

DAS ERLEBNIS-RESTAURANT AUF DEM SIEGERLAND FLUGHAFEN

Toscana Stübchen



Inhaber:
Cengiz Adigüzel

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag Ruhetag

(außer an Feiertagen)

Di. – Do.: 11:00 – 14:30 Uhr
und von 17:00 – 22:00 Uhr

Fr. – So.: 11:00 – 22:00 Uhr
und an Feiertagen

KÜCHENZEITEN:

Dienstag – Samstag:
bis 21:00 Uhr

Sonn- und Feiertage:
bis 20:00 Uhr





Aperitif

Glas Prosecco	7,00 €	Campari ⁴ Soda	8,00 €
Campari ⁴ Orange	8,00 €	Martini Rosso	7,00 €
Martini Bianco	7,00 €	Sherry Medium	7,00 €
Sherry Trocken	7,00 €	Hugo	8,50 €
Aperol ⁴ Spritz	8,50 €	Lillet Wild Berry ^{4,8}	8,50 €

Vorspeisen

- 1. Mediterrane Vorspeise**
 Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken¹ mit Melone, gegrilltes Gemüse mit Zaziki, dazu Brot^A 13,50 €
- 2. Carpaccio vom Rind**
 Rinderfilet hauchdünn geschnitten, dazu Pizza-Brot^A mit Rosmarin 16,50 €
- 3. Parmaschinken¹ auf Honigmelone**
 mit Butter, grünen Peperoni¹ und Oliven⁹, dazu Pizza-Brot^A mit Rosmarin 16,50 €
- 4. Paniertes Schafkäse**
 mit Salat 14,00 €
- 5. Champignons, gefüllt, mit Weichkäse**
 mit Sauce Hollandaise^F 14,00 €
- 6. Bruschetta (3 Stück)**
 geröstetes Weißbrot^A, belegt mit Tomaten und Zwiebeln, überbacken mit Mozzarella 7,50 €

Suppen

- 10. Stracciatella alla Romana^F**
 Kraftbrühe mit geschlagenem Ei 8,50 €
- 11. Minestrone^F**
 Hausgemachte italienische Gemüsesuppe 8,50 €
- 12. Zuppa die Cipolle**
 Zwiebelsuppe nach französischer Art 8,50 €
- 13. Crema di Pomodoro**
 Tomatencremesuppe^F 8,50 €

Salate

Toscana Stübchen



- | | |
|--|---------|
| 20. Insalata Mista – klein
gemischter Salat | 9,50 € |
| 21. Caprese
Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum, dazu Brot ^A | 13,50 € |
| 22. Insalata Italia – klein
gemischter Salat mit Käse, Schinken ^{1,3} und Ei | 11,50 € |
| 23. Insalata Italia – groß
gemischter Salat mit Käse, Schinken ^{1,3} und Ei | 13,50 € |
| 24. Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Weichkäse, Zwiebeln, Oliven ⁹ und Peperoni ¹ | 14,50 € |
| 25. Insalata „Toscana“
gemischter Salat mit Käse, Schinken ^{1,3} , Thunfisch, Oliven ⁹ ,
Milde Peperoni ¹ und Artischocken | 14,50 € |
| 26. Insalata di Pomodoro e tonno
Tomatensalat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven ⁹ und Peperoni ¹ | 13,50 € |
| 27. Fantasia-Salat
Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, frischen Champignons
und Hähnchenbrust an hausgemachtem Dressing | 17,50 € |
| 28. Ruccola-Salat
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Parmesankäse und Riesen-Shrimps, dazu Brot ^A | 18,50 € |

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing¹ zubereitet.
Auf Wunsch erhalten Sie gerne auch Essig und Öl.



Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung

– Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende dieser Speisekarte –

DAS ERLEBNIS-RESTAURANT AUF DEM SIEGERLAND FLUGHAFEN



Vom Schwein

- | | |
|--|---------|
| 30. Schnitzel^{A,B} „Wiener Art“ | 16,00 € |
| dazu Pommes frites | |
| 31. Jägerschnitzel^{A,B} an Pilz-Rahm-Sauce^E | 18,00 € |
| dazu Pommes frites | |
| 32. Paprikaschnitzel^{A,B} an Paprika-Sauce | 18,00 € |
| dazu Pommes frites | |
| 33. Schlemmer-Schnitzel^{A,B} | 18,00 € |
| mit Champignons an Sauce Hollandaise ^E , dazu Pommes frites | |
| 34. Schnitzel^{A,B} an Rahmsauce^E | 18,00 € |
| dazu Pommes frites | |
| 35. Hawaii-Schnitzel^{A,B} an Tomaten-Sahne-Sauce | 19,50 € |
| mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 36. Zwiebel-Champignon-Schnitzel^{A,B} | 18,00 € |
| mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes frites | |
| 37. Pfeffer-Schnitzel^{A,B} | 18,00 € |
| mit grünen Pfefferkörnern an Rahmsauce ^E , dazu Pommes frites | |
| 38. Schnitzel^{A,B} mit Gorgonzola | 19,50 € |
| dazu Pommes frites | |
| 39. Schnitzel^{A,B} Bolognese | 19,50 € |
| mit Mozzarella überbacken, dazu Pommes frites | |

Schweinelende

- | | |
|---|---------|
| 41. Drei Schweinefiletmedaillons, gegrillt | 23,50 € |
| mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
dazu Gemüse, Kroketten | |
| 42. Drei Schweinefiletmedaillons, gegrillt | 23,50 € |
| an Weißweinsauce
dazu Gemüse, Kroketten | |
| 43. Drei Schweinefiletmedaillons, gegrillt | 23,50 € |
| an Rahmsauce ^E
dazu Gemüse, Kroketten | |
| 44. Drei Schweinefiletmedaillons, gegrillt | 23,50 € |
| mit grünen Pfefferkörnern an Rahmsauce ^E ,
dazu Gemüse, Kroketten | |

Alle Extras (Beilagensalat, Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüse, Soße):
5 € Preisaufschlag

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung

– Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende dieser Speisekarte –

Argentinische Rumpsteaks

Toscana Stübchen



- | | |
|---|---------|
| 50. Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Gemüse | 27,50 € |
| 51. Rumpsteak vom Grill mit Champignons
an Rahmsauce ^E dazu Bratkartoffeln und Gemüse | 32,50 € |
| 52. Rumpsteak vom Grill mit Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Gemüse | 32,50 € |
| 53. Rumpsteak vom Grill mit grünen Pfefferkörnern an Rahmsauce^E
dazu Bratkartoffeln und Gemüse | 32,50 € |
| 54. Rumpsteak vom Grill mit Pfifferlingen an Rahmsauce^E
dazu Bratkartoffeln und Gemüse | 32,50 € |

Mixed Grill

- | | |
|---|---------|
| 55. Mixed Grill für 1 Person
3 verschiedene Fleischsorten, gegrillt, mit Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Zaziki | 34,50 € |
| 56. Rinderleber
an Bratensauce, Weißwein, Apfelzwiebeln und Cockailtomaten, dazu Bratkartoffeln | 24,50 € |

Hähnchenbrustfilets

- | | |
|--|---------|
| 60. Hähnchenbrustfilets, gegrillt, mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Gemüse | 19,50 € |
| 61. Hähnchenbrustfilets an Rahmsauce
dazu Pommes frites und Gemüse | 21,50 € |
| 62. Hähnchenbrustfilets mit Champignons
an Rahmsauce, dazu Pommes frites und Gemüse | 21,50 € |
| 63. Hähnchenbrustfilets an Tomaten-Sahne-Sauce
überbacken mit Ananas und Mozzarella, dazu Pommes frites und Gemüse | 22,50 € |

Alle Extras (Beilagensalat, Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüse, Soße):
5 € Preiszuschlag

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung

– Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende dieser Speisekarte –



Fischgerichte

- | | |
|--|---------|
| 70. Tintenfischringe, frittiert
dazu Pommes frites | 18,50 € |
| 71. Tintenfisch, gegrillt, an Knoblauch-Weißwein-Sauce
dazu Salzkartoffeln und Gemüse | 24,50 € |
| 72. Scampi, gegrillt, mit Knoblauch an Knoblauch-Weißwein-Sauce
dazu Salzkartoffeln und Gemüse | 31,50 € |
| 73. Lachs, gegrillt, an Knoblauch-Weißwein-Sauce
dazu Salzkartoffeln und Gemüse | 29,50 € |
| 74. Dorade an Knoblauch-Weißwein-Sauce
dazu Salzkartoffeln und Gemüse | 29,50 € |
| 75. Zander an Knoblauch-Weißwein-Sauce
dazu Salzkartoffeln und Gemüse | 29,50 € |
| 76. Gemischte Fischplatte für eine Person
an Weißwein-Knoblauchsauce, dazu Salzkartoffeln und Gemüse | 34,50 € |

Alle Extras (Beilagensalat, Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüse, Soße):
5 € Preisaufschlag



Spaghetti

Toscana Stübchen



- | | |
|---|---------|
| 80. Spaghetti^{A,B} an Tomaten-Sahne-Sauce | 10,50 € |
| 81. Spaghetti^{A,B} Bolognese | 13,50 € |
| 82. Spaghetti^{A,B} Aglio e Olio (scharf)
mit Knoblauch, Oliven ⁹ und frischen Tomaten | 14,50 € |
| 83. Spaghetti^{A,B} alla Carbonara
mit Schinken ^{1,3} und Ei an Sahnesauce | 14,50 € |
| 84. Spaghetti^{A,B} mit Krabben
und Knoblauch an Tomaten-Weißwein-Sauce | 16,50 € |
| 85. Spaghetti^{A,B} mit Meeresfrüchten
und Knoblauch an Tomaten-Weißwein-Sauce | 16,50 € |
| 86. Spaghetti^{A,B} mit Garnelen
Knoblauch und Cockailtomaten an Weißweinsauce | 21,50 € |



Penne

- | | |
|--|---------|
| 90. Penne^{A,B} an Tomaten-Sahne-Sauce | 10,50 € |
| 91. Penne^{A,B} Bolognese | 13,50 € |
| 92. Penne^{A,B} mit Lachs
und Knoblauch an Tomaten-Sahne-Sauce | 16,50 € |
| 93. Penne^{A,B} alla Diavola
mit Erbsen, Schinken ^{1,3} und Peperoni ¹ an Tomatensauce | 15,50 € |
| 94. Penne^{A,B} mit Hähnchenstreifen
und Champignons an Tomaten-Sahne-Sauce | 15,50 € |

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung
– Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende dieser Speisekarte –



Tortellini

- 100. Tortellini^{A,B} an Tomaten-Sahne-Sauce** 13,50 €
- 101. Tortellini^{A,B} alla Panna** 15,50 €
mit Schinken^{1,3} an Sahnesauce



Tagliatelle

- 102. Tagliatelle^{A,B} mit Spinat und Knoblauch** 14,50 €
an Rahmsauce^E
- 103. Tagliatelle^{A,B} mit Erbsen und Schinken^{1,3}** 14,50 €
an Tomaten-Sahne-Sauce
- 104. Tagliatelle^{A,B} Verdura** 15,50 €
mit frischem Gemüse, Basilikum an Tomatensauce
- 105. Tagliatelle^{A,B} mit Lachs und Knoblauch** 16,50 €
an Tomaten-Sahne-Sauce
- 106. Tagliatelle^{A,B} mit Steinpilzen** 16,50 €
an Rahmsauce^E

Gnocchi

- 107. Gnocchi^{1,A} an Gorgonzola-Sahne-Sauce** 15,50 €
- 108. Gnocchi^{1,A} „Toscana“** 15,50 €
mit Schinken^{1,3} an Tomaten-Sahne-Sauce
- 109. Gnocchi^{1,A} mit Steinpilzen** 16,50 €
an Rahmsauce^E

Überbackene Spezialitäten

Toscana Stübchen



- | | |
|---|---------|
| 120. Cannelloni Vegetarisch
Teigrollen ^{A,B} an Tomaten-Sahne-Sauce, mit Käse überbacken | 16,00 € |
| 121. Makkaroni^{A,B} mit Brokkoli
an Tomaten-Sahne-Sauce, mit Käse überbacken | 16,00 € |
| 122. Cannelloni^{A,B} gefüllt mit Hackfleisch
an Bolognese mit Käse überbacken | 16,00 € |
| 123. Lasagne^{A,B} Bolognese
an Bechamelsauce ^E , mit Käse überbacken | 16,00 € |
| 124. Combinazione
verschiedene Teigspezialitäten ^A mit Bolognese und Käse überbacken | 16,00 € |
| 125. Penne „Toscana“
Makkaroni ^{A,B} mit Erbsen, Schinken ^{1,3} und Pilzen an Tomaten-Sahne-Sauce mit Käse überbacken | 16,00 € |
| 126. Gnocchi an Tomaten-Sahne-Sauce
mit Mozzarella überbacken | 16,00 € |

Pizza

- | | |
|--|---------|
| 130. Pizza^A Margherita
mit Tomaten und Käse | 10,00 € |
| 131. Pizza^A Salami
mit Tomaten, Käse und Salami ^{1,2,3,5} | 11,00 € |
| 132. Pizza^A Prosciutto
mit Tomaten, Käse und Schinken ^{1,3} | 11,00 € |
| 133. Pizza^A Salami e Funghi
mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,5} und Champignons | 12,00 € |
| 134. Pizza^A Vegetaria
mit Tomaten, Käse und verschiedenen Gemüsesorten | 15,00 € |
| 135. Pizza^A Regina
mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,5} , Schinken ^{1,3} und Champignons | 13,00 € |

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung

– Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende dieser Speisekarte –



- | | | |
|---|---|---------|
| 136. Pizza^A Tonno con Cipolle | mit Tomaten, Käse, Thunfisch ^{J,L} und Zwiebel | 15,00 € |
| 137. Pizza^A Gamberetti | mit Tomaten, Käse, Krabben ^{J,L} und Knoblauch | 17,00 € |
| 138. Pizza^A Ruccola | mit Tomaten, Käse, Parmaschinken ¹ und Parmesankäse | 18,00 € |
| 139. Pizza^A Capricciosa | mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2,3,5} , Schinken ^{1,3} , Champignons und Paprika | 14,00 € |
| 140. Pizza^A Mafiosa | mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst ^{1,2,3,5} und Champignons | 12,00 € |
| 141. Pizza^A Napoli | mit Tomaten, Käse, Schinken ^{1,3} und Champignons | 12,00 € |
| 142. Pizza^A Quattro Formaggi | mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten | 16,00 € |
| 143. Pizza^A Chef | mit Tomaten, Käse, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum | 16,00 € |
| 144. Pizza^A Diavolo | mit Tomaten, Käse, Zwiebeln, Salami ^{1,2,3,5} , Oliven ⁹ und Paprika (scharf) | 15,00 € |
| 145. Pizza^A Hawaii | mit Tomaten, Käse, Schinken ^{1,3} und Ananas | 13,00 € |
| 146. Pizza^A Calzone | gefüllt mit Schinken ^{1,3} , Salami ^{1,2,3,5} , Champignons und Paprika | 15,00 € |
| 147. Pizza^A Peperoni | mit Peperoniwurst ^{1,2,3,5} und Zwiebeln | 12,00 € |
| 148. Pizza^A Toscana | mit Tomaten, Käse, Schinken ^{1,3} , Champignons, Peperoniwurst ^{1,2,3,5} , Zwiebeln | 15,00 € |
| 149. Pizza^A Tricolor | mit Tomaten, Käse, Weichkäse, Spinat, Knoblauch und Tomatenscheiben | 16,00 € |
| 150. Pizza^A Marinara | mit Tomaten, Käse, Meeresfrüchten und Knoblauch | 17,00 € |
| 151. Pizza-Brot^A | mit Rosmarin | 6,00 € |
| 152. Pizza-Brot^A | mit Tomaten und Knoblauch-Öl-Sauce | 6,00 € |

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung

– Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende dieser Speisekarte –

Getränke

Toscana Stübchen



ALKOHOLFREI

Vöslauer Mineralwasser		0,25 l	4,00 €
Vöslauer Mineralwasser (Flasche)		0,75 l	8,00 €
Coca Cola ^{3,4,5,6,7}	0,20 l	3,00 €	0,40 l 4,50 €
Coca Cola Light ^{4,5,7,8}	0,20 l	3,00 €	0,40 l 4,50 €
Fanta ^{3,4}	0,20 l	3,00 €	0,40 l 4,50 €
Sprite ^{3,4}	0,20 l	3,00 €	0,40 l 4,50 €
Spezi ^{3,4,5,6}	0,20 l	3,00 €	0,40 l 4,50 €
Orangensaft ⁶	0,20 l	4,00 €	0,40 l 5,50 €
Apfelsaft ⁶	0,20 l	4,00 €	0,40 l 5,50 €
Kirschnektar ^{3,6}	0,20 l	4,00 €	0,40 l 5,50 €
Kirsch/Banane ^{3,6}	0,20 l	4,00 €	0,40 l 5,50 €
Bananennektar	0,20 l	4,00 €	0,40 l 5,50 €
Apelsaftschorle	0,20 l	3,50 €	0,40 l 4,50 €
Malzbier ^{A,3}			0,33 l 4,00 €
Bitter Lemon ^{3,5,8}	0,20 l	4,00 €	0,40 l 5,50 €
Tonic Water ⁵	0,20 l	4,00 €	0,40 l 5,50 €

BIERE

Krombacher Pils ^A	0,30 l	4,00 €	0,40 l 5,00 €
Krombacher Pils ^A (alkoholfrei)	0,33 l	4,00 €	
Radler ^A	0,30 l	4,00 €	0,40 l 5,00 €
Cola Bier ^A	0,30 l	4,00 €	0,40 l 5,00 €
Schuss Bier ^A	0,30 l	4,00 €	0,40 l 5,00 €
Krombacher Hefeweizen (hell)			0,50 l 6,00 €
Krombacher Hefeweizen (dunkel)			0,50 l 6,00 €
Krombacher Hefeweizen (alkoholfrei)			0,50 l 6,00 €
Kristallweizen			0,50 l 6,00 €
Bananenweizen			0,50 l 7,00 €

APFELWEIN

Apfelwein ^{11,0} (pur)	0,25 l	4,00 €	0,50 l 5,50 €
Apfelwein ^{11,0} (süß)	0,25 l	4,00 €	0,50 l 5,50 €
Apfelwein ^{11,0} (sauer)	0,25 l	4,00 €	0,50 l 5,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung

– Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende dieser Speisekarte –

DAS ERLEBNIS-RESTAURANT AUF DEM SIEGERLAND FLUGHAFEN



Weißweine

Chardoney¹¹ – trocken –

Sein Bouquet ist raffiniert und besitzt eine fruchtige Note von Apfel und Aprikose. 0,25l 8,50 €
Am Gaumen ist er trocken und feinwürzig. Ideal zu Fisch, Antipasti, Gemüse und Pasta. 0,75l 27,00 €

Pinot Grigio¹¹ – trocken –

Feines blumiges Bouquet, am Gaumen trocken, frisch und harmonisch. 0,25l 8,50 €
Optimal zu Vorspeisen, Reis, Nudelgerichten und allen Fleischsorten. 0,75l 27,00 €

Hauswein weiß¹¹ – trocken –

0,25l 8,50 €

Riesling¹¹ – halbtrocken –

0,25l 8,50 €
0,75l 27,00 €

Rosé¹¹ – trocken –

Aus verschiedenen Traubensorten gewonnener Rosé. Ist im Bouquet delikat, fruchtig und sehr bekömmlich. Ideal zu hellem Fleisch. 0,25l 8,50 €
0,75l 27,00 €

Frizzantino^{11, L} – lieblich –

Im Geschmack ist der Perlwein leicht und fruchtig. 0,25l 8,50 €
Ideal zu vielerlei italienischen Gerichten. 0,75l 26,00 €

Rotweine

Montepulciano¹¹ – trocken –

Sein Bouquet ist intensiv blumig mit Anklängen an frischen roten Beeren. 0,25l 8,50 €
Im Mund präsentiert er sich elegant und harmonisch mit angenehmer Säure. 0,75l 27,00 €
Ideal zu würziger Pasta, Geflügel und Fleisch aller Art.

Merlot¹¹ – trocken –

Rubinrote Farbe, Geschmack würzig und leicht tanninhalzig, intensives und unverwechselbares Aroma und ideal für Fleischgerichte im Allgemeinen 0,25l 8,50 €
0,75l 27,00 €

Lambrusco¹¹ – lieblich –

Im Geschmack ist der Perlwein leicht und fruchtig. 0,25l 8,50 €
Ideal zu vielerlei italienischen Gerichten. 0,75l 27,00 €

Primitivo di Manduria¹¹ – trocken –

Vollmundiger, intensiver und harmonischer Geschmack aus Apulien. 0,25l 9,00 €
Am Gaumen mit einer Note von Amarenakirschen und trockenem Obst. 0,75l 33,00 €
Ausgezeichnet zu Braten, Wild, reifem Käse und Pizza.



Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung

– Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende dieser Speisekarte –

Desserts

Toscana Stübchen



160. Tartufo mit Pistazie oder Schoko ^{E, Q}	8,50 €
161. Gemischtes Eis mit Sahne	7,50 €
162. „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,50 €
163. Obstsalat mit Vanilleeis	8,50 €
164. Cassata – Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	8,50 €
165. Hausgemachtes Tiramisu	8,50 €

Drinks & Coffee

SPIRITUOSEN

Bailey´s ^{4,7}	2 cl	4,00 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Sambucca	2 cl	4,00 €
Marsala ^{2,4}	2 cl	3,50 €

KRÄUTER

Fernet Branca	3,50 €
Averna	4,00 €
Ramazotti	4,00 €
Jägermeister	4,00 €

WEINBRÄNDE & COGNAC

Asbach Uralt	5,00 €
Vecchia Romagna	5,00 €

WHISKEY

Jack Daniels	6,00 €
Jim Beam	6,00 €

KLARES

Obstbrände	4,00 €
Grappa	5,50 €
Malteser	4,00 €
Kümmel	4,00 €

LONGDRINKS

Bacardi/Cola ^{5,6}	6,00 €
Wodka/Lemon ^{3,5}	6,00 €
Wodka/Orange ⁶	6,00 €
Asbach/Cola ^{5,6}	6,00 €
Jack Daniels/Cola ^{5,6}	6,00 €

WEISSWEIN

Weinschorle ¹¹ weiß	6,00 €
Frizzantino ¹¹ (süß)	7,00 €
Roséwein ¹¹	7,00 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁷	3,50 €
Tasse Kaffee – entkoffeiniert –	3,50 €
Espresso ⁷	3,00 €
Espresso ⁷ Corretto (mit Grappa)	5,50 €
Cappuccino ⁷	4,00 €
Milchkaffee ⁷	4,00 €
Glas Tee	3,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Latte Macchiato ⁷	5,00 €
Espresso Macchiato ⁷	3,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung

– Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende dieser Speisekarte –

DAS ERLEBNIS-RESTAURANT AUF DEM SIEGERLAND FLUGHAFEN

Mittagskarte

Gültig von Dienstag – Freitag (außer an Feiertagen)

11.00 Uhr – 14.00 Uhr

1. Frühlingssalat (dazu Rosmarinbrot)

Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

11,90 €

2. Pizza Regina

mit Salami, Schinken und Champignons, dazu ein Beilagensalat

11,90 €

3. Pizza Hawaii

mit Schinken und Ananas, dazu ein Beilagensalat

11,90 €

4. Rahmschnitzel

mit Pommes,
dazu ein Beilagensalat

11,90 €

5. Mexikoschnitzel

mit Champignons, Zwiebeln, Mais in Rahmsauce (scharf), dazu ein Beilagensalat

11,90 €

6. Penne mit Hähnchenstreifen

Champignons an Tomatensahnesauce, dazu ein Beilagensalat

11,90 €

7. Spaghetti Vegetarisch

mit Champignons, Zwiebeln, Brokkoli an Tomaten-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat

11,90 €

8. Schweinelende mit Pfefferrahmsauce,

dazu Pommes und Salat

14,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



Stand: 02.04.2023



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

(Bei weiteren Fragen wenden Sie sich gerne an das Personal)

Zusatzstoffe

1	mit Konservierungsstoff
2	mit Geschmacksverstärker
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Farbstoff
5	mit Stabilisator / mit Phosphat
6	mit Süßungsmittel
7	koffeinhaltig
8	chininhaltig
9	geschwärzt
10	enthält eine Phenylalaninquelle
11	geschwefelt

Allergene

A	enthält glutenhaltige Getreide (Weizen)
B	Eier
C	Sesam
D	Soja
E	Milch
F	Sellerie
G	Getreide
H	Gluten
I	Senf
J	Fische
K	Erdnüsse
L	Krebstiere
M	Nüsse
N	Weichtiere
O	Schwefeldioxid und Sulflite
P	Lupinen
Q	mit kakaohaltiger Fettglasur

DAS ERLEBNIS-RESTAURANT AUF DEM SIEGERLAND FLUGHAFEN

Toscana Stübchen

