



Fischbachtal
RISTORANTE

Speisekarte

Gastronomiebetrieb seit 1920

- mit Lieferservice -
Telefon 06198 - 32178

Werter Gast,

wir heißen Sie herzlich willkommen
im Ristorante – Pizzeria Fischbachtal.

Das ganze Jahr über ist unser Team dazu da, Sie mit
kulinarischen Spezialitäten des sonnenreichen Italien
zu verwöhnen und wie der Italiener zu sagen pflegt:

**„Vivi a tavola con gli amici
i momenti piú belli della vita“**

**Erlebe bei Tisch, mit deinen Freunden,
die schönen Augenblicke des Lebens.**

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

und *buon appetito*

Täglich geöffnet von 12.00 bis 22.30 Uhr,
sonntags bis 22.00 Uhr, durchgehend
– Kein Ruhetag –

www.fischbachtal.com

Aperitivo · Aperitif

		€
160	Aperitivo della Casa	0,2 l 7,00
161	Prosecco	0,2 l 6,50
163	Campari ¹ Soda	4 cl 7,00
164	Campari ¹ Orange	4 cl 7,00
162	Aperol ¹	4 cl 6,00
171	Martini weiß, rot oder dry	4 cl 6,50
172	Aperol Spritz ¹	0,25 l 7,50

Antipasti · Vorspeisen

1	Affettato Misto – Gemischte italienische Salami ^{2,5,G}	14,00
	mit verschiedenen Käsesorten	
2	Antipasto di Mare – Meeresfrüchtesalat ^{2,5,B,N}	16,00
3	Scampi Cocktail – Krabbencocktail ^{2,3,5,C,G,F,J}	13,00
4	Prosciutto di Parma – Parmaschinken ²	13,50
5	Prosciutto di Parma e Melone ²	15,00
	Parmaschinken mit Melone	
6	Melanzane ripiene al forno ^{2,G}	10,50
	Gefüllte Aubergine überbacken	
7	Mozzarella Caprese ^G	9,50
	Frischkäse mit frischen Tomaten und Basilikum	
8	Carpaccio – Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet ^G	15,00
9	Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce ^{2,5,6,D}	14,00
	Carpaccio Salmone – Lachscarpaccio ^{D,G}	15,50
174	Antipasto „Chianti“ – gemischter Vorspeisenteller ^{2,5,6,D,G}	18,00
175	Mezzo Mezzo Halb Vitello Tonnato, halb Carpaccio ^{2,5,6,G}	15,00

Insalata · Salate

15	Insalata di Pomodoro – Tomatensalat mit Zwiebeln	8,00
16	Insalata Primavera ^{2,5,6,J}	9,00
	mit Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Tomaten	
17	Insalata all' Italiana ^{2,6,C,G,J}	9,50
	mit Käse, Schinken, Ei, Tomaten und Oliven	
18	Insalata Nizza ^{6,C,D}	10,00
	mit Thunfisch, Eier, Zwiebel und Oliven	
19	Insalata Sophia ^{2,6,C,G}	11,00
	mit Schinken, Ei, Oliven und Gorgonzola	
173	Insalata Tacchinella ^{6,G}	14,50
	gemischter Salat mit Putenbrust	

Zuppa · Suppen

10	Tortellini in Brodo – Tortellini in Kraftbrühe ^{2,3,5,A,C,G}	7,50
11	Minestrone – Gemüsesuppen. ital. Tradition ^{2,3,5,A,C,G}	7,50
12	Fischsuppe italienische Art ^{3,A,B,C,D,G}	17,00
13	Crema di Pomodoro – Tomatencremesuppe ^{3,A,C,G}	7,00
14	Crema di Broccoli – Broccoli-Cremesuppe ^{3,A,C,G}	7,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Fischbachtal
RISTORANTE

Specialità Pizza · Pizzaspezialitäten

€

20	Tomaten, Käse ^{A,G}	8,50
21	Tomaten, Käse, Schinken ^{2,A,G}	9,50
22	Tomaten, Käse, Salami ^{2,5,A,G}	9,50
23	Tomaten, Käse, Champignons ^{A,G}	9,50
24	Tomaten, Käse, Salami, Champignons ^{2,5,A,G}	10,50
25	Tomaten, Käse, Schinken, Champignons ^{2,A,G}	10,50
26	Tomaten, Käse, Champignons, Paprika, Artischocken ^{2,A,G}	11,50
27	Tomaten, Käse, Salami, Schinken ^{2,5,A,D,G} Paprika, Artischocken, Sardellen ^{2,5,A,B,G}	12,00
28	Tomaten, Käse, Salami, Scampi ^{2,5,A,B,G}	11,50
29	Tomaten, Käse, Salami, Champignons Peperoni, Zwiebeln ^{2,5,A,G}	11,50
30	Pizza Cipollo, Olive e Tonno ^{2,5,6,A,D,G} Tomaten, Käse, Zwiebeln, Oliven, Thunfisch	11,00
31	Pizza Calzone Pizzatasche nach Nr. Wunsch ^A	11,50
32	Pizza Speciale Tomaten, Käse, Schinken, Salami ^{2,5,A,G} Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken, Sardellen, Oliven	14,50
33	Pizza Marinara Tomaten, Käse, Meeresfrüchte ^{2,5,8,A,B,G,N}	15,00
34	Pizza Spaghetti ^{A,C}	10,00
600	Pizza San Daniele ^{2,A,G} Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken	14,50
601	Pizza Rucola Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse ^{2,A,G}	15,50
602	Pizza Diavolo Tomaten, Käse, scharfe Peperoni, Sardellen und Oliven ^{2,5,6,A,G,D}	11,00
604	Pizza Caprese Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum ^{A,G}	10,00
605	Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Paprika, Oliven und Artischocken ^{2,5,6,A,G}	11,00
606	Pizza Quattro Formaggi – mit 4 Käsesorten ^{A,G}	11,50
607	Pizza Micky Tomaten, Käse, Gorgonzola, Salami ^{2,5,A,G}	10,50
608	Pizza Pasqualino Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven und Zwiebeln ^{2,5,6,A,G}	12,00
609	Pizza Mafioso Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Sardellen, Oliven und Peperoncino ^{2,5,6,A,G,D}	13,00
610	Pizza Mediterranea Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Kapern, Champignons, Oliven ^{2,5,6,A,G}	12,50

Vegetarische Pizza

603	Pizza Giardino Tomaten, Käse, Broccoli, Spinat, Erbsen, Auberginen, Zucchini ^{A,G}	13,00
611	Pizza Natascha Tomaten, Birne, Gorgonzola ^{A,G}	12,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Fischbachtal
RISTORANTE

Specialità di Paste · Nudelspezialitäten

	€
36 Spaghetti Pomodoro mit Tomatensauce ^{A,G}	9,00
37 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce ^{2,5,A,G}	10,00
38 Spaghetti Carbonara mit Sahnesauce u. Schinken ^{2,A,C,G}	10,00
40 Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten ^{2,5,A,C,G}	13,50
41 Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini ^{A,C}	10,00
42 Spaghetti Pesto mit Basilikumsauce ^{2,A,G,M,C}	10,00
43 Spaghetti Salmone in Lachssauce ^{A,D,G,C}	13,00
44 Spaghetti ai Funghi in Champignonsauce ^{3,A,G,C,D}	10,00
45 Spaghetti Amatriciana mit Speck, Tomatensauce und Zwiebeln ^{A,C,9}	11,50
46 Spaghetti Calabrese in Hackfleischsauce, Artischocken, Peperoni, Paprika, Oliven, Champignons ^{3,6,A,C,G}	11,50
47 Spaghetti Profumo in Tomatensauce Knoblauch, Schinken und frischen Basilikum ^{2,A,C}	11,50
48 Spaghetti Gorgonzola in Gorgonzolasauce ^{3,A,C,G}	11,50
49 Spaghetti alla Pasquale in Gorgonzolasauce mit Broccoli ^{A,G,C}	11,00
50 Spaghetti al Tonno Thunfisch in Tomatensauce ^{6,A,D,G,C}	11,50
51 Maccheroni Pomodoro in Tomatensauce ^{2,A,C,G}	10,00
52 Maccheroni Bolognese in Hackfleischsauce ^{3,A,C,G}	10,00
53 Maccheroni Maestosa in Tomatensahnesauce mit Schinken u. Champignons ^{2,A,G}	11,00
54 Maccheroni Quattro Formaggi mit 4 Käsesorten ^{A,G}	11,50
55 Maccheroni Pesto in Basilikumsauce ^{2,A,G,H}	10,00
56 Maccheroni Buon Gusto in Tomatensahnesauce mit Broccoli und Zucchini ^{A,G}	11,50
57 Maccheroni Gorgonzola in Gorgonzolasauce	11,50
58 Penne all' Arrabbiata in Tomatensauce, Knoblauch und Peperoni ^{A,G}	10,00
59 Pennette mit Cocktailtomaten und Lachs ^{A,D,G}	13,00
775 Linguine alla Toscana mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch, Scampi ^{A,B}	13,50
60 Linguine d' Estate mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch ^A	11,00
61 Linguine al Salmone in Lachs-Cremesauce ^{7,A,D,G}	13,00
62 Tortellini Bolognese in Hackfleischsauce ^{2,3,5,A,C,G,I}	10,00
63 Tortellini Panna in Sahnesauce mit Schinken ^{5,2,A,G,C}	10,00
64 Tortellini Maestosa in Tomatensahnesauce mit Schinken und Champignons ^{2,5,A,C,G}	12,00
65 Tortellini Salvia mit Butter und Salbei ^{2,5,A,C,G}	8,50
66 Tagliatelle Bolognese in Hackfleischsauce ^{2,3,5,A,C,G,I}	10,00
68 Tagliatelle ai Funghi in Champignonsauce ^{2,5,A,C,G}	10,00
69 Tagliatelle alla Chef mit Steinpilzen in Sahnesauce ^{2,5,A,C,G}	13,50
70 Tagliatelle Wodka mit Steinpilzen in Tomatensahnesauce mit Wodka ^{2,5,A,C,G}	13,50
71 Nudelplatte 3 verschiedene Nudelsorten mit jeweils verschiedenen Saucen ^{3,A,C,G,D,I}	13,50
72 Gnocchi Pomodoro in Tomatensauce ^{A,G,C}	11,00



Fischbachtal
RISTORANTE

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Paste al Forno · Nudeln überbacken

	€
73 Lasagne nach Art des Hauses ^{3,A,C,G}	13,00
74 Canneloni nach Art des Hauses ^{2,C,G}	12,00
75 Rigatoni al forno mit Hackfleisch, Bechamélsoße, Eier und Schinken ^{A,G,C2,3,A,C,G}	12,50
76 Pasta Mista Gemischte Nudeln mit Hackfleisch, Bechamélsoße, Erbsen und Schinken ^{2,A,C}	13,00



Fischbachtal
RISTORANTE

Risotto · Reisgerichte

78 Risotto Marinara mit Meeresfrüchten ^{2,5,B,G,N}	14,00
79 Risotto Porcini mit Steinpilzen ^G	15,50

Auf Empfehlung des Hauses

80 Tortelloni Mamma gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Sahnesauce, mit Schinken und Erbsen ^{2,3,5}	13,50
81 Tortelloni al Salmone gefüllt mit Lachscreme in Lachssauce ^{2,5,3,A,C,G,D}	13,50
82 Tortelloni ai Porcini gefüllt mit Steinpilzcreme in Steinpilzsahnesauce ^{2,A,G}	13,50
83 Pappardelle della Casa mit Weißwein, Tomatensahnesauce und frischen Pilzen ^{A,G}	13,50
84 Gnocchi rosé in Tomaten-Sahnesauce mit Gorgonzola ^{2,3,A,C,G}	11,50

Vegane Gerichte

Fettucine mit Pilzen der Saison ^{A,G}	17,00
Gebratene Austernpilze auf Blattspinat mit Pinienkernen und Cocktailtomaten ^{H,G}	16,00
Gemüsevariation	17,50

Pesce · Fischgerichte

€

85	Scampi Griglia – mit Salat ^{1,2,3,5,6,B,C}	23,50
86	Scampi Provinciale in Tomatensahnesauce, Knoblauch und Reis ^{B,G}	24,50
87	Scampi Calabrese mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Reis, pikant ^{1,5,B}	24,50
89	Scampi Mastroianni in Sahnesauce, mit grünem Pfeffer und Tomaten mit Reis ^{1,5,B,G}	24,50
90	Sogliola alla griglia Tagespreis Ganze Seezunge vom Grill mit Salzkartoffeln, Broccoli ^D	
92	Filetti di Sogliola al pepe verde 21,00 Seezungenfilet in grüner Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln und Broccoli ^{D,G}	
93	Salmone Griglia 20,00 Lachs vom Grill, mit Reis und Broccoli ^D	
94	Salmone Mastroianni 21,50 Lachs in grüner Pfefferrahmsauce, Tomatensahnesauce, mit Reis und Broccoli ^{3,A,C,D,G}	
95	Salmone al Champagne 22,50 Lachs in Champagnersauce, Reis und Broccoli ^{3,A,C,D,G}	
96	Pesce Spada alla griglia Tagespreis Schwertfisch-Steak vom Grill mit Reis und Spinat ^{D,G}	
97	Pesce Spada Provinciale Tagespreis Schwertfisch mit Knoblauch in Tomatensauce und Reis ^D	
98	Coda di Rospo alla griglia Tagespreis Seeteufel vom Grill, mit Salzkartoffeln und Salat ^D	
99	Coda di Rospo al Vino bianco Tagespreis Seeteufel in Weißweinsauce, mit Reis und Spinat ^{D,G}	
102	Grigliata Mista 35,00 Gemischte Fischplatte vom Grill, Salzkartoffeln und Broccoli ^D	
103	Calamari mit Salat und Knoblauchsauce ^{1,2,5,6,N,C} 14,50	
104	Fritto Misto 21,00 Calamari und Scampi, mit Knoblauchsauce, dazu Salat ^{1,2,N,B,C,J}	
176	Orata Griglia 25,00 Goldbrasse-Steak vom Grill ^{N,G}	

Von September bis April frische Miesmuscheln

900	Cozze al pomodoro 17,00 Miesmuscheln in würziger Tomatensoße ^N	
901	Cozze al Vino bianco 17,00 Miesmuscheln in Weißweinsoße ^{N,G}	
902	Cozze grattinate al Gorgonzola 17,00 Miesmuscheln mit Gorgonzola-Käse ^{N,G}	

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Fischbachtal
RISTORANTE

Carne · Fleischgerichte

€

Carne di Manzo – vom Rind

106	Bistecca ai ferri Rumpsteak vom Grill ^{5,3,6,2}	21,00
107	Bistecca ai funghi Rumpsteak mit Champignons ^{1,5,3,6,2}	21,50
108	Bistecca al pepe verde Rumpsteak in grüner Pfefferrahmsauce ^{1,3,5,6,2,G}	22,00
109	Bistecca Gorgonzola Rumpsteak in Gorgonzolasauce ^{1,3,5,6,2,G}	22,50
188	Bistecca Porcini Rumpsteak mit Steinpilzen ^G	27,00
110	Pizzaiola con Spaghetti Rumpsteak in Tomatensauce, mit Spaghetti ^{A,C,G}	22,00
111	Filetto alla griglia Rinderfilet vom Grill ^{1,5,3,6,2}	38,50
112	Filetto al pepe verde Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce ^{1,5,3,6,2,A,G,C}	38,50
113	Filetto ai funghi Rinderfilet in Champignonsauce ^{1,5,3,6,G,A,C}	38,50
114	Filetto Gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasauce ^{1,5,3,6,2,G}	38,50

Carne di Maiale – vom Schwein

115	Scaloppina Cacciatore Jägerschnitzel ^{1,5,3,6}	16,50
116	Scaloppina alla Zingara Zigeunerschnitzel ^{1,5,3,6,2}	16,50

Carne di Vitello – vom Kalb

117	Scaloppina al Vino bianco in Weißweinsauce natur ^{1,5,3,6,2,A,C,G}	20,50
118	Scaloppina al Marsala in Marsalawein ^{1,5,3,6,2,G}	20,50
119	Scaloppina Valdostana mit Käse und Schinken, in Weißweinsauce ^{1,2,3,5,6,G}	21,00
120	Scaloppina Milanese paniert mit Parmesankäse und Knoblauch ^{1,5,3,6,2,G}	20,50
189	Scaloppina Piemontese mit Parmaschinken, in Weißweinsauce ^{2,G}	22,50

**Zu unseren Fleischspezialitäten reichen wir
als Beilagen Bratkartoffeln und Salat**

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Fischbachtal
RISTORANTE

Specialità della Casa *Spezialitäten des Hauses*

121	Tacchino al pepe verde Putenschnitzel in grüner Pfefferrahmsauce ^{3,A,C,G}	17,50
122	Fegato alla griglia Kalbsleber vom Grill	21,50
123	Fegato Veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln in Bratensauce ^{2,G,A}	22,00
124	Saltimbocca Romaniogla Putenschnitzel mit Käse und Schinken in Sahnesauce ^{2,3,G,A,C}	18,00
125	Piatto Twist alla griglia Gemischte Fleischplatte für 2 Personen	48,00

**Bei unseren Spezialitäten des Hauses reichen wir
als Beilagen Bratkartoffeln und Salat**

€



Fischbachtal
RISTORANTE

Extra Beilagen

126	Spinaci – Spinat ^G	€ 4,50
127	Broccoli ^G	4,50
128	Riso – Reis ^G	4,50
129	Patate Bollite – Salzkartoffeln	4,50
130	Patate Saltate – Bratkartoffeln	4,50



Formaggi italiani Italienische Käsespezialitäten

131	Gorgonzola Weichkäse mit Blauschimmel ^G	9,50
133	Provolone Pikant, mittelalt ^G	9,00
134	Grana Pikant, alt ^{G,C}	10,00
135	Formaggi misti Gemischte Käsespezialitäten ^G	11,50

Desserts

136	Tiramisù (hausgemacht) ^{11,A,C,H,F,G}	6,50
137	Zabaglione (hausgemacht) ^C	7,00
138	Tartufo (Eis) ^{2,G,F}	6,50
139	Cassata (Eis) ^{2,G}	6,50
140	Zitronensorbet	6,50
	Panna Cotta ^G	7,50

Warme Getränke

141	Cappuccino ^{2,11,G,F}	3,50
142	Espresso ¹¹	3,00
143	Tasse Kaffee ¹¹	3,00
144	Tee, verschiedene Sorten nach Wahl	3,00
299	Espresso Corretto ¹¹	4,50
190	Latte Macchiato ^{11,G}	4,50

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Biere

		€
145	Bitburger Pils ^{A2}	0,30 l 4,00
146	Bitburger Pils ^{A2}	0,50 l 5,50
899	Köstritzer – Schwarzbier ^{A2}	0,33 l 4,00
148	Bitburger Drive – Alkoholfrei ^{A2}	0,33 l 4,00
149	Weizenbier: Hefe, Alkoholfrei, Kristall ^{A2}	0,50 l 5,50



Fischbachtal
RISTORANTE

Alkoholfreie Getränke

150	Coca Cola ¹¹	0,20 l 3,00
	Coca Cola ¹¹	0,40 l 5,50
151	Coca Cola Light ^{9,11}	0,20 l 3,00
152	Fanta ³	0,20 l 3,00
153	Sprite ³	0,20 l 3,00
154	Mineralwasser, Flasche <i>klassisch oder still</i>	0,25 l 3,00
147	Mineralwasser, Flasche <i>klassisch oder still</i>	0,7 l 6,50
155	Bitter Lemon ^{5,8}	0,20 l 3,50
156	Apfelsaft	0,20 l 3,50
	Apfelsaft	0,40 l 6,00
157	Orangensaft	0,20 l 3,50
	Orangensaft	0,40 l 5,50

Spirituosen und Liköre

177	Sambuca ¹¹	2 cl 4,00
178	Baileys Irish Cream	2 cl 5,00
179	Amaretto	2 cl 4,00
168	Ramazzoti	2 cl 4,00
169	Amaro Averna	2 cl 4,00
181	Vecchia Romagna	2 cl 5,50

Grappa – weitere Sorten auf Anfrage

183	Grappa	2 cl 4,50
184	Grappa Champagner	2 cl 6,00
185	Grappa di Prosecco	2 cl 6,00
208	Grappa di Barolo	2 cl 6,00
207	Grappa di Moscato	2 cl 6,00
186	Grappa Gavi di Gavi	2 cl 9,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Offene italienische Weine

€

Offene Rotweine

192	Bardolino Rosé D.O.C. ⁷	0,2 l	6,50
193	Merlot D.O.C. ⁷	0,2 l	6,50
194	Lambrusco D.O.C. ⁷ <i>lieblich, perlig</i>	0,2 l	6,50
195	Valpolicella D.O.C. ⁷	0,2 l	6,50
196	Chianti D.O.C. ⁷	0,2 l	6,50
197	Bardolino D.O.C. ⁷	0,2 l	6,50
198	Barbera D.O.C. ⁷	0,2 l	6,50

D.O.C. = Denominazione di Origine Controllata –
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

Offene Weißweine

199	Verdicchio <i>trocken</i> ⁷	0,2 l	7,00
203	Moscato <i>lieblich</i> ⁷	0,2 l	6,00
204	Pinot <i>trocken</i> ⁷	0,2 l	6,00

Flaschenweine

Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserer ausführlichen
Weinkarte und unseren wechselnden Empfehlungen
für Flaschenweine.

Eine Auswahl finden Sie auf den nächsten Seiten.



Fischbachtal
RISTORANTE

Weißweine – 0,75 l Flasche



ROERO ARNEIS PESCAJA DOCG 2022

– Pescaja, Piemont, Rebsorte: 100% Arneis

Im Bukett ein Duft von Pampelmuse, Ananas und Banane gepaart mit dem Hintergrund von zarten Noten frischer Kamille. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit einer Persönlichkeit von angenehmer Frische und modernem Charakter, anhaltend mit Akzenten von Mandel.

Der Roero Arneis ist trocken, ausgewogen, mit einer gut eingebundenen Säure.

€
39,00



Fischbachtal
RISTORANTE



CHARDONNAY LANGHE DOC 2020

– Massolino, Piemont, Rebsorte: 100% Chardonnay

Im Glas präsentiert sich der Chardonnay Langhe mit mehr oder weniger kräftigem Strohgelb je nach Jahrgang. In der Nase strömt vorherrschend phantasievollere Noten von reifen Früchten, sowie eine exzellente mineralische Komponente mit sehr guter Frische. Am Gaumen ist er warm und umfassend, einhüllend, mild und charaktervoll mit einem langen Finale; er hat zweifellos die Struktur, die ihm von dem Boden der Langhe verliehen wird.

49,00



GAVI DI GAVI ETICHETTA NERA GAVI DOCG 2021

– La Scolca, Piemont, Rebsorte: Cortese

Der Gavi dei Gavi präsentiert im Weinglas eine brillante, platingelbe Farbe. Er zeichnet sich auch durch eine ungemeine Brillanz aus, die ihn lebendig im Glas tanzen lässt. Der Nase zeigt allerlei Pomelo, Akazien, Grapefruits, Orangen und Geissblatt. Durch den Ausbau im Edelstahl gesellen sich noch Wacholder, grüne Paprika und mediterrane Kräuter hinzu. Durch die moderate Fruchtsäure schmeichelt er mit samtigem Gaumengefühl, ohne es dabei an Frische missen zu lassen.

Das Finale besticht schließlich mit schönem Nachhall.

72,00



LUGANA I FRATI DOC 2021

– Cà dei Frati, Lombardei, Rebsorte: 100% Turbiana

Das Bukett begeistert mit ausdrucksstarken Aromen gelber Früchte, wobei vor allem Äpfel, Aprikosen und Birnen anklingen. Blumige Nuancen, feine Kräuternoten und ein feiner Mandel-Ton runden die Aromatik der Nase perfekt ab. Am Gaumen präsentiert sich der Lugana „I Frati“ bereits bei seinem ausdrucksstarken und kraftvollen Auftakt. Frische Fruchtsäure, kraftvoll-dichte Aromatik und zarte Adstringenz verbinden sich zu einer perfekten Harmonie der Geschmackseindrücke.

34,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Weißweine – 0,75 l Flasche



TORFEL SAN MARTINO DELLA BATAGLIA DOC 2021

– Feliciano, Lombardei, Rebsorte: 100% Toccaitraube

In seinem Duft spannt sich ein großer Bogen von intensiven Honigmelonen hin zu kitzelnden Limetten bis hin zu gerösteten Haselnüssen, der sich kurz darauf geschmacklich fortsetzt. Seine beschwingte Zitrusfrische lässt diesen Weißwein trotz fülligem Körper in gazellenartiger Leichtigkeit über die Zunge tänzeln!

€

29,00



Fischbachtal
RISTORANTE



SAUVIGNON COLLIO DOC 2021

– Ronco dei Tassi, Friaul, Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Der Sauvignon Collio ist strohgelb und hat ein intensives Bouquet, Zitrusfrüchte wie Grapefruit, leicht blumige Noten, mit einem Hauch von Minze und Basilikum. Am Gaumen ist der Wein würzig und gut strukturiert, mit einer überaus ansprechenden Frische, trocken im Geschmack. Ein großartiger Sauvignon mit Struktur, Länge und von feiner Mineralität.

39,00



PINOT GRIGIO PUNGGL DOC 2020

– Nals Margreid, Südtirol, Rebsorte: Pinot Grigio

Im Glas leuchtet der Nals Margreid Punggl in intensivem Strohgelb. Der Punggl begeistert mit würzig fruchtigen Aromen von Quitte, Pfirsich, Litschi, getrockneter Birne und einer Spur von frischem Thymian. Im Geschmack präsentiert sich dieser Wein mit frischen Wiesenkräutern und Äpfeln, leicht würzig mit angenehmer Säure und spritziger Fruchtigkeit.

49,00



VERMENTINO DI SARDEGNA CUVÉE 71 AKÈNTA DOC 2021

– Santa Maria La Palma, Sardinien,
Rebsorte: 100% Vermentino di Sardegna

Dieser vielseitige und außergewöhnliche Vermentino kommt wunderbar aromatisch daher. Im Glas strohgelb mit hellgrünen Reflexen. Zarte blumige Düfte, kombiniert mit einem intensiven fruchtigen Aroma von Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht entfalten sich in der Nase. Am Gaumen saftig, salzig und vollmundig, mit einer feinen Mineralität.

34,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Rotweine – 0,75 l Flasche



DOLCETTO D'ALBA DOC 2020

– Pelissero, Piemont, Rebsorte: 100% Dolcetto d'Alba

Im Glas präsentiert sich mit einer lebendigen und intensiven rubinroten Farbe. In der Nase strömen sehr offene und sortenfruchtige Aromen, die von Rotkirsche bis Sauerkirsche reichen. Im Mund ist die Geschmackskomplexität gut zwischen den verschiedenen Gerbstoff-, Säure- und Alkoholkomponenten gemischt, die den Wein schmackhaft, aber sehr angenehm machen. Der leicht bittere Nachgeschmack, der an Mandeln erinnert, ist die typische Ader dieser Rebe.

€
38,00



Fischbachtal
RISTORANTE



BARBERA D'ASTI MOLISS SUPERIORE DOCG 2018

– Agostino Pavia, Piemont, Rebsorte: 100% Barbera d'Asti

In der Nase ist der „Moliss“ sehr ausgeprägt mit Düften von roten Früchten, Vanille und Noten von Teer und Gewürzen. Am Gaumen erkennen wir die Aromen wieder, der Ausgleich zwischen der Säure und der Struktur macht den Wein vollkommen und temperamentvoll. Das lange Finale wird durch Noten von Tabak und getrockneten Früchten begleitet.

36,00



BAROLO BRICCO SAN PIETRO DOCG 2016

– Gigi Rosso, Piemont, Rebsorte: 100% Nebbiolo

Der trockene Boden in der Einzellage Arione ist kalk- und tonhaltig und lässt nur geringe Erträge zu. Dies und eine sorgfältige Auslese verleihen dem Barolo seine intensive Frucht (nach gedörrten Zwetschgen) und eine Note von welken Kräutern und Mineral. Der Wein reift drei Jahre lang in Eichenholzfässern. Er hat ein delikates, intensives ätherisches Bouquet und viel Körper. Dabei ist er komplex und harmonisch. Er ist ein klassischer und feiner Barolo.

89,00



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2017

– Brigaldara, Venetien, Rebsorte: 50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% ergänzende Rebsorten

In der Nase bilden sich intensive, reife Aromen von Blüten, Kräutern, schwarzen Beeren, Kirschen und Dörrpflaumen. Am Gaumen ist der Wein extrem füllig mit kräftigen Tanninen. Der Amarone ist alkoholreich ohne alkoholisch zu sein. Er schiebt den Alkohol nicht durch, er versteckt ihn eher unter einer Vielzahl reifer Fruchtaromen. Dem vollen Geschmack folgt ein würziges, sehr lang andauerndes Finale.

79,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Rotweine – 0,75 l Flasche



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE I CASTEI DOC 2017

– Michele Castellani, Venetien,
Rebsorte: Corvina Veronese and Corvinone 70%,
Rondinella 25%, Molinara 5%

Ripasso Valpolicella Costamaran ist ein Wein von tiefem Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase zeigt er sich süß und grosszügig, wobei er Aromen von Kirschlikör, eingelegten Pflaumen, Tabak, Leder und Gewürzen bietet. Am Gaumen ist er voller Glanz, sowie einem schönen Gleichgewicht zwischen Süsse und Frische.

€

34,00



Fischbachtal
RISTORANTE



CHIANTI CLASSICO (BIO) DOCG 2019

– San Fabiano Calcinaia, Toscana,
Rebsorte: 90% Sangiovese 10% Andere Rebsorte (Merlot)

Ein charmanter, wunderbar ansprechender Chianti der in der Nase und auch am Gaumen sehr sortentypisch ist. Er verströmt Aromen von reifen roten Früchten, die von leicht floralen Noten untermalt werden. Im Geschmack und am Gaumen zeigt der Wein eine gut eingebundene Säure und einen angenehmen Abgang.

Ein typischer Chianti von feiner Qualität!

36,00



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA ROSSO IGT 2020

– Tenuta Ornellaia, Toscana, Rebsorte: 70% Merlot,
15% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

Purpurrot mit violetten Reflexen, der Duft, eine opulente Fülle von Cassis, Holunder, Kirsche und Feigenkonfitüre. Zum fruchtigen Teil kommen florale Nuancen und etwas Schokolade. Am Gaumen überzeugt er mit einer komplexen Struktur und einer vollkommenen Harmonie zwischen Tanninstruktur und Primäraroma. Das lange Finale wird veredelt durch ausgewogene Röstaromen.

58,00



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2017

– Camigliano, Toscana, Rebsorte: Sangiovese

Ein Wein, der das große Potenzial von Sangiovese auch nach einem Jahr des Alterns zum Ausdruck bringt und eine interessante qualitative Entwicklung im Laufe der Zeit verspricht. Ein außergewöhnlicher Sangiovese mit feinem Bouquet und typisch fruchtig-blumigen Aroma der Rebsorte.

39,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Rosé, Prosecco und Champagner – 0,75 l Flasche



AIX ROSÉ A.O.P. 2021

– AIX, Provence, Rebsorte: Cinsault, Grenache, Syrah

AIX ist ein duftender und ausgewogener Wein. Die hypnotisierende lachsrosa Farbe von AIX zeigt eine fruchtige Frische und einen erstklassigen Rosé. Die Nase ist frisch und duftend, zart und doch jugendlich und bietet edle Noten von Wassermelone, Erdbeeren und Blumen. Mit 30% Roséblutung und 70% direktem Pressen wurde der klassischen Provence-Mischung aus Grenache, Syrah und Cinsault der weichste Hauch von Carignan hinzugefügt, um eine Tiefe zu verleihen.

€
39,00



Fischbachtal
RISTORANTE



PROSECCO JACUR 756 EXTRA DRY

– Bernardi, Venetien, Rebsorte: Glera

Aus dem Hause Bernardi kommen schon die tollsten Proseccchi, aber auch ein Sekt kann hier etwas Besonderes sein. Der Jacur ist hell und delikater im Geschmack, mit Anklängen von hellen feinen Früchten zum leichten Mandelaroma übergehend.

Die Perlagé ist fein und anhaltend. Einfach frisch und fruchtig!

28,00

Glas
0,1 l
6,00



CHAMPAGNE AR LENOBLE

– Ar Lenoble, Champagne, Rebsorte: 40% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 25% Chardonnay

In der Nase gibt es ganz dezente, elegante, ja fast erhabene Zitrusnoten, erst frische Limette, dann auch etwas wärmere Anklänge von Orange und Blutorange. Danach folgen feine Kräuter und vorsichtige Andeutungen von Minze. Erst dann kommen, wenn auch dezent, Weißbrot und Brioche. Hinter allem meint man auch Stein wahrnehmen zu können. Im Mund dann auch unendlich fein bei gleichzeitig toller Struktur von den Pinots. Wieder feine Zitrus, Limette, Bergamotte und sogar leicht rotfruchtige Andeutungen.

95,00

**Liebe Weinfreunde,
wenn Sie einen speziellen Wein suchen, fragen Sie bitte
unser Personal nach unseren wechselnden Empfehlungen
oder schauen in unsere ausführliche Karte für Flaschenweine.**

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Geschmacksverstärker
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Eisengluconat oder Eisenlactat
- 7 Schwefeldioxid
- 8 chininhaltig
- 9 Süßstoffe Aspartam
- 11 koffeinhaltig

Informationen für Allergiker:

Nachfolgend Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- A₁ Weizenmehl
- A₂ Gerste
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- G Milch
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- I Sellerie
- J Senf
- N Weichtiere



FISCHBACHTAL · Ristorante & Pizzeria
Inhaber: Roberto Madera · Chefkoch: Pasquale Madera

FISCHBACHER STR. 9 · 65817 EPPSTEIN/TS.
Telefon 06198 / 32178 · Fax 06198 / 349079
mail@fischbachtal.com · www.fischbachtal.com

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 12.00 bis 22.30 Uhr
Sonntag 12.00 bis 22.00 Uhr

Januar 2025