrei, Tonic, Holunderblütensirup, Limette, Minze)

0.1l 6.10

SAN PELLEGRINO CRODINO ² (alkoholfrei)

0.1l 3.90

SAN BITTER (alkoholfrei)

0.1l 3.90

CYNAR ² SODA / ORANGE

4cl 6.50

CRODINO SPRITZ (San Pellegrino Crodino², Prosecco, Soda)

0.25l 6.50

PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIANO

0.75l 32.00

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



ZUPPE | SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE	5.90
SUPPE DER SAISON Ein wechselnder Genuss, durch die Jahreszeiten inspiriert.	6.90

INSALATE | SALATE

SALATTELLER mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison dazu unser beliebtes hausgemachtes Dressing ² (laktosefrei)	klein 5.50 groß 9.50
SOMBRERO SPEZIALITÄT DES HAUSES flammbierte Putenbruststreifen auf Salatbouquet mit aromatischem Feta, Mais und unserem beliebten Hausdressing ² (laktosefrei)	15.50
FITNESS Großes Salatbouquet, garniert mit Tomaten, Käse, Krabben, Thunfisch, Oliven ⁷ , gekochtem Ei und roten Zwiebeln mit Hausdressing ² (laktosefrei)	klein 12.50 groß 14.30
GROSSES SALATBOUQUET mit Fischknusperle dazu hausgemachter Knoblauchdip	14.50
GROSSES SALATBOUQUET mit 2 Garnelenspießen dazu hausgemachter Knoblauchdip	16.50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



ANTIPASTI | VORSPEISEN

BRUSCHETTA

5.90

Ein typisch italienischer Appetitanreger.
Gewürfelte Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum
auf knusprig gerösteten Hausbrotsscheiben

VITELLO TONNATO

12.40

Hauchdünne, gegarte zarte Scheiben vom Kalb
mit unserer hausgemachten Kapern-Thunfischcreme

CARPACCIO

11.80

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet an hausgemachter Balsamico Vinaigrette
garniert mit frischem Rucola und gehobeltem Grana Padano D.O.P

CAPRESE

9.50

Tomaten, Mozzarella und Basilikum
an hausgemachtem Balsamico-Orangen-Dressing

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



CARNE E PESCE | FLEISCH UND FISCH

... und Lieblingsgerichte von unseren Stammgästen

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ dazu knusprige Pommes-frites	13.50
RUMPSTEAK AURELIO ca. 220g gegrilltes Rindersteak auf Rucolanest, mit hausgemachtem Knoblauch-Dip, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Kräuterbutter dazu Rosmarin-Kartoffeln	20.50
DUETT VON STEAK UND GARNELENSPIESS gegrilltes Rindersteak und Garnelenspieß dazu Rosmarin-Kartoffeln, Kräuterbutter und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	26.90
BADISCHES PUTENGESCHNETZELTES an einer Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Pasta	18.90
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Ein traditionelles italienisches Gericht. Kalbsmedaillons im Parmaschinkenmantel, in Salbeiweißweinsauce dazu hausgemachte Pasta	23.50
CALAMARI gegrillter Tintenfisch am Stück mit Knoblauch-Dip und großem Salatteller	21.50
DREIERLEI FISCHFILETS Gegrillter Seehecht, Wolfsbarsch, Zander dazu Kräuterrisotto und Grillgemüse	28.50

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



PASTA CLASSICA | TRADITIONELLE NUDELN

SPAGHETTI „AGLIO OLIO E PEPERONCINO“ Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili	8.50
SPAGHETTI „CARBONARA“ Speck in Sahnesauce mit Ei und Grana Padano D.O.P., dazu frische Petersilie	9.50
SPAGHETTI „AL PESTO“ mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano D.O.P.	9.70
PENNE „ARRABBIATA“ Unsere scharfe Komposition aus hausgemachter Tomatensauce, Chiliöl, Oliven ⁷ und Knoblauch	9.40
PENNE AI FORMAGGI Sauce aus verschiedenen Käsesorten	9.80
PENNE AL FORNO mit Bolognese-Bechamelsauce im Ofen überbacken	10.50

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



hausgemacht

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA AUS EIGENER HERSTELLUNG

Und was macht unsere hausgemachte frische Pasta perfekt? Unsere hausgemachten Saucen.

PASTA RUCOLA Pasta mit Rucola und Mozzarella in hausgemachter Tomatensauce	14.50
PASTA AURELIO Pasta mit flambierten Putenstreifen und frischen Champignons in Rahmsauce	15.80
PASTA BLACKTIGER Pasta mit geschälten, gebratenen Garnelen und Kirschtomaten in Weißweinjus	19.50
PASTA SICILIA Pasta mit Auberginenstreifen in hausgemachter Tomatensauce, bestreut mit geräucherten sizilianischen Schafskäseraspeln	14.90
PASTA VEGETARIA Pasta mit Paprika, frischen Champignons und Brokkoli in Kräutersahnesauce	14.90
PASTA LACHS Pasta mit flambierten Lachswürfeln in hausgemachter Tomatensugo	16.90

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



PIZZA

... aus dem Steinbackofen, Ø ca. 35cm

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella

PROSCIUTTO

gekochter Schinken

SALAME

würzige Salami

MARIA

Parmaschinken, Rucola, milder Gorgonzola und frisch gehobelter Grana Padano D.O.P.

FLAMMKUCHEN

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

ALESSIO

ohne Tomatensauce mit italienischem Parmaschinken, Mozzarella und Grana Padano D.O.P. betreufelt mit extra nativem Olivenöl

AURELIO

gekochter Schinken, frische Champignons, würzige Salami, Paprika, milde Peperoni, Zwiebeln, Thunfisch

KONSTANZ

gekochter Schinken, frische Champignons, Salami

TONNO

Thunfisch, Zwiebeln

LEANDRO

Auberginen, Knoblauch, aromatischer Fetakäse, Oliven⁷

7.70 **VEGETARIA** 11.40

Broccoli, Spinat, Auberginen, frisch gehobelter Grana Padano D.O.P.

8.90 **4 FORMAGGI** 10.50

Mozzarella, Fetakäse, milder Gorgonzola, Grana Padano D.O.P.

8.90 **CAPRESE** 11.40

Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum

12.30 **CALZONE** 11.50

Pizzatasche gefüllt mit frischen Champignons, Salami und Paprika

10.80 **CAPRICCIOSA** 11.50

gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken, 1 Spiegelei

12.50 **SICILIA** 10.90

Sardellen, Kapern, Oliven⁷, Knoblauch

10.50 **TIROL** 11.50

Speck, milder Gorgonzola, Oliven⁷, scharfe Peperonisalami

10.50 **MILLE LIRE** 10.90

Gekochtes Ei, Salami, Paprika, scharfe Peperonisalami

10.50 **FRUTTI DI MARE** 12.80

Meeresfrüchte, Knoblauch

11.40 **TOSCANA** 11.90

Scharfe Peperoni Salami, schwarze Oliven, marinierte Tomaten und hausgemachte frische Kräuter Pesto

... ODER NACH WUNSCH

Tomaten, Mozzarella...

... UND PARTY-PIZZA ZUM MITNEHMEN

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Anfang der Speisekarte.



BAMBINI | KINDER

...nur für unsere kleinen Gäste.

PORTION POMMES-FRITES mit Ketchup	5.30
PANIERTES SCHNITZEL mit Pommes-frites	7.70
KINDER-PIZZA MARGHERITA mit Tomaten und Mozzarella	5.90
PASTA AL BURRO oder AL POMODORO	5.90

DOLCI | DESSERT

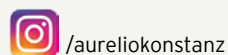
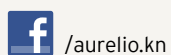
...und danach was Süßes.

GEMISCHTER EISBECHER MIT SAHNE (drei Kugeln)	5.60
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis und Sahne	6.90
TARTUFFO Italienisches Trüffeleis mit Schokoladengeschmack	6.90
PANNA COTTA Hausgemachtes Sahnedessert im Glas serviert	5.90
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern garniert mit frischen Früchten	8.50
SEMIFREDDO CAFFÉ Halbgefrorene Kaffeeccreme bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakaobiskuitstückchen	7.50
SEMIFREDDO VANIGLIA E CARMELLO Vanille-Halbgefrorenes mit einem Karamell-Nusskern und karamellisierten Haselnussstückchen	7.90





Guten Appetit!



AURELIO SCHÄNZLE RESTAURANT • PIZZERIA
Inhaber Aurelio Tranchida

Winterersteig 23 • 78462 Konstanz
Tel. +49 7531 3619954 • info@aurelio-konstanz.de • www.aurelio-konstanz.de