

Holbeinstraße 26

73066 Uhingen/ Sparwiesen

☎ 07161/ 31976



www.Restaurant-Lagrutta.de

Facebook: @Restaurant.LaGrutta

Di.- Sa. Ab 17:00 Uhr

So. & Feiertage ab 11:30 Uhr

Salate und Vorspeisen

Tomatensuppe ^b	4,20€	Caprese ^b	6,50€
Bruschetta ^{a,5}	5,90€	Meeresfrüchtesalat ^{d,e,f,g}	9,00€
Pizza-Rollini ^{a,b}	4,90€	Pizza-Rollini mit Ital. Rohschinken ^{a,b,2}	6,90€

Salatbaukästen

Großer gemischter Salat 7,00€

+ je 0,50€

Zwiebeln
Oliven³
Peperoni
Ei^c
Kapern

+ je 1,00€

Schinken¹
Mozarella^b
Edamer^b
Grana Padano^b

+ je 2,00€

Hähnchenbrust
Ital. Rohschinken²
Rinderstreifen⁵
Schnitzelstreifen^{a,b,c}
Garnelen^e
Thunfisch^d

Kleiner Beilagensalat	3,90€	Tomatensalat	3,90€
Grüner Salat	3,50€		

Dressings: Balsamico^{g,5}, Honig- Senf^g oder Joghurt- Knoblauch^b

Zu jedem großen Salat servieren wir Hausgemachte Pizzabrötchen^{a,i}

Gerichte für Kinder

Paniertes Schnitzel Hotzenplotz ^{a,c} mit Pommes	6,50€
Hausgemachte Fischstäbchen ^{a,c,d,2} mit Pommes und hausgemachter Knoblauchmayonaise	6,90€
Hausgemachte Chicken Nuggets ^{a,c} mit Pommes	6,50€
Spaghetti Bolognese Mini ^a	4,00€
Spaghetti Pomodoro Mini ^a	3,50€

Veggie & Vegan

Veggie-Lasagne ^{a,b,c} oder Rigatoni al Forno Veggie ^{a,b}	8,90€
Italienischer Auberginenauflauf mit Grana Padano ^b , dazu ein kleiner Beilagensalat und Pizzabrötchen	11,50€
Käsespätzle mit Beilagensalat ^{a,b,h}	8,90€
Rigatoni mit Kirschtomaten, Grana Padano und Rucola ^{a,b}	9,00€
Penne mit mediterranem Gemüse ^a in pikanter Tomatensoße (Vegan)	8,90€
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino ^a mit mediterranem Gemüse, leicht scharf (Vegan)	9,00€

Steak Calzone

Eine moderne Interpretation des klassischen Calzone fritto napoletano

Steak Calzone BBQ & Speck ^{a,b,2,5}	13,50€
Steak Calzone Chili- Cheese ^{a,b,2,5}	13,50€
Steak Calzone classico ^{a,b,2,5} mit Tomate, Grana Padano und Mozzarella	13,50€

Steaks

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln ^{a,h,5}	16,90€
Gegrilltes Hüftsteak mit Garnelen Und Hausgemachter Kräuterbutter ^{b,e}	19,90€
Gegrilltes Roastbeef mit Ofenkartoffel und Kräuterquark, dazu Chillisalsa und Kräuterbutter ^b	19,90€
Steakteller ^{b,2,5} mit Rinderrückensteak, Rinderhüftsteak, Hähnchenbrust und Schweinerückensteak, dazu Kräuterbutter und BBQ-Soße	19,90€

	Rinderhüftsteak	Rinderrückensteak
Gegrilltes Steak mit Kräuterbutter ^b	16,50€	17,90€
Pfeffersteak ^{a,h,5}	16,90€	18,50€
Chilli- Knoblauchsteak ^{a,h,5}	16,90€	18,90€
Broccoli- Gorgonzolasteak ^{b,h,5}	17,50€	19,50€
Steak in Steinpilzsoße ^{a,h,5}	17,50€	19,50€
Balsamicosteak	16,50€	18,50€

Beilagen

Steakhouse- Pommes
Wedges ^a
Kroketten ^{a,c}
Spätzle ^{a,c}
Pizzabrötchen ^{a,i}
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^b (+ 1,50€)

Alle unsere Preise sind inklusive Service und MwSt.

Vom Schwein und Hähnchen

Chilli- Cordon Bleu ^{a,b,c,1}	13,90€
Cordon Bleu ^{a,b,c,1}	13,90€
Paniertes Schnitzel ^{a,b,c}	12,40€
Piccata Milanese ^{a,b,c} Schnitzel in Kräuter- Parmesanpanade, dazu Spaghetti Pomodoro	13,90€
Allgäuer Schnitzel ^{a,b,h,1,5} Mit Schinken und Käse überbacken in Rahmsauce	13,40€
Filetto al Forno ^{a,b,h,5} Schweinemedallions mit Mozzarella und Tomate in Rosmarinsauce, aus dem Ofen	15,40€
Filletto Funghi & Speck ^{b,c,h,2} Schweinemedallions mit Champignons und Speck in Käsesauce, aus dem Ofen	15,40€
Hähnchen Parmigiana ^b mit Tomatensauce und Grana Padano, aus dem Ofen	13,90€
Hähnchen Carbonara ^{b,c,h,2} In Carbonarasauce mit Sahne, Speck und Grana Padano	13,90€
Hähnchenbrust in Speck- Salbeisauce mit Zucchini Gemüse ^{a,h,2,5}	13,90€

Beilagen

Steakhouse- Pommes
Wedges ^a
Kroketten ^{a,c}
Spätzle ^{a,c}
Pizzabrötchen ^{a,i}
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^b (+ 1,50€)

Alle unsere Preise sind inklusive Service und MwSt.

Fischgerichte

Fischteller mit Pizzabrötchen oder Salzkartoffeln ^{a,b,d,e,f,i} Mit Lachsfilet, Tilapiafilet, Kabeljaufilet, Wildfanggarnelen, panierten Calamari und Miesmuscheln in Weisweinsoße	17,90€
Panierte Calamari mit hausgemachter Knoblauchmayonaise ^{a,c,f,2}	12,90€
Miesmuscheln in Knoblauch- Weisweinsoße ^{b,f}	13,40€
Garnelen „Diavolo“ ^e In Tomaten- Chillisoße mit mediterranen Kräutern	15,90€
Miesmuscheln und Garnelen in Kräuter- Weisweinsoße ^{b,e,f}	15,90€

Zu ihren Fischgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Pizzabrötchen oder auf Wunsch auch Salzkartoffeln

Fischfilet in Zitronen- Thymiansoße mit Salzkartoffeln ^{a,b,d}	13,90€
Gegrilltes Lachsfilet an Zitronen- Minzvinaigrette, dazu Rosmarinkartoffeln ^{d,g}	16,90€
Fish `n´ chips ``Italian Style`` ^{a,d,b} Kabeljaufilet in knuspriger Grana Padano- Kräuterhülle, dazu Rucola- Kirschtomatensalat und Rosmarinkartoffeln	14,90€
Lachsfilet mit Kräuterkruste ^{a,b,d} auf mediterraner Pasta mit Zucchini und Paprika	16,90€

Alle unsere Preise sind inklusive Service und MwSt.

Spaghetti, Rigatoni oder Penne

Aglione	8,00€
Pomodoro	7,50€
Bolognese	8,50€
Carbonara Mit Speck, Zwiebel, Grana Padano und Sahne	8,90€
Rinderstreifen Mit Erbsen und Steinpilzen in Thymian- Rahmsode	11,50€
Del Pescatore Mit Lachs und Shrimps in Tomaten- Knoblauchsoode	9,50€
Del Veliero Mit Riesengarneln und Shrimps in Kräuter- Weisweinsode	9,90€
Salmone Mit Lachs in Kräuter- Weisweinsahnesode	9,50€
Spaghetti Frutti di Mare	9,50€
Tortellini alla Panna	8,50€
Lasagne oder Rigatoni al Forno	8,90€

Desserts

Schokovulkan mit Vanilleeis und Sahne	4,50€
Apfel- Zimtauflauf mit Butterstreuseln, dazu Vanilleeis und Sahne	4,50€
Tiramisu	4,50€
Gemischtes Eis mit Sahne	4,00€

Alle unsere Preise sind inklusive Service und MwSt.

Pizza

Margharita ^{a,b}	6,50€
Siciliana ^{a,d,2,3} ohne Käse, mit Oliven, Kapern, Sardellen und Knoblauch	7,50€
Diavolo ^{a,b,2,5} mit Salami und Peperoni	8,90€
Salami ^{a,b,2}	8,50€
Prosciutto ^{a,b,1}	8,50€
Italia ^{a,b,1} Schinken und Champignons	8,90€
Zingara ^{a,b,2} Salami, Zwiebel und Paprika	8,90€
Quattro Formaggi ^{a,b,2} vier Käsesorten	8,90€
Quattro Formaggi mit Ital. Rohschinken ^{a,b,2}	9,50€
Tonno ^{a,b,d} mit Thunfisch und Zwiebeln	8,90€
Santa Lucia ^{a,b,c,1,2} Schinken, Champignons und Ei	9,00€
Hawaii ^{a,b,2} Schinken und Ananas	8,90€
Parmigiana ^{a,b,g} Aubergine, Grana Padano und Rucola	9,00€
Speciale ^{a,b,g,2} Grana Padano, Kirschtomaten, Knoblauch, Ital. Rohschinken und Rucola	9,50€

Pizza

Alla Chef ^{a,b,1,2,3} nach Art des Hauses	9,50€
Americana ^{a,b,2,5} BBQ- Tomatensoße, Rindersteakstreifen, Speck, Champignons, Grana Padano und extra Käse	11,90€
Quattro Stagioni ^{a,b,1,2} vier Jahreszeiten	8,90€
Mista ^{a,b,1,2} Schinken, Salami und Champignons	8,90€
Tiroler ^{a,b,2} ohne Tomatensoße, mit Speck, Zwiebeln und Käse	8,00€
Pizza Veggie ^{a,b}	8,00€
Calzone ^{a,b,1} Schinken und Champignons	8,50€
Calzone Veggie ^{a,b}	8,00€
Monti e Mare ^{a,b,e} Shrimps, Champignons und Knoblauch	9,00€
Frutti di Mare ^{a,b,e,f} Meeresfrüchte und Knoblauch	9,50€
Scampi ^{a,b,e} Shrimps, Knoblauch und Petersilie	9,00€
Oder nach Wunsch	

Warme Getränke

Espresso ⁴		1,50€
Cappuccino ^{b,4}		2,50€
Latte Macchiato ^{b,4}		2,50€
Kaffee ⁴		2,00€
Tee ⁴		2,00€

Whiskey

Jack Daniels ⁵	4cl	4,50€
Mit Cola ^{2,4,5,6}	4cl	5,00€
Jim Beam ⁵	4cl	4,00€
Mit Cola ^{2,4,5,6}	4cl	4,50€

Alkoholische Getränke

Bailey's ^{b,2,5}	4cl	3,50€
Sambucca	2cl	2,50€
Ramazotti ⁵	2cl	2,00€
Amaro Averna ⁵	2cl	2,00€
Williams	2cl	2,00€
Grappa ⁵	2cl	2,50€
Amaretto ⁵	2cl	2,00€
Havana Club mit Cola ^{2,4,5,6}	4cl	4,90€
Vodka mit Lemon ⁷ , Maracuja oder Orange	4cl	4,00€
Campari Orange ⁵ oder Aperol Sprizz ^{5,7,8}	0,25l	4,00€

Alle unsere Preise sind inklusive Service und MwSt.

Biere von Goldochsen und Paulaner

Export vom Fass ^{a1}	0,5l	2,90€
Pils vom Fass ^{a1}	0,3l	2,70€
Kristallweizen ^{a,a1}	0,5l	3,20€
Hefeweizen vom Fass ^{a,a1}	0,5l	3,20€
Dunkles Hefeweizen ^{a,a1}	0,5l	3,20€
Alkoholfreies Hefeweizen ^{a,a1}	0,5l	3,20€
Radler ^{a1}	0,5l	2,90€
Oxx ^{a1}	0,33l	2,70€

Weine ⁸

Hugo ^{2,5}	0,25l	4,00€
Malvasia Nera	0,25l	5,90€
Diverse italienische Weine trocken	0,25l	4,00€
Lambrusco	0,25l	4,00€
Italienischer Landwein Rot, Weiß oder Rosé	0,25l	4,00€
Weinschorle Weiß oder Rot	0,25l	2,90€
Deutsche Weine		
Trollinger	0,25l	4,00€
Schwarzrießling	0,25l	4,00€
Rießling trocken	0,25l	4,00€
Schwarzrießling Weißherbst	0,25l	4,00€

Alle unsere Preise sind inklusive Service und MwSt.

Zusatzstoffe

- (1) Hinterschinken mit Antioxidationsmittel und Konservierungsstoffen
- (2) Mit Konservierungsstoffen
- (3) Geschwärzt
- (4) Koffeinhaltig
- (5) Mit Farbstoff
- (6) Mit Süßungsmitteln
- (7) Chininhaltig
- (8) Sulfite

Allergene

- (a) Gluten aus Weizen und deren Erzeugnisse
- (a1) Gluten aus Gerste und deren Erzeugnisse
- (b) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (e) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (f) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (g) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (h) Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
- (i) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse