

AUTENTICO ITALIANO

PIZZERIA

EUROPA

CUCINA & PIZZERIA

SINCE 1990

**MT RESTAURANT GMBH
GESCHÄFTSFÜHRER MARIO TAHIRLLARI
KIRCHHOF 3 - 5
BERNKASTEL-KUES**

TELEFON 06531 6460

**ÖFFNUNGSZEITEN DER KÜCHE
DI-SO: 12:00-21:00 UHR
MONTAG RUHETAG**



APERITIV

APEROL¹ SPRITZ ^{0,1 L} 10,00
CAMPARI¹, CAMPARI¹ ORANGE,
CAMPARI¹ SODA, ^{5 CL} 10,00
PROSECCO ^{0,1 L} 4,50
LIMONCELLO SPRITZ ^{0,1 L} 10,00

GRAPPE

GRAPPA DELLA CASA ^{2 CL} 5,00

SPIRITUOSEN

MALTESER ^{2 CL} 3,00
WILLIAMS ^{2 CL} 3,00
OBSTLER ^{2 CL} 3,00
JÄGERMEISTER ^{2 CL} 4,00
SAMBUCA ^{2 CL} 3,00
RAMAZOTTI ^{4 CL} 4,00
AVERNA ^{4 CL} 4,00
LIMONCELLO ^{2 CL} 4,00

BIERE VOM FASS

PILS ^{0,3 L} 4,00 ^{0,5 L} 6,00
RADLER ^{0,3 L} 4,00 ^{0,5 L} 6,00
BIER 0,0% ^{0,3 L} 4,00
RADLER ALKOHOLFREI ^{0,3 L} 4,00
WEIZEN NATURTRÜB ^{0,5 L} 6,00
WEIZEN ALKOHOLFREI ^{0,5 L} 6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA^{1,6}-, LIGHT^{1,6},
FANTA¹, SPRITE, SPEZI^{1,6} ^{0,3 L} 4,00
^{0,5 L} 6,00

GEROLSTEINER NATURELL/
SPRUDEL ^{0,25 L} 3,50
GEROLSTEINER NATURELL/
SPRUDEL ^{0,7 L} 7,00
SAN PELLEGRINO ^{0,7 L} 8,00
SCHWEPES BITTER LEMON⁵,
TONIC WATER⁵, GINGER ALE⁵ ^{0,2 L} 4,00
APFELSCHORLE ^{0,3 L} 4,00
^{0,5 L} 6,00

SÄFTE

APFELSAFT ^{0,2 L} 4,00
ORANGENSAFT ^{0,2 L} 4,00
JOHANNISBEERSAFT ^{0,2 L} 4,00
TRAUBENSAFT ^{0,2 L} 4,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

BRUSCHETTA ^A

mit Tomatenstücken und Knoblauch 7,50

BRUSCHETTA PARMA ^{A, G}

mit Parmaschinken und Gorgonzola überbacken 8,50

GEFÜLLTE PIZZABRÖTCHEN ^{A, G, 3}

mit Tomatensoße und Käse,
Hinterschinken ^{2,3} oder Salami ^{1,2,3,4} 9,00

CAPRESE ^G

Tomaten, Mozzarella & Oliven mit Basilikum und Olivenöl 14,00

CARPACCIO VOM RIND ^G

mit Ruccola, Cherrytomaten, Parmesanspänen, Knoblauch 16,00

PIZZABROT MIT KNOBLAUCH ^{A, G}

mit Tomatensauce, Oregano und Knoblauch 9,00

Empfehlung des Küchenchefs *****

BURRATA ^G

mit Burrata, Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Olivenöl 16,00

KNOBLAUCHBAGUETTE ^{A, G}

4 Stück & Kräuterbutter 4,50

PIZZABRÖTCHEN ^A 4,50

4 Stück & Kräuterbutter

INSALATA / SALATE

wahlweise mit Hausdressing, Cocktaildressing oder Essig & Öl

INSALATA MISTA

mit Tomaten, Gurken, Oliven ⁷
grüne Peperoni, Zwiebeln 10,00

INSALATA EUROPA ^{C, G}

gem. Salat mit Käse ^{1,3}, Ei, Tomaten, Gurken,
Hinterschinken ^{2,3}, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven ⁷ 15,00

INSALATA SIZILIANO

gem. Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schafskäse ^{3,6},
grünen Peperoni, Oliven ⁷ 15,00

*Empfehlung des Küchenchefs ******

INSALATA DI POLLO ^{C, G, A}

gemischter Salat mit Hähnchenbrust, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Ei, Pinienkerne und Parmesanspänen ³ 17,00

INSALATA CAPRICCIOSA ^{D, G}

mit Tomaten, Gurken, Oliven⁷, Thunfisch, Artischocken,
Zwiebeln und Mozzarella 15,00

KLEINER BEILAGENSALAT

gem. Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln 6,00

ZUPPE / SUPPEN

CREMA DI POMODORO ^G

Tomatencremesuppe 7,00

PASTA / NUDELN

*wählen Sie zwischen Spaghetti oder Penne (ohne Aufpreis)
oder Tortellini (+1,00 € extra)
alle Pastagerichte auch überbacken erhältlich (+2,00 € extra)*

NAPOLI ^A

Tomatensoße mit Basilico 10,00

BOLOGNESE ^A

Hausgemachte Tomaten-Hackfleischsoße 13,50

AL PESTO ^{H, G, A}

Pesto mit ital. Kräutern, Knoblauch, Olivenöl 13,50

AL AGLIO OLIO ^A

mit Olivenöl, Knoblauch und Cherrytomaten - scharf 11,50

SPINACI E GORGONZOLA ^{A, G}

Sahnesoße mit Spinat und Gorgonzola³ 14,50

*Empfehlung des Küchenchefs ******

BURRATA ^{A, G, H}

mit Cherrytomaten, Pesto, Burrata³ und Pinienkernen 17,00

PASTA / NUDELN

wählen Sie zwischen Spaghetti oder Penne (ohne Aufpreis)
oder Tortellini (+1,00 € extra)
alle Pastagerichte auch überbacken erhältlich (+2,00 € extra)

ALLA PANNA E PROSCIUTTO ^{A, G}

Sahnesoße mit Schinken ^{2, 3} 14,50

FRUTTI DI MARE ^A

mit Tomatensoße , Meeresfrüchten ^{B, D, J} und Knoblauch 16,00

*Empfehlung des Küchenchefs ******

BELLA VITA ^{A, D, G}

mit Zucchini, kleinen Garnelen & Sahnesoße 16,00

AL TONNO ^{A, D}

mit hausgemachter Tomatensoße, Olivenöl,
Thunfisch, frischen Cherrytomaten und Pinienkerne 15,00

ALLA GIULIA ^{A, G}

mit Hähnchenbrust, Zucchini, Sahnesoße,
Pinienkerne, Parmesanspäne ³ 16,00

AL SALMONE ^{A, D, G}

mit Lachs in einer Tomaten- & Sahnesoße ^D 17,00

PASTA AL FORNO / ÜBERBACKENE NUDELN

LASAGNA AL FORNO A.G

Hausgemachte Lasagne mit Käse ^{1. 3} überbacken 16,00

CANNELLONI CON SPINACI A.G

mit Blattspinatfüllung, Käse
und Tomatensoße 16,00

COMBINAZIONE A.G

Bolognesesoße mit Tortellini ^{2. 3},
Penne und Spaghetti 16,00

PIZZA

PIZZA MARGHERITA ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3} 12,00

PIZZA SALAMI ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3} und Salami ^{1, 2, 3, 4} 13,00

PIZZA PEPERONI ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3} und Peperoniwurst ^{1, 2, 3, 4} 13,00

PIZZA PROSCIUTTO ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3} und Hinterschinken ^{2, 3} 13,00

PIZZA TONNO ^{A, G, D}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3},
Thunfisch und Zwiebeln 15,00

PIZZA EUROPA ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, Salami ^{1, 2, 3, 4}, Peperoniwurst ^{1, 2, 3, 4},
Zwiebeln, Hinterschinken ^{2, 3} und Champignons 15,50

PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, Artischocken, Champignons,
Peperoniwurst ^{1, 2, 3, 4} und frischer Paprika 15,50

PIZZA HAWAII ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse, ^{1, 3} Ananas und Hinterschinken ^{2, 3} 14,00

PIZZA VEGETALE ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, Champignons, Artischocken,
grüne Peperoni, Oliven⁷, frische Paprika und Knoblauch 16,50

PIZZA MARE MONTE ^{A, G, D}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, Spinat, Lachs,
Rucola, Mozzarella, Knoblauch 17,50

PIZZA MELANZANE ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, frisch eingelegten Auberginen,
Zucchini, Knoblauch und Parmesanspäne ³ 15,00

PIZZA

PIZZA 4 FORMAGGI ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ³, Feta ³, Gorgonzola ³
und Parmesanspäne ³ 15,50

PIZZA PARMA ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ³, Parmaschinken, Rucola
und Parmesanspäne ³ 16,00

PIZZA CAPRICCIOSA ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, Champignons, Peperoniwurst ^{1, 2, 3, 4},
Artischocken, Hinterschinken ^{2, 3} und frische Paprika 15,50

PIZZA FRUTTI DI MARE ^{A, G, J, D}

Tomatensoße mit Käse, ^{1, 3} Meeresfrüchten und Knoblauch 16,00

PIZZA SPINACI ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, Spinat,
Zwiebeln und Knoblauch 14,00

*Empfehlung des Küchenchefs ******

PIZZA 'O SOLE MIO ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse, ^{1, 3} frischen Cherrytomaten,
Feigen, Walnüssen, Parmaschinken, Rucola,
Olivenöl und Parmesanspäne ³ 17,00

PIZZA BURRATA ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten,
Burrata, Olivenöl und Parmesanspäne ³ 18,50

PIZZA AURORA ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, Champignons, Speck ^{2, 3}, Rucola, Schafskäse ³,
frischen Cherrytomaten, Knoblauch
und Parmesanspäne ³ 16,50

PIZZA DA MARIO ^{A, G}

Tomatensoße mit Käse ^{1, 3}, Garnelen ^{2, 3}, Zucchini und Auberginen, Schafskäse ³,
Oliven und Knoblauch 16,50

CARNE DI MAIALE / FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

SCHNITZEL MILANESE ^{A, C}

Schnitzel nach Wiener Art

gereicht mit Pommes Frites oder Kroketten 18,00

CHAMPIGNON SCHNITZEL ^{A, C, G}

mit Champignons & Sahnesauce

gereicht mit Pommes Frites oder Kroketten 19,90

SCHNITZEL GORGONZOLA ^{A, C, G}

mit Gorgonzola & Sahnesauce

gereicht mit Pommes Frites oder Kroketten 19,90

PETTO DI POLLO / FLEISCHGERICHTE MIT HÄHNCHENBRUST

POLLO ALLA GRIGLIA ^A

Hähnchenbrust Natur vom Grill mit Kräuterbutter,

gereicht mit Pommes Frites oder Kroketten 18,00

POLLO AL FUNGHI ^{A, G}

Hähnchenbrust mit einer Sahnesoße, frischen Champignons

und Pommes Frites oder Kroketten 19,90

PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA ^{A, G}

Hähnchenbrust mit einer Gorgonzolasoße aus Sahne

und Pommes Frites oder Kroketten 19,90

DOLCE

/ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

GEMISCHTES EIS ^G

wählen Sie 3 Kugeln aus Vanille,
Schokolade, Erdbeere oder Stracciatella 3,60

TIRAMISU ^{A, C, G}

Tiramisu^G nach original ital. Rezept 7,00

TARTUFFO ^G

Vanilleeis im Schokoladenmantel 7,00

CASSATA ^G

Sizilianische Eisspezialität 7,00

WARMER GETRÄNKE

TASSE KAFFEE⁶ 3,50

ESPRESSO⁶ 3,00

ESPRESSO⁶ DOPPIO 4,50

ESPRESSO⁶ AFFOGATO 4,50

LATTE MACCHIATO^{6,6} 4,50

CAPPUCCINO^{6,6} 4,50

ALLERGENE

A	GLUTENHALTIGES GETREIDE
B	KREBSTIERE
C	EIER
D	FISCH
E	ERDNÜSSE
F	SOJA
G	MILCH UND LACTOSE
H	SCHALENFRÜCHTE (BAUMNÜSSE)
I	LUPINE
J	WEICHTIERE
K	SELLERIE
L	SENF
M	SESAMSAMEN
N	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

ZUSATZSTOFFE

1	FARBSTOFF
2	ANTIOXIDATIONSMITTEL
3	KONSERVIERUNGSMITTEL
4	GESCHMACKSVERSTÄRKER
5	CHININ
6	KOFFEIN
7	GESCHWÄRZT
8	SÜßUNGSMITTEL
9	TEEIN

OFFENE WEINE

ITALIENISCHE WEISSWEINE

0,20 L

Frascati trocken ^N

6,00

Pinot Grigio ^N

6,00

ITALIENISCHE ROTWEINE

Lambrusco lieblich ^N

6,00

Chianti trocken ^N

6,00

Nero d' Avola trocken ^N

6,00

Dornfelder feinherb ^N

7,50

MOSELWEINE

0,20 L

FLASCHE

Weingut Schloßberghof Riesling (trocken) ^N

7,50

21,50

Weingut Schloßberghof Riesling (feinherb) ^N

7,50

21,50

Weingut Schloßberghof Riesling (lieblich) ^N

7,50

21,50

Weingut Schloßberghof

Dornfelder Rosé (feinherb) ^N

7,50

21,50



**Weingut
Schloßberghof**

„Kleines, aber feines Familienweingut“

Das Weingut Schloßberghof liegt im benachbarten Lieser, unweit des Schlosses. Peter Seidel bewirtschaftet den Familienbetrieb mit viel Herzblut und persönlichen Engagement. In ausgesuchten Weinlagen entstehen in sorgfältiger Handarbeit harmonische, vollmundige und fruchtige Weine von hohem Qualitätsniveau. Haben Sie Lust, sich von der Qualität dieser Weine zu überzeugen, dann bestellen Sie sich doch einfach ein Glas nach Ihrem Geschmack.







AUTENTICO ITALIANO

PIZZERIA

EUROPA