

bei Salerno

EMPFEHLUNG

KÜRBISCREMESUPPE | €7.9

dazu Weißbrot

WINTER SALAT | €15,9

mit gegrilltem Kürbis, Maronen und
geräucherten Gänsebrustscheiben / Vinaigrette

SPAGHETTI ALLA CHITARRA | €22.9

aus dem Pecorino Laib mit frischen Schwarzen
Trüffeln

HAUSGEMACHTE KÜRBIS GNOCCHI | €17.9

an einer Kürbiscremesoße mit Provola Käse
überbacken

WINTER PIZZA | €13.9

mit Speck, Sauerkraut und Peperoniwurst
(Sahne Boden)

HAUSGEMACHTE SOMBRERO NUDELN | €18.5

gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta an einer
Gorgonzolasoße mit Walnüssen

WOLFSBARSCHFILET | €24.9

an einer Schrimpssoße dazu Rosmarinkartoffeln
und Salat

SCHWEINESCHNITZEL ALLA SALERNO €19.9

mit Aubergine und Provola Käse überbacken dazu
Rosmarinkartoffeln und Salat

HAUSGEMACHTES TIRAMISU | €6.9

Biskuit mit Caffè und Mascarpone

PISTAZIEN SCHOKO CRUNSH | €8.5

Pistazien, Quarkcreme, Schokolade

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Lugana D.O.C Pratello | 12% Trockener Weißwein

Primitivo del Salento | 12,5% **Trockener Rotwein**

“La Rosa” Borgo Valbea , Veneto | 13% Trockener Rosewein

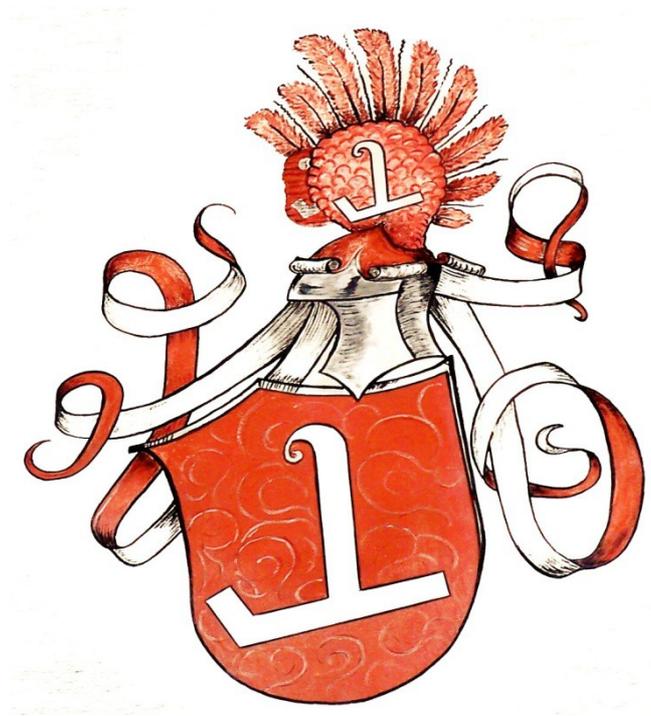
0,25l € 8,9 – 7,9

0,75l € 24,9 – 22,9



Italienisches
Restaurant & Pizzeria

Seit 1986



*Rosbrunnenstrasse 1 ▪ 35510 Butzbach
Tel.: 06033/66030
Inh.: N.Colicigno & V.Iorio*

*Herzlich Willkommen,
schön dass Sie da sind!*

*Das Team **Salerno** bedankt sich
für Ihren Besuch.*

*Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag 11.00 - 14.30 Uhr und von 17.00 - 22.00Uhr*

Dienstag Ruhetag!

Alle Speisen auch zum Mitnehmen !

Vorspeisen

01. Caprese	€ 11,50
Mozzarella-Käse/Tomaten/Olivenöl/Balsamico/ *5, g,	
02. Antipasto Italiano	€ 18,00
Gemischte Vorspeise/Kalt/Warm/ *1,2,3,6,b,d,g,n,	
04. Carpaccio di Manzo	€ 18,00
Rinderfilet/Sellerie/Pilzen/Rucola/Parmesan-Käse/ *5,i,g,	
05. Salat von Meeresfrüchten	€ 15,90
Grüner Salat/Paprika/Oliven/Essig-Öl/ *5,b,i,n,	
06. Bruschetta Originale	€ 5,90
3 Stück/ *a,	

Suppen

07. Tomatensuppe	€ 7,90
------------------	--------

Salate

11. Rucolasalat	€ 14,50
Rucola/Parmaschinken/Parmesan-Käse/Essig-Öl/ *3,5,g,	
12. Tomatensalat	€ 7,50
Zwiebeln/Essig-Öl/ *5,	
13. Gemischter Salat	€ 9,50
Grüner Salat/Kraut/Karotten/Gurken/Tomaten/Zwiebeln Haus-Dressing/ *c,	
15. Italienischer Salat	€ 12,50
Grüner Salat/Tomaten/Käse/Gurken/Zwiebeln/Thunfisch/ Vorderschinken/gekochtem Ei/Haus-Dressing/ *3,c,d,g,	
16. Bauernsalat	€ 12,50
Grüner Salat/Tomaten/Gurken/Oliven/Artischocken/ Grüne Peperoni/Zwiebeln/Schafskäse/Haus-Dressing/ *2,6,c,	

“Allergene und Zusatzstoffe können erfragt werden“

Pizzen

- | | |
|---|---------|
| 18. Pizza Margherita
Tomaten/Käse/Mozzarella/ *a,g, | € 9,50 |
| 19. Pizza Trio
Salami/Vorderschinken/Pilzen/Käse/ * 2,3,a,g, | € 11,50 |
| 20. Pizza Vegetaria
Auberginen/Paprika/Zucchini/Käse/ *a,g, | € 12,00 |
| 21. Quattro Stagioni
Pilzen/Oliven/Artischocken/eingelegte Paprika/Käse/ *6,8,a,g, | € 12,00 |
| 22. Pizza Calzone
Salami/Vorderschinken/Käse/zugeklappte Pizza/*2,3,a,g, | € 10,50 |
| 23. Pizza Parma
Parmaschinken/Rucola/Parmesan-Käse/Käse/ *2,3,a,g, | € 13,90 |
| 24. Pizza Hawaii
Vorderschinken/Ananas/Käse/ *2,3,a,g, | € 10,90 |
| 25. Pizza Quattro Formaggi
Gorgonzola/Parmesan-Käse/Mozzarella/Käse/ *a,g, | € 12,50 |
| 26. Pizza Salmone
frischer Lachs/Knoblauch/Rucola/Käse/ *a,g,d, | € 13,50 |
| 27. Pizza Speciale
Thunfisch/Shrimps/Knoblauch/Käse/ *a,b,d,g, | € 13,90 |
| 28. Pizza Capricciosa
Salami/Pilzen/eingelegte Paprika/Peperoniwurst/Käse
*2,3,8,a,g, | € 12,00 |
| 29. Pizza Bruschetta
frischen Tomaten/Rucola/Mozzarella/Käse *a,g, | € 12,50 |
| 30. Pizza Al Capone
Vorderschinken/Artischocken/Peperoniwurst/Käse/Scharf/
*2,3,a,g, | € 11,90 |
| 31. Pizza Boss
Salami/Vorderschinken/Pilzen/Spiegelei/Käse *2,3,a,c,g, | € 11,90 |
| 32. Pizza Toscana
Salami/Zwiebeln/Peperoniwurst/Knoblauch/
Vorderschinken/Käse/ *2,3,a,g, | € 12,90 |

Unser Pizzateig wird aus Weizenmehl hergestellt! (Pizza Größe 28cm)

Sie können Ihre Pizza nach Wunsch zusammenstellen!

“Allergene und Zusatzstoffe können erfragt werden“

Teigwaren

33. Spaghetti Napoli Tomatensauce/Basilikum/Parmesan-Käse/*a,i,	€ 10,90
34. Spaghetti Bolognese gemischtes Hackfleisch/Parmesan-Käse/*a,i,	€ 11,90
35. Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncini Cocktailtomaten/Lauch/Petersilie/Parmesan-Käse/Scharf/*a,i,g,	€ 11,90
36. Spaghetti Carbonara Sahne/Vorderschinken/Eier/Parmesan-Käse/*2,3,a,c,g,i,	€ 12,50
37. Spaghetti Marinara Meeresfrüchte/Cocktailtomaten/*1,4,5,a,b,c,i,	€ 17,50
38. Spaghetti Mediterrani Paprika/Zucchini/Auberginen/Lauch/Parmesan-Käse/ Cocktailtomaten/*a,	€ 13,50
40. Tagliatelle al Salmone frischer Lachs/Tomatensoße/ *1,4,5,a,b,c,i,	€ 17,50
45. Tortellini alla Panna Sahne/Vorderschinken/Parmesan-Käse/*2,4,10,a,g,h,	€ 11,90
46. Penne Parmiggiana Auberginen/Mozzarella/Tomatensoße/Parmesan-Käse/*a,g,	€ 12,50
47. Penne All arrabiata Oliven/Zwiebeln/Parmesan-Käse/Scharf/Cocktailtomaten/ Speck/*a,g,	€ 12,50
48. Gnocchi Mama Mia Gorgonzolasoße/Parmesan-Käse/*2,4,5,a,	€ 11,90
49. Gnocchi Sorrento Tomatensoße/Basilikum/Mozzarella/Parmesan-Käse/* 2,4,5,a,g,	€ 12,50
51 . Lasagne Bolognese gemischtes Hackfleisch/Käse (überbacken) *a,i,	€ 11,50
52 . Combinazione/Bolognese/ Penne/Lasagne/Tortellini/Käse (überbacken) *2,4,10,a,h,i,g,	€ 11,50

“Allergene und Zusatzstoffe können erfragt werden“

Hausgemachte Nudeln

53. Ravioli/Cilento ai Porcini € 16,90
Gefüllte Nudeln/Ricotta/Spinat/in Steinpilzsoße/
Parmesan-Käse/*a,c,
54. Mezze Lune Pummaró € 16,90
Gefüllte Halbmond Nudeln/Ricotta/Parmaschinken/
in Cocktailtomatensoße/Parmesan-Käse/*2,3,a,c,
55. Mezze Lune alla Salbia € 16,90
Halbmond Nudeln-Gefüllt/Ricotta/Parmaschinken/
Parmesan-Käse/in Butter-Salbei Soße/*2,3,a,c,

Nur für unsere kleinen Gäste

56. Penne Nudeln € 9,90
Tomatensoße oder Buttersoße oder Sahnesoße/
Parmesankäse/*a,i,
57. Kinderschnitzel vom Schwein/Pommes/*5, € 12,90

Vom Schwein

58. Schweineschnitzel/Pommes/Salat/*5, € 16,50
59. Jägerschnitzel/Champignonsoße/Pommes/Salat/ € 17,50
*1,5,a,c,i,f,g,j,
60. Schnitzel Bolognese/Käse/Vorderschinken/Bolognesesoße/ € 18,50
(überbacken)/Pommes/Salat/*2,3,5,g,i,
61. Paprika Schnitzel/Wagnerart/Paprika-Sahne Soße/ € 17,50
Pommes/Salat/Scharf/*g,
63. Schweinerücken Steak/Weißwein-Soße/ € 16,50
Pommes/Salat/*3,5,a,
66. Saltimbocca € 17,50
Schweinerücken Steak/Vorderschinken/
Salbei/Weißwein-Soße/Pommes/Salat/*2,3,5,a,

Änderungen/Zusätzliche Beilagen wie/Nudeln/Gemüse/Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln-mit Speck-Paprika/mit Aufpreis....€ 1,50

“Allergene und Zusatzstoffe können erfragt werden“

Vom Rind

76. Bistecca alla Griglia € 26,50
Rumpsteak gegrillt/Rosmarinkartoffeln/
Kräuterbutter/Salat/ *i,j,5

Fischspezialitäten

81. Calamari Romana € 18,90
Frittierte Tintenfischringe/Pommes/Salat/*5,d,
84. Calamari vom Grill € 18,90
gegrillte Calamarituben/Rosmarinkartoffeln/Salat/*5,
Knoblauch-Cocktail-Rosmarin-Öl/
85. Salmone alla Nicolino € 24,90
gegrilltes Lachsfilet/Schrimps-Soße/Rosmarinkartoffeln/
Salat/*5,d,i

Änderungen/Zusätzliche Beilagen wie/Nudeln/Gemüse/Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln-mit Speck-Paprika/mit Aufpreis....€ 1,50

“Allergene und Zusatzstoffe können erfragt werden“

Dessert

87. Heiße Liebe	€ 7,50
Vanilleeis/heißen gemischten Beeren/Sahne/*a,e,f,g,h,	
90. Coup Dänemark	€ 6,90
Vanilleeis/Schokoladensoße/Sahne/*11,a,e,f,g,h,	
91. Tartufo Nero	€ 5,90
Schokoladeneis/Sahne/*1,8,11,a,g,	
93. Schoko Soufflé	€ 7,90
Vanille Eis/weiße Schokolade oder dunkle Schokolade/	

Warme Getränke

Tasse Kaffee*13,	€ 2,70
Espresso *13	€ 2,60
Espresso Macchiato*13,g,	€ 2,90
Espresso Coretto*13,	€ 5,00
Cappuccino*13,g,	€ 3,30
Latte Macchiato*13,g,	€ 3,50
Glas Tee *13,	€ 2,50
Espresso Doppio*1	€ 4,70

Aperitifs

Aperol Spritz*1	€ 6,90
Campari Soda 0,5cl *1	€ 4,90
Martini weiß/rot 0,5 cl *1	€ 4,90
Sherry dry 0,5 cl	€ 4,50
Campari Orange 0,5 cl *1	€ 5,50
Prosecco	€ 4,90
Gin Tonic *1	€ 8,90
Hugo	€ 6,90

Alkoholfreie Getränke

Fanta/*1,2,3/Sprite/*1,2,3,		
Coca Cola/*1,13/Coca Cola light/ *1,2,8,13,	alle Getränke	0,20 l € 3,00
		0,40 l € 4,80
Coca Cola Zero		0,33 l € 3,70
Fuze Tee (Zitrone, Pfirsich)		0,33 l € 3,80
Tomatensaft 0,2l/Traubensaft 0,2l/		
Traubensaft-Schorle 0,4l/		
Bitter Lemon 0,2l/0,4l/ *12,		
Apfelsaft 0,2l/AS- Schorle 0,4l/		
Tonic Water 0,2l/*12,	alle Getränke	0,20 l € 3,00
Orangensaft 0,2l/OS- Schorle 0,4l/		0,40 l € 4,80
Acqua Morelli/Sprudel		0,25 l € 2,80
Taunusquelle/Sprudel/Still		0,75 l € 5,90

Bier vom Fass

Licher Pils	0,30 l	€ 3,50
	0,40 l	€ 4,20
Benediktiner Hefeweizen/Cola – Hefeweizen/*1,13,	0,30 l	€ 3,70
	0,50 l	€ 5,10

Bier aus der Flasche

Malzbier/*1	0,33 l	€ 3,30
Weizenbier Benediktiner Kristall/Dunkel/Hefe-Alkoholfrei/*a	0,50 l	€ 5,00
Alkoholfreies Pils-Licher Isotonisch/*a	0,33 l	€ 3,50

Liköre

Marsala/Limoncello/Amaretto/	4 cl	€ 4,50
Sambuca	4 cl	€ 4,50
Amaro/Averna/Ramazotti/	4 cl	€ 4,50
Fernet Branca	4 cl	€ 4,50
Baileys/Amaretto Mafioso	4 cl	€ 4,50

Digestiv

Wodka/Ouzo	4 cl	€ 4,50
Malteser Kreuz	2 cl	€ 2,60
Grappa	2 cl ab	€ 3,50
Brandy/Vecchia Romangna/	4 cl	€ 4,90
Bacardi Rum/mit Cola/	4cl/0,2	€ 6,50
Jack Daniels/Whisky/	4 cl	€ 4,90
Jacky Cola/*1,13	4cl/0,2	€ 6,50

Hauswein aus dem Holzfass

Rotwein - Cabernet
Weißwein – Pinot Bianco
Rôse – Raboso,*5



Alle offene Weine/*5/	0,25 l	€ 5,50
	0,50 l	€ 10,50

Offene Weine

Weißwein: Frizzantino (lieblich) Rotweine Lambrusco (lieblich)
 Frascati secco (trocken) Chianti (trocken)

Alle offenen Weine/*5	0,25 l	€ 5,50
	0,50 l	€ 10,50

Apfelwein

Apfelwein pur *5,9	0,25 l	€ 3,00
Sauergespritzt *5,	0,50 l	€ 5,00
Süßgespritzt mit Cola/Fanta/*5,9/Cola 1,2,5,9,10/		



Flaschenweine

Rotwein oder Weißwein

Ihr Kellner berät Sie gerne. Sprechen Sie uns an!

Mit Stern* eingezeichnete Produkte „Enthalten“ folgende Zutaten.

Allegegenkennzeichnung, die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

Gruppen:

- a. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder deren Hybridstämme, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. **Krebsstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind)
- m. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. **Weichtiere**
(wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kenntnismachung von Zusatzstoffen

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 – Farbstoffe | 11- kakaohaltige Fettglasur |
| 2- Konservierungsstoffe | 12- Chinin |
| 3- Antioxidationsmittel | 13- Coffein |
| 4- Geschmacksverstärker | 14- Phosphate |
| 5- Schwefeldioxid/Sulfite | |
| 6- Eisensalze | |
| 7- Stoffe zur Oberflächenbehandlung | |
| 8- Süßungsmittel | |
| 9- Taurin | |
| 10- Milcheiweiß | |