



AMHOL

PIZZERIA DAVITO

Salate und Antipasti

Antipasti Platte	kl. 15€, gr. 25€	Tonno Salat	10€
verschiedene Käse und Wurst Aufschnitte und Oliven		Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln	
Ziegenkäse Salat	12€	Gemischter Salat	8€
Mit Rucola, Ziegenkäse, Walnüssen und Blütenhonig			
Burrata Salat	12€		
Mit Rucola, Tomaten, Burrata			

Pizza

Margherita	8€	Burrata	14€
Funghi	10€	mit frischen Tomaten, Burrata, Rucola	
Diavolo	12€	Vegetariana	12€
mit Salame picante		mit Rucola, Tomaten, Funghi, Artischocken	
Mozzarella e Pomodoro	12€	Principessa	13€
Quattro Formaggi	12€	mit Ziegenkäse, Walnüssen, Blütenhonig und Rucola	
mit Gorgonzola, Scarmoza, Parmesan, Mozzarella		Regina	12€
Parma Rucola	14€	mit gekochten Schinken und Funghi	
mit Rucola und Parmaschinken & Parmesan		Tartufo	16€
		mit frischem Trüffel	

Pasta

Pomodoro	9€	Arrabiata	9€
mit frischen Tomaten in Tomatensoße mit Basilikum		mit frischen Tomaten in pikanter Tomatensoße mit Basilikum	

Beilagen

Schokokuchen	5€	Zitronenmandelkuchen	5€
Trüffelpommes	7€	Pommes	5€

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

AFRIKANISCHE ZAUBERKÜCHE

Vorspeisen

Samosa - vegan Mit Erbsen, Karotten, Curry und Zwiebel-Tomatensauce	4€	Frühlingsrollen Mit Gemüse oder Fleisch	4€
Ramas - gemischter Salat Mit Avocado, Gurken, Tomaten, geraspelten Karotten & Oliven	8€	Süßkartoffel Pommes	7€
		Maries - Gemüsesuppe Mit 5 exotischen Gemüsen	7€

Hauptspeisen

Yassa-Poulet Hähnchen in Zwiebel-Oliven-Senf-Sauce mit Reis	12€	Mango - vegan Mit Kardamom, Nelken & frischem Ingwer – mit Reis oder Couscous	10€
Thiou Hähnchen mit Gemüse, Tamarinde & Tomatensauce – mit Reis oder Couscous	12€	Maffé Rindfleischeintopf mit Gemüse in Erdnussauce und Reis	12€
Thiou - vegan Mit Gemüse, Tamarinde & Tomatensauce – mit Reis oder Couscous	10€	Maffé - vegan Gemüse in Erdnussauce – mit Reis oder Couscous	10€
Spinat Mit saisonalem Gemüse & Kokosmilch	8€	Garnelenspieß Mit gemischtem Salat und selbstgemachter Sauce	19€
Mango-Hähnchen Mit Kardamom, Nelken, Gemüse, Kokosmilch – mit Reis oder Couscous	12€	Fischteller Mit gemischtem Salat und Zwiebelsauce	21€

Nachspeisen

Kochbanane Chakery – traditionell afrikanisch Mit Naturjoghurt und Getreide	4€ 5€	Beignets Traditionell Afrikanische Krapfen Mit Kokosraspeln und Orangenblutwasser	3€
-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

DONNERWIRT

MEDITERRANER VORSPEISETELLER	10€	ARABISCHE KÖFTE	10€
ROSMARIN-KARTOFFELN aus der großen Gusseisernen mit Dip*	8€	TÜRLÜ VEGETARISCH Saisongemüse in einer hausgemachten Tomatensoße, serviert mit Reis	10€
ROSMARIN-KARTOFFELN mit mediterranem Pfannengemüse und Dip*	10€	TAVUK SOTE Hähnchenbrustwürfel mit Paprika und Champignons in Tomatensoße, serviert mit Reis	10€
GEMÜSE CURRY mit Reis	9€	ET SOTE Kalbfleischwürfel mit Paprika und Champignons in Tomatensoße, serviert mit Reis	10€
LINSELDAL mit Reis und Dip*	9€	MEDITERRANER SCHWEINEBRATEN mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse	14€
GEMÜSE-CURRY & DAL mit Reis und Dip*	10 €	MEDITERRANER RINDERBRATEN mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse	14€
MASALA DOSA südindischer Reisfladen mit Kartoffelcurryfüllung und Kokos-Mango-Chutney	10€	SCHNITZEL Mit Rosmarinkartoffeln und Dip*	10€
HÄHNCHENGESCHNETZELTES Mit Reis und Gemüse in Sahnesoße	10€	PUTENCURRY Mit Reis	10€
HOTDOG Mit Ketchup und Mayonnaise oder Dip*	5€	CHILI CON CARNE mit Stockbrot	8€ 10€
FLEISCH SALAT Mit Brot	7€	MILCHREIS Mit Mangomark	5€
POMMES Mit Ketchup und Mayonnaise	5€	BAKLAVA	5€
MÜNCHNER SPIESS Leberkäse mit Brezenteig umwickelt	8€		
STOCKBROT Natur oder gelaugt mit Dip*	5€		

*hausgemachte Dips:

Kräuterremoulade, Tzaziki, Tomate & Paprika oder Hummus

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

Süsse Crêpes

Zimt & Zucker	6,00 €
Nutella	7,00 €
Nutella, Banane	8,00 €
Pistazie	8,00 €
Pistazie, Nutella	8,00 €
Eierlikör, Banane	7,00 €
Grand Manier flambiert	7,00 €

Salzige Crêpes

Käse	7,00 €
Käse, Jalapenos	7,50 €
Käse, Pesto	8,00 €
Käse, Schinken	8,00 €
Käse, Schinken, Jalapenos	8,50 €
Käse, Trüffel	9,00 €

Auf Wunsch: Chili, Salz, Pfeffer, Kräuter

BIER

Helles^a
Augustiner 0,5l 4,30
0,33l 3,50

Weißbier^a
Augustiner 0,5l 4,50

Pils^a
Augustiner 0,33l 3,50

Natur Radler^a
Schweiger 0,5l 4,00

alkoholfreies
Helles^a
Augustiner 0,5l 4,30

alkoholfreies
Weißbier^a
Gutmann 0,5l 4,50

WEIN & PROSECCO

Weinschorle¹³
Rimini 0,5l 6,50

Prosecco¹³
auf Eis 0,2l 7,00
Flasche 0,75l 23,00


Sarti 0,2l^{1,2,13} 8,50


Aperol 0,2l^{1,2,13} 8,00


Holunder 0,2l 8,00


Ingwer 0,2l 8,00

Prosecco (0,7l) Special & 27,50
(Rhabarberchorle/Mate)

Weißburgunder¹³ 
Studier
Glas 0,2l 7,00
Flasche 0,75 23,00

Sauvignon Blanc¹³ 
8 Lunas
Glas 0,2l 6,50
Flasche 0,75 21,00

Ragazza¹³ 
Villa San Giorgio
Glas 0,2l 6,50
Flasche 0,75 21,00

Sauvignon¹³ 
Dehesa de Luna
Glas 0,2l 8,00
Flasche 0,75 29,00

Rosé¹³ 
Studier
Glas 0,2l 7,00
Flasche 1l 29,50

SPIRITUOSE FILLER

je 4 cl je 3,70 Euro

Wodka Smirnoff 6,00+ | SODA

Gin Tanqueray 7,00+ | FRITZ-KOLA (zuckerfrei) 1,14

Rum Bacardi 6,00+ | MATE 1,14

Bourbon Bulleit 7,00+ | TONIC 10,14

GINGER BEER 10,14

je 4,50 Euro
 RED BULL 1

SHOTS

Bulleit Bourbon 3,50 **Pfefferminz** 3,00
Whisky 40% *Kräuterlikör 18%*

Smirnoff 3,00 **Sambuca Molinari** 3,00
Wodka 40% *Anislikör 40%*

Tanqueray 3,50 **Steinbeisser Willi** 3,00
Gin 47% *Schnaps 40%*

Steinbeisser Haselnuss 3,00
Schnaps 33%

SOFT DRINKS

Apfelschorle 3,70
Voelkel bio naturtrüb 0,33l

Rhabarberschorle 3,70
Voelkel BioZisch 0,33l

Kombucha 4,20
YOBOOCH 0,33l

Orangensaft 3,70
Wolfra 0,2l

Zitronenlimonade 3,70
Voelkel BioZisch 0,33l

Eistee Himbeer-Hibiskus 3,70
Voelkel BioZisch 0,33l

Mate 3,70
Voelkel BioZisch 0,33l

Spezi 1,14
Spezi 0,33l 3,70

Fritz-Kola / Kola (zuckerfrei) 1,14
Fritz Kola (zuckerfrei) 0,33l 3,70

Ginger Beer 10,14
Schweppes 0,2l 3,70

Tonic 10,14
Schweppes 0,2l 3,70

Bitter Lemon 10,14
Schweppes 0,2l 3,70

Soda Water 3,70
Schweppes 0,2l

Red Bull 1
0,25l 4,50

Wasser 0,5l
medium oder still 3,70

1. **Zusatzstoffe:** 1=mit Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmittel, 9=enthält eine Phenylalaninquelle, 10=Chinin, 11=mit Nitritpökelsalz, 12=Tartrazin, 13=Sulfite, 14=Säuerungsmittel
 2. **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und Eierzeugnisse, d=Fisch und Fischerzeugnisse, e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f=Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h=Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse, i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k=Senf und Senferzeugnisse, l=Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m=Schwefeldioxid und Sulfite, n=Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o=Weichtiere und Weichtier-erzeugnisse

HEIÙE GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso	2,00
Doppio	3,50
MACCHIATO <i>a,g</i>	+ 0,20
Cappuccino <i>a,g</i>	4,00
GROÙ	4,70
Latte Macchiato <i>a,g</i>	4,70
Flat White <i>a,g</i>	4,70
Tasse Kaffee	3,00
mit Milch oder Haferdrink <i>a,g</i>	+ 0,20
Milchkaffee	4,50
HeiÙe Schokolade <i>a,g</i>	3,50
mit Schuss + 1,50	

* mit Bio-Milch oder
Bio-Haferdrink

BIO Tee Just T

3,30

CAPTAIN EARL GRAY

Organic high grown black tea / bergamot

CHEEK TO CHEEK VANILLA

Bio Rooibos Tee French Vanilla

DARLING PEACH

Bio WeiÙer Hochland Tee Aprikose Pfirsich

DYNAMIC DAY

Bio Grüner Hochland Tee Matcha Acai

BLUE SKY CHAMOMILE

Bio Kräutertee Kamille Verbene

THE TURMERIC GINGER TREASURE

Bio Kräutertee Kurkuma Ingwer

NORDIC BLUEBERRY

Bio Früchtetee Waldbeeren

1 EURO PFAND AUF ALLE GETRÄNKE