



La Lucania

Restaurant & Pizzeria



Unsere Öffnungszeiten

Wir haben für Sie an folgenden Tagen geöffnet:

Dienstag bis Sonntag

von: 11:30 bis 14:30 Uhr

von: 17:30 bis 22:00 Uhr

Warme Küche bis 21:50 Uhr

Montag Ruhetag

Tel. : 089 322 67 96

Fax : 089 323 34 48

WhatsApp: 0173 4167578

restaurant.lalucania@gmail.com

Restaurant La Lucania

Situlistraße 54

80939 München

www.lalucania.de

Zuppe - Suppen

Minestrone⁽³⁾7,90 €
Gemüsesuppe

Crema di Pomodoro^(m-5)7,90 €
Tomatencremesuppe

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Antipasto Casa^(c-m-d-n-3)16,90 €
Vorspeiseplatte

Scampi e Rucola^(c)17,90 €
Garnelen vom Grill auf Rucola mit Balsamico-Creme

Carpaccio di Manzo^(m)17,90 €
Vom Rinderfilet mit Rucola, Cocktailtomaten und Parmesan

Caprese^(m)12,90 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Caprese di Bufala^(m)14,90 €
Büffelmozzarella "Caprese Art"

Vitello Tonnato^(e-g-15)17,90 €
Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sardelen-Kapern-Mayonnaise Sauce

INSALATE - SALATE

Insalata Verde6,20 €
Grüner Salat

Piccola Mista6,20 €
Kleine Gemischter Salat

Insalata Mista8,50 €
Gemischter Salat, Tomaten, Paprika, Gurken und Karotten

Insalata di Pomodori8,90 €
Tomaten Salat mit Zwiebel und Basilikum

Insalata di Rucola^(m)11,50 €
Rucola Salat mit Parmesan und Cocktailtomaten

Insalata Tonno^(e-g)14,90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Zwiebel und Oliven

Insalata di Tacchino14,90 €
Gemischter Salat mit Putenstreifen, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Zwiibel und Oliven

Insalata *Lucania*^(m)13,90 €
Rucola Salat mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Parmesan

PASTA - NUDELGERICHTE

Spaghetti Napoli ^(a)	11,90 €
mit Tomatensauce	
Spaghetti Aglio, Oglio e Peperoncino ^(a)	11,90 €
mit Knoblauch, Öl und Peperoncino	
Spaghetti Amatriciana ^(a-m-3-15)	13,50 €
mit Speck, Zwiebel und Tomatensauce	
Spaghetti Bolognese ^(a-m)	13,50 €
mit Hackfleischsauce	
Spaghetti Carbonara ^(a-e-m-2-3-4-15)	13,50 €
mit Ei, Speck und Sahnesauce	
Penne Arrabbiata ^(a)	12,50 €
mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino	
Penne 4 Formaggi ^(a-m)	14,50 €
mit 4 verschiedenen Käsesorten	
Penne Gorgonzola e Spinaci ^(a-m)	14,50 €
mit Gorgonzolasauce und Spinat	
Lasagne al Forno ^(a-m)	15,50 €
mit Hackfleisch und Mozzarella	
Tagliatelle con Scampi e Zucchini ^(a-c)	18,50 €
Mit Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten	
Tagliatelle con Manzo ^(a-m)	18,50 €
mit Rindfleischstreifen, Rosmarin, Cockailtomaten und Büffelmozzarella	
Tagliatelle con Salmone ^(a-m-g)	18,50 €
mit Lachs und Sahne Sauce	

CARNE -FLEISCHGERICHTE

wird mit Tagesbeilage oder kleinem Salat serviert

Saltimbocca alla Romana ^(m-2-3)	26,90 €
Kalbsmedaillons, Parmaschinken und Salbei	
Scaloppina di Vitello alla Lombarda ⁽²⁾	25,90 €
Kalbsmedaillons, Kapern und Zitronensauce	
Scaloppina di Vitello alla Sorrentina ^(m)	26,90 €
Kalbsmedaillons, Tomaten Scheiben, Mozzarella und Basilikum	
Scaloppina ai Funghi ^(m)	23,90 €
Schweinemedallions mit Champignons	
Rinderlände von Grill.....	29,90 €

PESCE -FISCHGERICHTE

wird mit Tagesbeilage oder kleinem Salat serviert

Calamaretti alla Griglia ^(c)	24,90 €
Baby Calamari vom Grill	
Scampi alla Griglia ^(c)	29,90 €
Riesengarnelen vom Grill	
Grigliata di Pesce ^(c-g)	34,90 €
Gemischte Fischplatte	

STEINOFEN PIZZA, Ø 32 cm
Alle "Pizze" werden mit Tomatensauce & Mozzarella belegt

Pizza Pane Weiß ^{(a)*} mit Knoblauch Sauce	8,90 €
Pizza Pane Rot ^(a) mit Tomaten Sauce	8,90 €
Margherita ^(a-m)	11,20 €
Salami ^(a-m-2-3-4-5) mit Salami.	12,90 €
Prosciutto ^(a-m-1-3-4-5-8) mit Vorderschinken	12,90 €
Funghi ^(a-m) mit Champignons	12,40 €
Regina ^(a-m-1-3-4-5-8) mit Vorderschinken und Champignons	15,40 €
Quattro Stagioni ^(a-m-1-2-3-4-5-8) mit Vorderschinken, Salami, Champignons und Peperoni	17,50 €
Quattro Formaggi ^(a-m) mit 4 verschiedenen Käsesorten	16,50 €
Tonno e Cipolla ^(a-m-g-2) mit Thunfisch und Zwiebel	16,50 €
Diavola ^(a-m-2-3-4-5) mit scharfer Salami	15,40 €
Salamino Piccante & Peperoni ^(a-m-2-3-4-5) mit scharfer Salami und Peperoni	16,50 €
Salamino Piccante & Gorgonzola ^(a-m-2-3-4-5) mit scharfer Salami und Gorgonzola	16,50 €
Calzone ^(a-m-1-2-3-4-5-8) mit Procciuto, Salami und Funghi	16,50 €
Pizza Calabresse ^(a-m-2-3-4-5) mit Salamino picante, Oliven und Kapern	17,50 €
Pizza Mare e Monti ^(a-c-m-2-9) mit Garnelen, Funghi, Pomodorini und Knoblauch	18,90 €
Pizza Fiorentina ^(a-e-m-1-3-4-5-8) mit Prosciutto, Spinat, Spiegelei und Mozzarella Caprese	18,90 €
Pizza Boscaiola ^(a-m) mit Broccoli, Funghi, Oliven, Carciofi und Mais	16,50 €
Pizza mit Salsiccia ^(a-m) Salsiccia, Pomodori secchi, Schafskäse und Kartoffel	18,90 €

* Ohne Mozzarella

EXTRA :
Thunfisch 3€ / Schrimps 4€ / Sardelen 3€ / Kapern 2,50€ / Ei 2,50€ / Salami 2,50€ / Prosciutto 2,50€ /
Scharfe Salami 3€ / Parmaschincken 3,50€ / Artischocken 2,50€ / Oliven – 2,50€ / Peperoni 2,50€ Mais 2,50€ /
Paprika 2,50€ / Zucchini 2,50€ / Auberginen 2,50€ / Funghi 2,50€ / Rucola 2,50€ / Scharfes Öl 1,0€ / Knoblauch Öl
1,0€ / Zwiebel 1,5€ / Kirschtomaten 2,50€ / Ananas 2,50€ / Avocado 2,50€ / Parmesan 2,50€ / Käse 2,50€ /
Gorgonzola 3€ / Mozzarella Capresse 3,50€ / Büffelmozzarella 4€ / Trüffel 5,50 € / Verpackung 0,50€ / 2 Teller 1,50€

STEINOFEN PIZZA, Ø 32 cm
Alle "Pizze" werden mit Tomatensauce & Mozzarella belegt

Hawaii ^(a-m-1-2-3-4-5-8) mit Vorderschinken und Ananas.	14,90 €
Parma Rucola ^(a-m-3) mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	17,90 €
Vegetariana ^(a-m) mit Gemüse vom Grill	17,50 €
Romana ^(a-m-g-2-3) mit Sardellen, Oliven und Kapern	15,80 €
Dello Chef ^(a-c-m-2-9) mit Garnelen, Knoblauch und Cocktailtomaten	18,50 €
Lucania ^(a-m-2-3-4-5) mit Salami, Gorgonzola und Knoblauch.	16,90 €
Gorgonzola ^(a-m) mit Gorgonzola und Spinat	16,50 €
Carciofi ^(a-m) mit Artischocken und Oliven	14,90 €
Capricciosa ^(a-m-1-2-3-4-5-8) mit Vorderschinken, Salami, Champignons und Peperoni	17,50 €
Mais ^(a-m) mit Mais	12,50 €
Schwarz ^(a-g-m) mit Räucherlachs, Avocado, Büffelmozzarella und Rote Zwiebel karamellisiert	19,90 €
Vollkornpizza ^(a-m) mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan	17,90 €
La Pinsa ^(a-m) mit Frischkäse gefülltem Rand, Rindsalami, Zucchini und Baby Mozzarella	18,90 €
Pizza Etna ^{(a) *} mit Tomatensauce, Mais, Carciofi, und Funghi	15,50 €
Pizza Giardiniera ^{(a) *} mit Tomatensauce, Zucchini, Auberginen,Paprika, Rucola und Pomodorini	17,50 €
Pizza Vollkorn Vegan ^{(a) *} mit Tomatensauce, Broccoli, Mais und Pomodorini	16,90 €
Pizza Adriatico (Weiss) ^(a-c-m-2-9) Frutti di Mare, Pomodorini und Knoblauch	18,50 €
Pizza Amalfi ^(a-c-g-m-2) mit Tomatensauce, Thunfisch, Garnelen, Sardellen und Knoblauch	18,50 €

* Ohne Mozzarella

EXTRA :

Thunfisch 3€ / Schrimps 4€ / Sardelen 3€ / Kapern 2,50€ / Ei 2,50€ / Salami 2,50€ / Prosciutto 2,50€ /
Scharfe Salami 3€ / Parmaschincken 3,50€ / Artischocken 2,50€ / Oliven – 2,50€ / Peperoni 2,50€ Mais 2,50€ /
Paprika 2,50€ / Zucchini 2,50€ / Auberginen 2,50€ / Funghi 2,50€ / Rucola 2,50€ / Scharfes Öl 1,0€ / Knoblauch Öl
1,0€ / Zwiebel 1,5€ / Kirschtomaten 2,50€ / Ananas 2,50€ / Avocado 2,50€ / Parmesan 2,50€ / Käse 2,50€ /
Gorgonzola 3€ / Mozzarella Capresse 3,50€ / Büffelmozzarella 4€ / Trüffel 5,50 € / Verpackung 0,50€ / 2 Teller 1,50€

DOLCI - DESSERT

Il Tortino al Cioccolato ^(m)	8,90 €
Hausgemachte Schokoladensouffle mit weichem Schokoherz und einer Kugel Eis (Dauer ca. 10 Min.)	
Tiramisu ^(m-10)	7,90 €
Panna cotta ^(m)	7,90 €
Tartuffo Eis ^(m)	7,90 €
Schokolade Weiß Pistazien ⁽ⁱ⁾ Limoncello	
Creme Brulee ^(a-m)	7,90 €
Limone Ripieno ^(m)	7,90 €
Profiterole ^(a-m)	7,90 €
Windbeutel mit Vanillecreme und Schokoladesauce	

BEVANDE CALDE - WARME GETRÄNKE

Espresso ⁽¹⁰⁾	3,10 €
Espresso Macchiato ^(10-m)	3,40 €
Espresso Coretto ⁽¹⁰⁻⁾	4,90 €
Doppio Espresso ⁽¹⁰⁾	5,80 €
Cappuccino ^(10-m)	3,90 €
Latte Macchiato ^(10-m)	4,40 €
Tasse Kaffee	3,70 €
Heiße schokolade ^(m)	5,70 €
Tee (Verschiedene Sorten)	3,30 €
Grün, Minze, Kamille, Schwarz, Früchte	

GRAPPE mind. 37,5 Vol.%

Grappa della Casa	2cl.....4,10 €
Grappa Nardini Riserva	2cl.....6,70 €
Grappa UE Nonino	2cl.....6,70 €
Grappa Nonino Riserva Barrique	2cl.....6,90 €
Grappa Amarone	2cl.....6,90 €
Grappa di Prosecco Da Ponte	2cl.....6,10 €

DIGESTIVI

Amaro Lucano aus Lucania	30 Vol.% 2cl.....	4,40 €
Amaro Averna	29 Vol.% 2cl.....	4,40 €
Ramazotti	30 Vol.% 2cl.....	4,40 €
Amaretto	28 Vol.% 2cl.....	4,40 €
Fernet Branca / Menta	40 & 28 Vol.% 2cl.....	4,40 €
Cynar	16,5 Vol.% 2cl.....	4,40 €
Sambuca	42 Vol.% 2cl.....	4,40 €
Limoncello	25 Vol.% 2cl.....	4,40 €
Williams Birne	40 Vol.% 2cl.....	4,40 €
Whiskey (Jack Daniels)	40 Vol.% 4cl.....	7,40 €
Vodka	40 Vol.% 4cl.....	7,40 €
Vecchia Romagna	38 Vol.% 2cl.....	6,10 €

APERITIVI - APERITIFE

Sanbitter (Alkoholfrei) ⁽¹⁾	0,1l.....	5,40 €
Crodino (Alkoholfrei)	0,1l.....	5,40 €
Aperitivo della Casa ⁽¹⁻¹¹⁾	0,2l.....	7,40 €
Aperol Spritz ⁽¹⁻¹¹⁾	0,2l.....	7,40 €
Hugo ⁽²⁻⁴⁾	0,2l.....	7,40 €
Prosecco	0,1l.....	5,10 €
Campari Soda ⁽¹⁻¹¹⁾	4 cl.....	6,70 €
Campari Orange ⁽¹⁻¹¹⁾	4 cl.....	7,40 €
Martini Bianco / Rosso	4 cl.....	6,40 €

VINI APERTI - OFFENE WEINE

Hauswein Weiß ⁽¹⁵⁾	0,25l.....	6,40 €
	0,5l.....	12,10 €
Hauswein Rot ⁽¹⁵⁾	0,25l.....	6,40 €
	0,5l.....	12,10 €
Rose ⁽¹⁵⁾	0,25l.....	6,40 €
	0,5l.....	12,10 €
Lambrusco ⁽¹⁵⁾	0,25l.....	6,40 €
Weißweinschorle ⁽¹⁵⁾	0,25l.....	5,40 €
Rotweinschorle ⁽¹⁵⁾	0,25l.....	5,40 €

Weiß Wein 0,7l



PINOT GRIGIO DOC AUS VENETIEN

Azienda Agricola Villa Polani

Strohgelb in der Farbe mit goldenen Reflexen. Leicht aromatisch. Weich, samtiger Körper und leichte Mineralnote.

0,2L 7,90 €

0,75L 23,90 €



SAUVIGNON REDENTORE IGT

AUS VENETIEN Az, Agr, De Stefani

Strohgelb mit grünliche reflexen. Complexe, aromatische Düfte, nachregende würziger Nachgeschmack mit perfekter Mineralität.

0,2L 9,30 €

0,75L 27,90 €



LUGANA DOC AUS VENETIEN

Azienda Agricola Corte Gardoni

Dieser Lugana hat eine goldgelbe leuchtend Farbe. In der Nase zeigen sich Aromen von exotischem Obst, die sich auf der Zunge wundrbar entfalten, dennoch der Abgang mineralisch und lang ist.

0,2L 10,10 €

0,75L 30,90 €



GRILLO IGP AUS SIZILIEN *Kellerei Musitta*

Ein gut strukturierter Wein, strohgelb in der Farbe mit den typischen angenehmen Blumen- sowie Fruchtnoten unreifer Äpfel.

0,2L 9,90 €

0,75L 29,90 €



CHARDONNAY IGT AUS VENETIEN

Azienda Agricola Villa Polani

Strohgelbe bis goldene Farbe. Intensives Bukett mit dezenten Noten von exotischen Früchten, Apfel und Birne. Am Gaumen gute Balance zwischen Frische und Weichheit mit aromatischer Persistenz und großer Eleganz. Gut strukturiert und wohl schmeckend.

0,2L 7,90 €

0,75L 23,90 €



CIRO BIANCO DOC AUS KALABRIEN

Kellerei Iuzzolini

Dieser Greco aus Kalabrien ist ein strohgelber Weißwein mit Aromen von Blüten und hellen Früchten wie Apfel, Birne und Pfirsich. Am Gaumen ist der Wein saftig und harmonisch.

0,2L 8,90 €

0,75L 26,90 €



PROSECCO SPUMANTE DOC

Treviso Ca del Teo

Spritzig, trocken mit Geruch nach hellen Früchten.

0,75L 27,90 €

Rot Wein 0,7l



MONTEPULCIANO DOC AUS ABRUZZO TENUTA ANTONINI

Intensives Rubinrot, weich und rund im Geschmack. Stark geprägt von Beerenfrüchten und Kirschen. Er zeigt eine angenehme Tanninnote

0,2L 9,30 €
0,75L 27,90 €



CHIANTI RISERVA DOCG AUS TOSKANA Kell. Vecchia Cantina di Montepulciano

Es zeichnet sich durch eine intensive rubinrote Farbe aus. In der Nase befinden sich Noten von roten Beeren mit Noten von Lakritz und Rosenmarmelade. Der Geschmack ist harmonisch, trocken und strukturiert.

0,2L 9,30 €
0,75L 27,90 €



PRIMITIVO DOC AUS APULIEN Polvanera

Im Glas ein intensives Rubinrot. Duftet kräftig nach Pflaume, Kirsche und Holunder. Am Gaumen zeigt sich der Uno Primitivo di Manduria saftig und voll. Samtige Tannine und einer gut eingebundenen Säure machen den Rotwein aus Apulien geschmeidig und rund. Im Abgang mit einer schönen Gewürznote.

0,2L 10,30 €
0,75L 30,90 €



CABERNET SAUVIGNON IGT AUS VENETIEN Azienda Agricola Villa Polani

Der Cabernet Sauvignon delle Venezie ist ein sehr strukturierter Wein mit unglaublichen Aromen von schwarzem Pfeffer, Lakritze und Blaubeere.

0,2L 9,30 €
0,75L 27,90 €



Musita - Rabah Nero d'Avola Sicilia DOC

Ein intensiver Duft von Brombeere, reifer Zwetschge und Schwarzkirsche sorgt beim Rabah Nero d'Avola vom Weingut Musita von Anfang an für Aufmerksamkeit. Dazu gesellen sich im Hintergrund zart ausfallende Noten von Tabak, Leder und eine Spur Rauch. Am Gaumen reichert sich das schwarzfruchtige Spiel noch um feine Schokoladennoten und ebenso feinen Gerbstoff an. Die perfekt eingebundene Säure setzt das überraschend feine, Süßholz umwehte Tannin bis in den langen Abgang in Szene. Passt perfekt zu gekräutertem Lammkarree, Zwiebelrostbraten, Kurzgebratenem.

0,2L 9,30 €
0,75L 27,90 €



Primitivo del Salento DOP Cantine De Falco

Zugänglich und saftig schmeckt dieser typische Einstiegs-Primitivo, der sich zu vielen Gelegenheiten trinken lässt. Im Duft offenherzig nach dunklen Kirschen, Blaubeeren und süßen Gewürzen. Fruchtbetonter Geschmack mit südlichem Charme. Unbekümmert und weich, eben so, wie wir ihn alle mögen. Dabei verzichtet er auf ein Zuviel an demonstrativer Süße, was den Trinkfluss steigert. Ganz einfach ein authentischer Roter aus dem Salento, der Spaß macht.

0,2L 10,30 €
0,75L 30,90 €



Merlot del Veneto IGT Azienda Agricola Villa Polani

Der Merlot Veneto von Azienda Agricola Villa Polani aus Venetien präsentiert im Glas eine brillante, purpurrote Farbe. Die erste Nase des Merlot Veneto offenbart von Jasmine, schwarze Johannisbeeren und Zwetschgen. Den fruchtigen Anklängen des Bouquets gesellen sich noch mehr fruchtig-balsamische Nuancen hinzu.

0,2L 8,90 €
0,75L 26,90 €

ROSÉ



ROSATO LA MARCHESANA AUS APULIEN

Frisch und wohlriechend im Geschmack. Gut ausgeglichenes Bouquet, leicht trocken.

0,2L 9,30 €
0,75L 27,90 €



Cerasuolo d'Abruzzo Fattoria Savini

Im Glas kräftig mit roten Nuancen, in der Nase fein mit einem Duft von frischen Beeren, vor allem Himbeeren und Preiselbeeren. Im Mund weich nach roter Frucht und schöner Säure am Ende.

0,2L 9,30 €
0,75L 27,90 €

Champagner



R de Ruinart Brut

Der Klassiker R de Ruinart überzeugt durch Qualität, Kraft, Fülle und vor allem durch die vom Chardonnay geprägte Eleganz. Ein idealer Begleiter zu einem Essen, bei dem Champagner zu jedem Gang gereicht wird. Chardonnay und Pinot Noir bilden die Assemblage dieses goldgelb glänzenden, kristallklaren Champagners.

0,75L 120,00 €



Moët & Chandon Brut Impérial

ist von hoher Qualität, trocken und offen, zugänglich im Stil, raffiniert und exklusiv in der Erscheinung. Trinken Sie diesen Champagner bei einer Temperatur von 8-10°C

0,75L 100,00 €



Moët & Chandon Ice Imperial

Mit dem Moët & Chandon Ice Impérial wird auch Ihr Sommer h-ICE! Mit diesem Champagner hat Moët & Chandon erneut den Pioniergeist gezeigt, der das Unternehmen seit bereits mehr als 200 Jahren antreibt. Denn dieser Schaumwein wurde nicht für 'traditionelle Anlässe' geschaffen, sondern für spontane Momente der Freude, für den Sommer,

0,75L 120,00 €



Moët & Chandon Nectar Imperial

Moët & Chandon Imperial Nektar ist ein besonderer Champagner und ein guter Jahrgang. Er zeichnet sich durch einen frischen Abgang und eine Explosion von exotischen Früchten aus. Es ist ein sinnlicher und köstlicher Champagne, der sich von anderen unterscheidet.

0,75L 120,00 €



Moët & Chandon Ice Imperial Rose

Der Moët & Chandon Ice Impérial Rosé ist der erste und einzige Rosé-Champagner, der speziell dafür geschaffen wurde, auf Eis getrunken zu werden.

0,75L 140,00 €



BIRRA - BIER^(a)

Spaten Hell vom Fass	0,5l.....	4,70 €
	0,25l.....	2,90 €
Löwenbräu Hell Alkoholfrei	0,5l.....	4,70€
Beck's Pils	0,33l.....	4,50 €
Beck's Unfiltered Pils	0,33l.....	4,50 €
Franziskaner vom Fass	0,5l.....	4,80 €
	0,33l.....	3,50 €
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,5l.....	4,80 €
Franziskaner Weißbier Leicht	0,5l.....	4,80 €
Franziskaner Weißbier Royal	0,5l.....	5,80 €
Franziskaner Kellerbier	0,5l.....	5,10 €
Franziskaner Alkoholfrei	0,5l.....	4,80€
Leffe Blonde	0,33l.....	4,50 €
Leffe Brune	0,33l.....	4,50 €
Löwenbräu Hell dunkel	0,5l.....	4,70 €
Radler ⁽¹²⁾	0,5l.....	4,70 €
	0,25l.....	2,90 €
Corona	0,33l.....	4,50 €
Corona Zero	0,33l.....	4,50 €
Russ ⁽¹²⁾	0,5l.....	4,80 €
	0,33l.....	3,50 €

BEVANDE - GETRÄNKE

Afri Cola ⁽¹⁻⁴⁻¹⁰⁾	0,2l.....	3,30€
	0,4l.....	4,50€
Afri Cola ohne Zucker ⁽¹⁻⁴⁻¹⁰⁻¹³⁾	0,2l.....	3,30€
	0,4l.....	4,50€
Bluna Orange ⁽¹⁻⁴⁾	0,2l.....	3,30€
	0,4l.....	4,50€
Bluna Zitrone ⁽¹⁻⁴⁾	0,2l.....	3,30€
	0,4l.....	4,50€
Bluna Mix (Spezi) ⁽¹⁻⁴⁻¹⁰⁾	0,2l.....	3,30€
	0,4l.....	4,50€
Bitter Lemon ⁽⁴⁻¹¹⁾	0,2l.....	3,30€
Schweppes	0,2l.....	3,30€
Surgiva, Flasche mit / ohne Kohlensäure	0,25l.....	3,30€
	0,5l.....	4,50€
	1,0l.....	6,40€
Tafelwasser	0,2l.....	2,50€
	0,4l.....	4,10€
Stilles Wasser	0,2l.....	2,50€
	0,4l.....	4,10€
Leitungswasser	0,2l.....	1,00€

SÄFTE / NEKTAR

Apfelsaft trüb	0,2l.....	3,50 €
Orangensaft	0,2l.....	3,50 €
Johannisbeersaft	0,2l	3,50 €
Maracujasaft	0,2l.....	3,50 €
Rhabarbersaft	0,2l	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,2l	3,30 €
	0,4l	4,50 €
Orangensaftschorle	0,2l	3,30 €
	0,4l	4,50 €
Johannisbeersaftschorle	0,2l	3,30 €
	0,4l.....	4,50 €
Maracujasaftschorle	0,2l.....	3,30 €
	0,4l	4,50 €
Rhabarbersaftschorle	0,2l	3,30 €
	0,4l	4,50 €

Auflistung der eventuell in Speisen und Getränken enthaltenen Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffen:

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Nitritpökelsalz; 4) mit Antioxidationsmittel; 5) mit Geschmacksverstärker; 6) Geschwefelt; 7) Geschwärzt; 8) mit Phosphat; 9) mit Säuerungsmittel; 10) Koffeinhaltig; 11) Chininhaltig; 12) mit Süßungsmittel(n); 13) enthält eine Phenylalaninquelle; 14) mit Taurin; 15) enthält Sulfite

Allergene: a) glutenhaltiges Getreide; b) Schalenfrüchte; c) Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse; d) Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse; e) Eier und Ei-Erzeugnisse; f) Senf und Senf-Erzeugnisse; g) Fisch und Fisch-Erzeugnisse; h) Sesamsamen und Sesamsamen-Erzeugnisse; i) Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse; m) Milch und Milch-Erzeugnisse (einschl. Laktose); n) Mollusken