

La  
Pin  
se  
ma



zum Schluckspecht



# Salate

<b>Großer gemischter Salat</b> <sup>1,2,4</sup>	6,90 €
<b>Thunfischsalat</b> <sup>1,2,4</sup> Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Mais, schwarzen Oliven und Zwiebeln	8,90 €
<b>Salat Caprese</b> mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano und Olivenöl	9,90 €
<b>Lachssalat mit Shrimps</b> <sup>1,2,4</sup> Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Shrimps, Parmesansplitter und angebratenem, geräuchertem Lachs	10,80 €

# Nudeln/Pasta

ALLE SPEISEN  
AUCH ZUM  
MITNEHMEN

**Wählen sie dazu Ihre Lieblingsnudeln:  
Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle**

<b>Napoli</b> <sup>2</sup> mit würziger Tomatensoße	7,40 €
<b>Arrabbiata</b> <sup>2</sup> mit würziger Tomatensoße, scharf	7,40 €
<b>Bolognese</b> <sup>2</sup> mit Bolognesesoße	8,90 €
<b>Alla Panna</b> <sup>2</sup> mit Schinken und Sahnesoße	8,90 €
<b>Broccoli und Lachs</b> <sup>2</sup> mit Broccoli, geräucher Lachs und Sahnesoße	10,90 €
<b>Käsespätzle mit Salat</b> <sup>1,2</sup>	9,60 €

---

#### Zusatzstoff e und Allergene

In den Speisen & Getränken enthaltene Farbstoff e und Konservierungsmittel entsprechen § 9 der ZzulV und sind wie folgt gekennzeichnet:

- 1) Konservierungsstoff 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker  
5) Säuerungsmittel 6) Süßungsmittel 7) Phosphat 8) Phosphatun  
9) Geschwefelt 10) Chininhaltig 11) mit Koff einhaltig 13) geschwärzt
- 

**Und wenn Sie Allergien haben, sprechen Sie uns an.**

# Fleischgerichte

**Rumpsteak** <sup>4</sup> 17,50 €

Saftig gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat

**Pfeffersteak „Madagaskar“** <sup>4</sup> 19,90 €

Saftig gegrilltes Rumpsteak mit grünem Pfeffer, hausgemachten Spätzle und Rahmsauce

**Zwiebelrostbraten** <sup>4</sup> 19,90 €

ca. 250 Gramm saftiges Rumpsteak mit hausgemachten Spätzle (mit Käse + 1,50 €)

**Schweinesteak** <sup>1,2,4</sup> 11,50 €

mit gemischtem Salat oder Spätzle und Rahmsauce

# Beilagen

**Kleiner Beilagensalat** <sup>1,2,4</sup> 2,70 €

**Pommes** 3,90 €

**Wilde Kartoffeln** 3,90 €

**Kroketten** 3,90 €

# Dessert

**Apfelstrudel** <sup>1,2,6</sup> 4,30 €

mit Vanille-Eis und Vanillesauce

**Hausgemachtem Tiramisú** 4,90 €

**Kugel Eis** 1,50 €

verschiedene Sorten



# Pinsa Romana

<b>Pinsa Pane</b>	5,00 €
Pinsabrot mit Olivenöl, Oregano und Vegeta	
<b>Pinsa Bruschetta</b>	7,00 €
mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	
<b>Pinsa Marinara</b> <sup>a,f</sup>	9,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano und Knoblauch	
<b>Pinsa Margherita</b> <sup>a,f,g</sup>	8,00 €
mit Tomatensoße und Mozzarella	
<b>Pinsa Prosciutto</b> <sup>a,f,g,2</sup>	9,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Kochschinken	
<b>Pinsa Prosciutto e Funghi</b> <sup>a,f,g,2,3,8,12</sup>	9,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken und frischen Champignons	
<b>Pinsa Salame</b> <sup>a,f,g,2,3</sup>	9,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami	
<b>Pinsa 4 Stagioni</b> <sup>a,f,g,2,3,8,12</sup>	11,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Salami, frischen Champignons und Artischocken	
<b>Pinsa Romana</b> <sup>a,g,2</sup>	10,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Salami und Pilzen	
<b>Pinsa Tonno e Cipolla</b> <sup>a,f,g,d</sup>	10,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>Pinsa 4 Formaggi</b> <sup>a,f,g</sup>	9,50 €
mit Tomatensoße, 4 verschiedenen Käsesorten	
<b>Pinsa Genovese</b> <sup>a,f,g</sup>	10,00 €
mit Mozzarella, grünes pesto, Kirschtomaten, Grana Padano	
<b>Pinsa Regina</b> <sup>a,g,2</sup>	10,50 €
mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	
<b>Pinsa Raffaello</b> (süß) <sup>a,f,g</sup>	11,50 €
mit Mozzarella, Gorgonzola, Apfelscheiben, Walnüssen und Honig	
<b>Pinsa Salmone</b> <sup>a,d,f</sup>	12,50 €
mit Mozzarella, Rucola, Lachs und Balsamico-Essig	
<b>Pinsa Parma</b> <sup>a,f,g,2</sup>	13,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Grana Padano	
<b>Pinsa Caprese Bresaola</b> <sup>a,f,g,2</sup>	13,50 €
mit Kirschtomate, Büffelmozzarella, Origano und Bresaola (lital. Rinderschinken)	

# Süße Pinsa

<b>Pinsa Nutella</b> <sup>a,f,h,2</sup> mit Nutella	8,00 €
<b>Pinsa M &amp; M's</b> <sup>a,f,h,2</sup> mit Nutella und M & M's	8,50 €
<b>Pinsa wilde Preiselbeeren</b> <sup>a,f,g,h,2,12</sup> mit wilden Preiselbeeren, Apfel, Walnüssen und Honig	9,50 €

## Extra Zutaten

Apfelscheiben, Honig, Kirschtomaten, Oliven, Zwiebeln	1,50 €
Artischocken, Champignons, Kochschinken, Salami, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella, Rucola	2,00 €
Bresaola, Lachs, Parmaschinken	2,50 €
Sardellen, Thunfisch, Walnüsse	2,50 €
Büfelmozzarella	3,00 €



## Heiße Getränke

Espresso <sup>5</sup>	1,80 €
Espresso Macchiato <sup>9,5</sup>	1,70 €
Espresso Doppio <sup>5</sup>	2,60 €
Kaffee Crema <sup>5</sup>	2,40 €
Kaffee Grande <sup>5</sup>	2,70 €
Cappuccino <sup>9,5</sup>	2,50 €
Cappuccino Grande <sup>9,5</sup>	2,90 €
Milchkaffee <sup>9,5</sup>	2,70 €
Latte Macchiato <sup>9,5</sup>	2,80 €
Latte Nutella <sup>9,e,5</sup>	3,10 €
Latte Baily's <sup>9,5</sup>	3,30 €
Heiße Schokolade Dunkel / Weiß	2,60 €
Tee (Minze / Grün / Schwarz / Kamille / Pfefferminz / Orange / Ingwer)	1,80 €
Tee mit Rum	3,20 €

## Soft Drinks

	0,2l	0,4l
Tafelwasser	1,80 €	2,80 €
Caraffe Mineralwasser 0,5 l		3,10 €
Flasche Mineralwasser / Still (Fl.) 0,25 l		2,40 €
Flasche Mineralwasser / Still (Fl.) 0,75 l		5,00 €
Coca Cola / Coca Cola zero <sup>1,5</sup>	2,20 €	3,20 €
Fanta <sup>1,3</sup> / Spezi <sup>1,3</sup> / Tonic Water	2,20 €	3,20 €
Bitter Lemon / Ginger Ale <sup>1</sup>	2,20 €	3,20 €

## Säfte

	0,2l	0,4l
Apfel / Orange / Banane / Kirsch	2,60 €	3,60 €
Maracuja / Johannesbeere / Kiba	2,60 €	3,60 €
Ananas / Cranberry	2,60 €	3,60 €
Schorle	2,20 €	3,20 €

## Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Export	2,80 €	3,80 €
Hefeweizen	2,80 €	3,80 €

## Flaschenbier

Kristallweizen / Weizen alkoholfrei	3,80 €
Bitburger 0,5 l	3,80 €
Pils alkoholfrei 0,33 l	2,80 €

## Sekt

	0,1l	Flasche
Prosecco Rosé	3,20 €	21,- €
Prosecco Extra Dry	3,20 €	21,- €

## Spritz

Aperol <sup>1</sup> / Hugo	4,80 €
Holunder / Himbeere	4,20 €
Mimosa (Sekt O-Saft)	3,20 €

# Longdrinks

Vodka mit Saft (nach Wahl)	5,60 €
Whisky mit Saft (nach Wahl)	5,60 €
Cuba Libre	5,60 €
Gin Tonic	5,60 €

# Cocktails

<b>Caipirinha</b>	5,40 €
Cachaca, Limette, Lime Juice, Brauner Zucker	
<b>Mojito</b>	5,40 €
Havana Club 3J., Limette, Brauner Zucker, Minze, Soda	
<b>Tequila Sunrise</b>	5,40 €
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>1,2</sup>	
<b>Aperol Sour</b>	5,40 €
(Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup <sup>1,2</sup> )	
<b>Whisky Sour</b>	5,40 €
Jack Daniels, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup <sup>1,2</sup>	
<b>Sex on the Beach</b>	5,40 €
Vodka, Peachtree, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Cranberrysaft	
<b>Touch Down</b>	5,40 €
Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine	
<b>Pina Colada</b>	5,40 €
Havana Club 3 J., Sahne, Kokossirup, Ananassaft	

# Spirituosen

	0,2 cl	0,4 cl
Limoncello	2,40 €	3,40 €
Absolut Vodka	2,40 €	3,40 €
Botugal Rum	4,80 €	5,60 €
Cointreau	2,40 €	3,40 €
Tequilla Gold / Weiß	2,40 €	3,40 €
Gordon's Gin	2,40 €	3,40 €
Handrick's Gin	3,20 €	4,50 €
Jägermeister	2,40 €	3,40 €
Ramazotti	2,40 €	3,40 €
Havana Rum 3 J	2,40 €	3,40 €
Chivas Regal 12 J	3,20 €	4,50 €
Jack Daniels	2,60 €	3,60 €
Frangelico	2,60 €	3,60 €
Apricot Brandy	2,40 €	3,40 €
Campari	2,40 €	3,40 €
Baileys	2,60 €	3,60 €
Williams	2,20 €	3,20 €
Obstler	2,20 €	3,20 €
Grappa Amarone		5,40 €

## Die Pinsa Romana – die Urform der Pizza aus der Römerzeit

„Pinsa“ kommt von „pinsere“, was im Lateinischen zerquetschen, pressen bedeutet. Darauf ist auch die ovale Form zurückzuführen.

Die antiken Fladenbrote der Pinsa Romana wurden aus Getreidesorten wie Hirse, Gerste oder Dinkel sowie mit Salz und Kräutern zubereitet. Die Pinsa, die wir Ihnen servieren, ist inspiriert von dieser Tradition.

Die Mehltrezeptur unserer Pinsa besteht aus Bio-Weizen, Soja- und Reismehl, Wasser und Sauerteig. Diese Mischung benötigt eine natürliche Sauerteiggärung, die zwischen 48 und 72 Stunden dauern kann. Sobald der Teig vollständig aufgegangen ist, wird er zu seiner charakteristischen ovalen Form geknetet. Dieser Vorgang lässt den Teig besonders locker werden. Gebacken wird sie dann im speziellen Pinsa-Ofen.

Nach dem Backen werden die Teiglinge sofort tiefgefroren. Das Ergebnis: ein natürliches Produkt mit einmaligem Geschmack – und, ähnlich dem antiken Brot, mit besonders leichter Verdaulichkeit.

Traditionell wird die Pinsa mit Käse, Tomaten und Basilikum belegt. Heute gibt es dazu viele Variationen, sodass jeder Gast mit Zutaten nach Wahl die Pinsa Romana nach seinem Geschmack genießen kann.



### La Pineria

Giovanni & Michele Nardiello  
[www.schluckspecht-heumaden.de](http://www.schluckspecht-heumaden.de)  
Info und Reservierung

0711/50 43 66 20

