



Fischbachtal
RISTORANTE

Speisekarte



Fischbachtal
RISTORANTE

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 23.30 Uhr durchgehend.
– Kein Ruhetag –

www.fischbachtal.com

Aperitivo · Aperitif

		€
160	Aperitivo della Casa	0,2 l 5,50
161	Prosecco	0,2 l 5,00
163	Campari ¹ Soda	4 cl 4,50
164	Campari ¹ Orange	4 cl 5,00
162	Aperol ¹	4 cl 4,50
171	Martini weiß, rot oder dry	4 cl 4,50
172	Aperol Spritz ¹	0,25 l 5,50

Antipasti · Vorspeisen

1	Affettato Misto – Gemischte italienische Salami ^{2,5,G} mit verschiedenen Käsesorten	9,50
2	Antipasto di Mare – Meeresfrüchtesalat ^{2,5,B,N}	11,00
3	Scampi Cocktail – Krabbencocktail ^{2,3,5,C,G,F,J}	8,50
4	Prosciutto di Parma – Parmaschinken ²	10,00
5	Prosciutto di Parma e Melone ² Parmaschinken mit Melone	11,50
6	Melanzane ripiene al forno ^{2,G} Gefüllte Aubergine überbacken	8,00
7	Mozzarella Caprese ^G Frischkäse mit frischen Tomaten und Basilikum	8,50
8	Carpaccio – Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet ^G	11,00
9	Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce ^{2,5,6,D}	10,00
	Carpaccio Salmone – Lachscarpaccio ^{D,G}	11,00
174	Antipasto „Chianti“ – gemischter Vorspeisenteller ^{2,5,6,D,G}	14,00
175	Mezzo Mezzo Halb Vitello Tonnato, halb Carpaccio ^{2,5,6,G}	10,50

Insalata · Salate

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

Zuppa · Suppen

10	Tortellini in Brodo – Tortellini in Kraftbrühe ^{2,3,5,A,C,G}	4,50
11	Minestrone – Gemüsesuppen. ital. Tradition ^{2,3,5,A,C,G}	4,50
12	Fischsuppe italienische Art ^{3,A,B,C,D,G}	12,50
13	Crema di Pomodoro – Tomatencremesuppe ^{3,A,C,G}	4,50
14	Crema di Broccoli – Broccoli-Cremesuppe ^{3,A,C,G}	4,50

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Fischbachtal
RISTORANTE

Specialità Pizza · Pizzaspezialitäten

€

20	Tomaten, Käse ^{A,G}	5,60
21	Tomaten, Käse, Schinken ^{2,A,G}	5,90
22	Tomaten, Käse, Salami ^{2,5,A,G}	5,90
23	Tomaten, Käse, Champignons ^{A,G}	5,50
24	Tomaten, Käse, Salami, Champignons ^{2,5,A,G}	6,00
25	Tomaten, Käse, Schinken, Champignons ^{2,A,G}	6,00
26	Tomaten, Käse, Champignons, Paprika, Artischocken ^{2,A,G}	7,00
27	Tomaten, Käse, Salami, Schinken ^{2,5,A,D,G} Paprika, Artischocken, Sardellen ^{2,5,A,B,G}	7,50
28	Tomaten, Käse, Salami, Scampi ^{2,5,A,B,G}	7,50
29	Tomaten, Käse, Salami, Champignons Peperoni, Zwiebeln ^{2,5,A,G}	8,00
30	Pizza Cipollo, Olive e Tonno ^{2,5,6,A,D,G} Tomaten, Käse, Zwiebeln, Oliven, Thunfisch	7,50
31	Pizza Calzone Pizzatasche nach Nr. Wunsch ^A	8,50
32	Pizza Speciale Tomaten, Käse, Schinken, Salami ^{2,5,A,G} Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken, Sardellen, Oliven	9,50
33	Pizza Marinara Tomaten, Käse, Meeresfrüchte ^{2,5,8,A,B,G,N}	9,00
34	Pizza Spaghetti ^{A,C}	7,50
600	Pizza San Daniele ^{2,A,G} Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken	9,00
601	Pizza Rucola Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse ^{2,A,G}	11,50
602	Pizza Diavolo Tomaten, Käse, scharfe Peperoni, Sardellen und Oliven ^{2,5,6,A,G,D}	7,50
604	Pizza Caprese Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum ^{A,G}	7,00
605	Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Paprika, Oliven und Artischocken ^{2,5,6,A,G}	7,50
606	Pizza Quattro Formaggi – mit 4 Käsesorten ^{A,G}	7,50
607	Pizza Micky Tomaten, Käse, Gorgonzola, Salami ^{2,5,A,G}	7,00
608	Pizza Pasqualino Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven und Zwiebeln ^{2,5,6,A,G}	8,50
609	Pizza Mafioso Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Sardellen, Oliven und Peperoncino ^{2,5,6,A,G,D}	9,00
610	Pizza Mediterranea Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Kapern, Champignons, Oliven ^{2,5,6,A,G}	8,00

Vegetarische Pizza

603	Pizza Giardino Tomaten, Käse, Broccoli, Spinat, Erbsen, Auberginen, Zucchini ^{A,G}	7,50
611	Pizza Natascha Tomaten, Birne, Gorgonzola ^{A,G}	8,50

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



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}	9,50
74 Canneloni nach Art des Hauses ^{2,C,G}	7,00
75 Rigatoni al forno mit Hackfleisch, Bechamélsoße, Eier und Schinken ^{A,G,C2,3,A,C,G}	7,50
76 Pasta Mista Gemischte Nudeln mit Hackfleisch, Bechamélsoße, Erbsen und Schinken ^{2,A,C}	8,00



Fischbachtal
RISTORANTE

Risotto · Reisgerichte

78 Risotto Marinara mit Meeresfrüchten ^{2,5,B,G,N}	9,50
79 Risotto Porcini mit Steinpilzen ^G	11,00

Auf Empfehlung des Hauses

80 Tortelloni Mamma gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Sahnesauce, mit Schinken und Erbsen ^{2,3,5}	9,00
81 Tortelloni al Salmone gefüllt mit Lachscreme in Lachssauce ^{2,5,3,A,C,G,D}	9,00
82 Tortelloni ai Porcini gefüllt mit Steinpilzcreme in Steinpilzsahnesauce ^{2,A,G}	9,00
83 Pappardelle della Casa mit Weißwein, Tomatensahnesauce und frischen Pilzen ^{A,G}	8,50
84 Gnocchi rosé in Tomaten-Sahnesauce mit Gorgonzola ^{2,3,A,C,G}	7,50

Vegane Gerichte

Fettucine mit Pilzen der Saison ^{A,G}	11,50
Gebratene Austernpilze auf Blattspinat mit Pinienkernen und Cocktailtomaten ^{H,G}	11,00
Gemüsevariation	12,50

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Pesce · Fischgerichte

€

85	Scampi Griglia – mit Salat ^{1,2,3,5,6,B,C}	17,50
86	Scampi Provinciale in Tomatensahnesauce, Knoblauch und Reis ^{B,G}	18,50
87	Scampi Calabrese mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Reis, pikant ^{1,5,B}	18,50
89	Scampi Mastroianni in Sahnesauce, mit grünem Pfeffer und Tomaten mit Reis ^{1,5,B,G}	18,50
90	Sogliola alla griglia Ganze Seezunge vom Grill mit Salzkartoffeln, Broccoli ^D	
92	Filetti di Sogliola al pepe verde Seezungenfilet in grüner Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln und Broccoli ^{D,G}	15,50
93	Salmone Griglia Lachs vom Grill, mit Reis und Broccoli ^D	13,50
94	Salmone Mastroianni Lachs in grüner Pfefferrahmsauce, Tomatensahnesauce, mit Reis und Broccoli ^{3,A,C,D,G}	15,50
95	Salmone al Champagne Lachs in Champagnersauce, Reis und Broccoli ^{3,A,C,D,G}	17,00
96	Pesce Spada alla griglia Schwertfisch-Steak vom Grill mit Reis und Spinat ^{D,G}	
97	Pesce Spada Provinciale Schwertfisch mit Knoblauch in Tomatensauce und Reis ^D	
98	Coda di Rospo alla griglia Seeteufel vom Grill, mit Salzkartoffeln und Salat ^D	20,00
99	Coda di Rospo al Vino bianco Seeteufel in Weißweinsauce, mit Reis und Spinat ^{D,G}	20,00
102	Grigliata Mista Gemischte Fischplatte vom Grill, Salzkartoffeln und Broccoli ^D	26,50
103	Calamari mit Salat und Knoblauchsauce ^{1,2,5,6,N,C}	10,00
104	Fritto Misto Calamari und Scampi, mit Knoblauchsauce, dazu Salat ^{1,2,N,B,C,J}	14,00
176	Orata Griglia Goldbrasse-Steak vom Grill ^{N,G}	17,50

Von September bis April frische Miesmuscheln

900	Cozze al pomodoro Miesmuscheln in würziger Tomatensoße ^N	12,50
901	Cozze al Vino bianco Miesmuscheln in Weißweinsauce ^{N,G}	12,50
902	Cozze grattinate al Gorgonzola Miesmuscheln mit Gorgonzola-Käse ^{N,G}	14,50

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Fischbachtal
RISTORANTE

Carne · Fleischgerichte

€



Fischbachtal
RISTORANTE

Carne di Manzo – vom Rind		
106	Bistecca ai ferri Rumpsteak vom Grill ^{5,3,6,2}	14,00
107	Bistecca ai funghi Rumpsteak mit Champignons ^{1,5,3,6,2}	15,00
108	Bistecca al pepe verde Rumpsteak in grüner Pfefferrahmsauce ^{1,3,5,6,2,G}	15,00
109	Bistecca Gorgonzola Rumpsteak in Gorgonzolasauce ^{1,3,5,6,2,G}	17,00
188	Bistecca Porcini Rumpsteak mit Steinpilzen ^G	19,50
110	Pizzaiola con Spaghetti Rumpsteak in Tomatensauce, mit Spaghetti ^{A,C,G}	16,00
111	Filetto alla griglia Rinderfilet vom Grill ^{1,5,3,6,2}	20,50
112	Filetto al pepe verde Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce ^{1,5,3,6,2,A,G,C}	21,00
113	Filetto ai funghi Rinderfilet in Champignonsauce ^{1,5,3,6,G,A,C}	21,00
114	Filetto Gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasauce ^{1,5,3,6,2,G}	21,00
77	Porterhouse Chianina Bistecca alla Fiorentina Fiorentiner Steak vom italienischen weißen Rind	35,00
Carne di Maiale – vom Schwein		
115	Scaloppina Cacciatore Jägerschnitzel ^{1,5,3,6}	11,00
116	Scaloppina alla Zingara Zigeunerschnitzel ^{1,5,3,6,2}	11,00
Carne di Vitello – vom Kalb		
117	Scaloppina al Vino bianco in Weißweinsauce natur ^{1,5,3,6,2,A,C,G}	14,00
118	Scaloppina al Marsala in Marsalawein ^{1,5,3,6,2,G}	14,00
119	Scaloppina Valdostana mit Käse und Schinken, in Weißweinsauce ^{1,2,3,5,6,G}	15,50
120	Scaloppina Milanese paniert mit Parmesankäse und Knoblauch ^{1,5,3,6,2,G}	14,00
189	Scaloppina Piemontese mit Parmaschinken, in Weißweinsauce ^{2,G}	16,50

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

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Specialità della Casa *Spezialitäten des Hauses*

121	Tacchino al pepe verde Putenschnitzel in grüner Pfefferrahmsauce ^{3,A,C,G}	€ 13,50
122	Fegato alla griglia Kalbsleber vom Grill	17,00
123	Fegato Veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln in Bratensauce ^{2,G,A}	17,50
124	Saltimbocca Romaniogla Putenschnitzel mit Käse und Schinken in Sahnesauce ^{2,3,G,A,C}	14,00
125	Piatto Twist alla griglia Gemischte Fleischplatte für 2 Personen	39,50

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



Fischbachtal
RISTORANTE

Extra Beilagen

126	Spinaci – Spinat ^G	3,00
127	Broccoli ^G	3,00
128	Riso – Reis ^G	3,00
129	Patate Bollite – Salzkartoffeln	3,00
130	Patate Saltate – Bratkartoffeln	3,00

Formaggi italiani Italienische Käsespezialitäten

131	Gorgonzola Weichkäse mit Blauschimmel ^G	7,50
133	Provolone Pikant, mittelalt ^G	7,00
134	Grana Pikant, alt ^{G,C}	8,00
135	Formaggi misti Gemischte Käsespezialitäten ^G	9,00

Desserts

136	Tiramisù (hausgemacht) ^{11,A,C,H,F,G}	4,50
137	Zabaglione (hausgemacht) ^C	5,00
138	Tartufo (Eis) ^{2,G,F}	4,50
139	Cassata (Eis) ^{2,G}	4,50
140	Zitronensorbet Panna Cotta ^G	4,50 5,50

Warme Getränke

141	Cappuccino ^{2,11,G,F}	2,50
142	Espresso ¹¹	2,20
143	Tasse Kaffee ¹¹	2,00
144	Tee , verschiedene Sorten nach Wahl	1,80
299	Espresso Corretto ¹¹	3,00
190	Latte Macchiato ^{11,G}	3,00

€



Fischbachtal
RISTORANTE

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite

Biere

		€
145	Bitburger Pils ^{A2}	0,30 l 2,50
146	Bitburger Pils ^{A2}	0,50 l 4,00
899	Köstritzer – Schwarzbier ^{A2}	0,33 l 2,50
148	Bitburger Drive – Alkoholfrei ^{A2}	0,33 l 2,50
149	Weizenbier: Hefe, Alkoholfrei, Kristall ^{A2}	0,50 l 4,00



Fischbachtal
RISTORANTE

Alkoholfreie Getränke

150	Coca Cola ¹¹	0,20 l 2,00
	Coca Cola ¹¹	0,40 l 4,00
151	Coca Cola Light ^{9,11}	0,20 l 2,00
152	Fanta ³	0,20 l 2,00
153	Sprite ³	0,20 l 2,00
154	Mineralwasser, Flasche <i>klassisch oder still</i>	0,25 l 2,00
147	Mineralwasser, Flasche <i>klassisch oder still</i>	0,7 l 5,00
155	Bitter Lemon ^{5,8}	0,20 l 2,50
156	Apfelsaft	0,20 l 2,50
	Apfelsaft	0,40 l 5,00
157	Orangensaft	0,20 l 2,50
	Orangensaft	0,40 l 4,00

Spirituosen und Liköre

177	Sambuca ¹¹	2 cl 3,00
178	Baileys Irish Cream	2 cl 4,00
179	Amaretto	2 cl 3,00
168	Ramazzoti	2 cl 3,00
169	Amaro Averna	2 cl 3,00
181	Vecchia Romagna	2 cl 4,50

Grappa – weitere Sorten auf Anfrage

183	Grappa	2 cl 3,50
184	Grappa Champagner	2 cl 5,00
185	Grappa di Prosecco	2 cl 5,00
208	Grappa di Barolo	2 cl 5,00
207	Grappa di Moscato	2 cl 5,00
186	Grappa Gavi di Gavi	2 cl 8,00

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	0,25 l	4,50
193	Merlot D.O.C. ⁷	0,25 l	4,50
194	Lambrusco D.O.C. ⁷ <i>lieblich, perlig</i>	0,25 l	4,50
195	Valpolicella D.O.C. ⁷	0,25 l	4,50
196	Chianti D.O.C. ⁷	0,25 l	4,50
197	Bardolino D.O.C. ⁷	0,25 l	4,50
198	Barbera D.O.C. ⁷	0,25 l	4,50

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

Offene Weißweine

199	Frascati, secco <i>trocken</i> ⁷	0,25 l	4,50
200	Frascati, amabile <i>lieblich</i> ⁷	0,25 l	4,50
201	Soave ⁷	0,25 l	4,50
202	Colli Albani ⁷	0,25 l	4,50
203	Moscato <i>lieblich</i> ⁷	0,25 l	4,50

Flaschenweine

**Fragen Sie Ihre Bedienung nach unseren wechselnden
Empfehlungen für Flaschenweine.**



Fischbachtal
RISTORANTE

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

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: Täglich 12.00 – 23.30 Uhr