

*Herzlich Willkommen
in der Sportklausen!*



Wir sind für Sie da

Dienstag bis Sonntag	17.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag auch	11.30 bis 14.30 Uhr



WILLKOMMEN

• BENVENUTO •



Liebe Gäste,

seit dem 1. Mai heißen wir Sie herzlich mit neuer Leitung in der Sportklausen willkommen! Es ist uns eine Freude, Sie mit einer köstlichen Mischung aus italienischen und deutschen Spezialitäten zu verwöhnen. Wir hoffen, dass wir Sie von unserer Qualität und Gastfreundschaft überzeugen können.

Die Leitung einer Gaststätte in einem Sportverein ist für uns ein neues, spannendes Abenteuer, dem wir mit viel Begeisterung und Tatkraft begegnen. Vielleicht läuft zu Beginn noch nicht alles ganz perfekt, und es fällt Ihnen der eine oder andere Verbesserungsvorschlag ein – wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen zu wachsen. Konstruktive Kritik ist für uns stets willkommen, damit wir auch in den kommenden Jahren immer besser werden können.

Falls Sie Allergien haben, sprechen Sie bitte unser Personal an – wir sind gerne für Sie da.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten!

Bitte beachten Sie, dass bei Kartenzahlung Gebühren anfallen können.

VORSPEISEN

• ANTI PASTI •

KNOBLAUCHBROT / 5,50

Baguette überbacken mit hausgemachter Knoblauchcreme

BRUSCHETTA / 5,50

geröstete Baguettescheiben mit Tomatwürfeln, Oliven, Knoblauch und Basilikum

SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN / 8,50

gratinierter Schafskäse aus dem Ofen, auf Tomatencarpaccio, mit Zwiebelringen, Peperoni, Oliven und Rucola

TRICCOLORE / 8,50

Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum mit hausgemachtem Pesto

ROTE BETE CARPACCIO / 10,50

auf einem Rucola-Salatbett mit Parmesan und Pinienkernen

ANTI PASTI / 10,90

vegetarischer Vorspeisenteller aus der mediterranen Küchenwelt mit warmen und kalten Köstlichkeiten

TOMATENSUPPE / 5,90

Tomatensuppe mit geschmolzenem Mozzarella und Pesto

WALDPILZCREMESUPPE / 5,90

mit feiner Sahne und frischen Pilzen





SALATE

• INSALATA •

GEMISCHTER SALAT / 6,50

mit Tomaten, Gurken und Balsamicodressing

BAUERN Salat / 8,50

eine Kombination aus Tomaten, Paprika, Schafskäse und Oliven

INSALATA SPORTIVO / 11,50

*Saisonsalat mit Tomaten und Hähnchenbruststreifen
im Honig-Sesammantel*

GLUTENFREI

• SENZA GLUTINE •

PENNE DES HAUSES/ 12,50

mit gebratenem mediterranen Gemüse und frischen Tomaten



NUDELN

• PASTA •

PENNE ALL' ARRABBIATA / 10,90

in pikanter Tomatensauce mit Oliven und Knoblauch

SPAGHETTI CARBONARA / 10,90

in Sahne-Cremesauce mit Eigelb, Speck und Parmesan

PENNE AL FORNO / 10,90

*mit frischem Gemüse, geriebenem Parmesan
und Tomatencremesauce überbacken*

LASAGNE / 10,90

*dünne Pastastreifen mit Bolognese und Béchamelsauce
mit Käse überbacken*

TORTELLINI AL PROSCIUTTO / 11,90

in einer Schinken-Sahnesauce überbacken

PENNE GORGONZOLA / 10,90

in einer Käsesauce mit Brokkoli

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE / 11,50

*mit Meeresfrüchten, frischen Tomaten, Knoblauch
und Olivenöl*

PARMESAN / 0,90

PIZZA

• 28 CM •

PIZZA PANE / 6,50

Pizzabrot mit Knoblauchöl, Oregano und frischem Rosmarin

PIZZA MARGHERITA / 9,90

Tomatensauce, Käse und Oregano

PIZZA VEGETARIANA / 11,50

Tomatensauce, Käse und verschiedenes Gemüse

PIZZA BRUSCHETTA / 10,90

Tomatensauce, Käse, Tomatenwürfel, Knoblauch, Oliven und Oregano

PIZZA CALZONE / 10,90

gefüllt mit Salami, Schinken, milder Peperoni und Champignons

PIZZA FRUTTI DI MARE / 10,90

Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchte

PIZZA SALSICCIA / 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Zwiebeln und pikante italienische Wurst

PIZZA PARMA / 12,50

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

PIZZA CON POLLO / 12,50

Tomatensauce, Käse, Hähnchenbruststreifen, frisches Gemüse und Sauce Hollandaise



VOM SCHWEIN

• MAIALE •

SCHNITZEL WIENER ART / 13,90

*paniertes Schweineschnitzel mit knackigem Salat
und Pommes als Beilage*

SCHNITZEL CHAMPIGNON / 14,90

*paniertes Schweineschnitzel in Champignonrahmsauce
mit knackigem Salat und Pommes als Beilage*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA / 19,50

*zarte Schweinesteaks in einer Salbei-Weißweinsauce
mit Parmaschinken, Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

SCHWEINEMEDAILLONS / 20,90

*mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse, wahlweise an
einer gemischten Waldpilzsauce, grünen Pfefferrahmsauce
oder Gorgonzolasauce*

CURRYWURST / 9,50

mit Pommes

BRATWURST / 7,50

mit Pommes und Senf

Auf Wunsch können Bratkartoffeln zubereitet werden.

GEFLÜGEL

• POLLO •

PETTI DI POLLO / 18,90

*Hähnchenbrustfilet in einer Sauce aus frischen Tomaten,
Kräutern und Oliven mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln*



VOM RIND

• MANZO •

GEGRILLTES RUMPSTEAK / 23,90

mit Kräuterbutter, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

GEGRILLTES RUMPSTEAK VERDE / 24,50

in grüner Pfeffersauce mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

GRILLTELLER / 25,90

*ein Trio aus drei verschiedenen Fleischsorten (Rind, Schwein, Geflügel)
in Rosmarin-Buttersauce mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

FISCH

• PESCE •

ZANDERFILET / 21,90

*gebraten in Butter-Salbei
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln als Beilage*

LACHSFILET / 21,90

in Hummer-Shrimpsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

GEMISCHTE FISCHPLATTE / 23,90

mit knackigem Salat und Kräuterbaguette



KINDER

• BAMBINI •

PASTA POMODORO / 6,90

Penne mit Tomatensauce

PIZZA PICCOLA / 7,50

Pizza Margherita

CHICKEN NUGGETS / 7,50

panierte Hähnchennuggets mit Pommes

MICKEY MOUSE SCHNITZEL / 7,90

Schweineschnitzel mit Pommes

DESSERT

• DOLCE •

HAUSGEMACHTES TIRAMISU / 5,50

italienische Köstlichkeit aus Mascarpone, Löffelbiscuit und Kaffee

EIS UND HEISS / 5,90

Vanilleeis mit heißen roten Früchten

EIS / 2,00

Schokolade, Vanille, Erdbeer





WEISSWEIN

• VINO BIANCO •

HAUSWEIN

0,1L 3,50 / 0,2L 5,90 / 0,5L 15,00

eleganter Weißwein mit Aromen von reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten

GRILLO

0,1L 3,90 / 0,2L 6,90 / 0,5L 15,90

frischer, aromatischer Weißwein aus Sizilien mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten

GRAUBURGUNDER

0,1L 3,50 / 0,2L 6,20 / 0,5L 15,50

trocken und frisch mit Aromen von reifen Birnen und Äpfeln

WEINSCHORLE

0,2L 5,90

leichter, spritziger Genuss aus Wein und Mineralwasser

ROSÉ

0,1L 3,50 / 0,2L 5,90 / 0,5L 14,50

leicht und elegant mit feinen Aromen von roten Beeren und einem Hauch Zitrus, frisch und harmonisch im Abgang

ROTWEIN

• VINO ROSSO •

HAUSWEIN

0,1L 3,50 / 0,2L 5,90 / 0,5L 15,00

ein unkomplizierter, harmonischer Wein mit frischem Charakter

LAMBRUSCO

0,1L 3,20 / 0,2L 5,90 / 0,5L 13,90

lieblich-fruchtiger Perlwein mit feiner Süße und sanfter Perlage

CHIANTI

0,1L 3,90 / 0,2L 6,90 / 0,5L 15,90

mit Aromen von roten Beeren und Gewürzen. Frisch, ausgewogen und leicht tanninbetont



BIER

• BIRRA •

GEZAPFTES

Einbecker	0,3L 3,50 / 0,5L 4,90
Alster	0,3L 3,50 / 0,5L 4,90

FLASCHENBIER

Paulaner hell	0,5L 4,90
Paulaner dunkel	0,5L 4,90
Paulaner alkoholfrei	0,3L 3,50
Einbecker alkoholfrei	0,3L 3,50
Einbecker dunkel	0,3L 3,50
Alster alkoholfrei	0,5L 4,90

APERITIFS

• APERITIVI •

Glas Sekt (0,1l)	0,1L 3,20
Flasche Sekt (Teresa Rizzi)	24,90
Flasche Sekt Rosé (Teresa Rizzi)	25,90
Martini	6,50
<i>Bianco</i>	
Campari	6,50
Campari Orange	6,50
Aperol Spritz	7,50
Limoncello Spritz	7,50
Lillet	7,50

SPIRITUOSEN

• DISTILLATI •

Ouzo	3,20
Ramazotti	3,20
Sambucca	3,20
Obstler	3,20
Limoncello	3,20
Fernet Branca	3,20
Hausgrappa	3,20
Grappa Reserva	5,50



ALKOHOLFREI

• ANALCOLICO •

WASSER

0,25L 2,90 / 0,75L 6,20

Bad Pyrmonter Sprudel

Bad Pyrmonter Still

SOFTDRINKS

0,2L 3,50 / 0,4L 4,50

Cola^{1,6} / Cola light^{1,2,6,7} / Cola Zero^{1,2,6,7}

Fanta^{1,2,5}

Sprite³

Spezi^{1,2,5,6}

Säfte

0,2L 3,50 / 0,4 L 4,50

Apfel

Orange

Maracuja

Traube

Kirsche

Banane

Schorlen

0,2L 3,50 / 0,4 L 4,50

Apfel

Orange

Maracuja

Traube

Kirsche

Banane

HEISSES

• CALDO •

Espresso⁶

2,50

Doppelter Espresso⁶

3,90

Tasse Kaffee⁶

2,90

Cappuccino⁶

3,20

Latte Macchiato⁶

4,20

Heiße Schokolade

3,50

Tee

2,50

1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoffe - 3 Geschmacksverstärker

4 Konservierungsstoff Benzoelsäure - 5 Antioxidationsmittel

6 Koffeinhaltig - 7 Süßstoff Saccharin - 8 Aspartam - 9 Chininhaltig