



RISTORANTE  
TRATTORIA  
IL FALCO

# APERITIVI / Aperitifs

1	<b>SHERRY</b> <sup>(12)</sup> medium oder trocken	5 cl	5,90 €
2	<b>MARTINI 12 BIANCO-ROSSO-DRY</b> italienischer Wermuth	5 cl	5,90 €
3	<b>CAMPARI-SODA</b> <sup>(1)</sup> Ramazzotti Rossato, Ginger Ale, Orange und Zitronenscheiben	0,2l	6,50 €
4	<b>CAMPARI ORANGE</b> <sup>(1)</sup> italienischer, leicht bitterer Likör mit Orangensaft	0,2l	7,50 €
5	<b>PROSECCO</b> <sup>(12)</sup> italienischer Schaumwein trocken	0,1l	6,50 €
6	<b>HUGO</b> <sup>(12)</sup> Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	0,2l	7,90 €
7	<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>(1,8,12)</sup> italienischer Schaumwein trocken mit Aperol	0,2l	7,90 €
8	<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> <sup>(6)</sup> Prosecco, Mineralwasser und frische Minze	0,2l	7,90 €
9	<b>SANBITTER</b> Sherry medium oder dry	0,2l	6,50€
10	<b>CRODINO</b> <sup>(1)</sup> italienischer Wermuth	0,2l	6,50€
11	<b>CAMPARI SPRITZ</b> italienisch, leicht bitterer mit Prosecco und Mineralwasser	0,2l	7,90€
12	<b>RAMAZZOTTI ROSATA MIO</b> Prosecco, Ramazzotti und frischer Basilikumblätter	0,2l	7,90€
13	<b>NEGRONI</b> <sup>(1)</sup> Gin, Martini Rosso, Campari	0,2l	9,50€
14	<b>CUBA LIBRE</b> <sup>(1,2,5,6)</sup> Rum, Cola	0,2l	9,50€
15	<b>GIN TONIC</b> <sup>(5,8)</sup>	0,2l	9,50€
16	<b>WODKA LEMON</b>	0,2l	9,50€
17	<b>WHISKY</b> (Jack Daniels, Glenfiddich, Jim Beam)	2cl	9,50€

## ANTIPASTI / Vorspeisen / Starters

- 18 **VITELLO TONNATO** (D,12) 14,50 €  
Kalbsfleischstreifen mit Kapern an Thunfischcreme  
veal stripes with capers and tuna cream
- 19 **CARPACCIO DI MANZO** (G) 13,90 €  
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet marinert mit Rucola  
und gehobeltem Parmesan  
water-thin slices of raw beef tillet marinated, with rocked salad  
and grated parmesan
- 20 **BUFALA ALLA CAPRESEZO** (G) 12,90 €  
Büffelmozzarella mit Cherytomaten und Basilikum  
buffallo mozzarella with cherytomatoes and basil
- 21 **ANTIPASTO MISTO** (D,G) 15,90 €  
Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses  
mixed starter a la maison
- 22 **ANTIPASTO VEGETALE** 13,50 €  
mariniertes und gegrilltes Gemüse  
marinated and grilled vegetables
- 23 **BRUSCHETTA** 6,90 €

## INSALATA / Salate / Salads

- 25 **GEMISCHTER SALAT** (G) 9,50 €  
mixed salad
- 26 **INSALATA CON TONNO** (G,D) 13,50 €  
Gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln  
mixed salad with tuna and red onions
- 27 **INSALATA DI VERDURE** (G) 13,90 €  
Gemischter Salat mit gegrilltem Gemüse und Schafskäse  
mixed salad with grilled vegetables an cheeps cheese
- 28 **INSALATA CON POLLO** (G) 14,90 €  
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Champignons,  
geröstetem Rosmarin und Zwiebeln  
mixed salad with chicken breast strips, mushrooms,  
roasted rosemary and onions
- 29 **INSALATA DI RUCOLA** (B,G,12) 13,90 €  
Rucolasalat mit Parmesan und Cherytomaten  
rocket salad with parmasan and cherry tomatoe

## ZUPPE / Suppe / Soups

- 35 **CERMA DI POMODORO** (G) 6,90 €  
Tomatencremesuppe mit Basilikum / tomato cream soup with basil
- 36 **MINISTRONE** (1) 7,90 €  
Suppe mit irischem Gemüse / soup with fresh vegetable

## PASTA / Nudeln / Pasta dishes

- 38 **SPAGHETTI NAPOLI** (A1) 11,90 €
- 39 **SPAGHETTI BOLOGNESE** (A1,4,13) 13,90 €
- 40 **SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINI** (A1,C,12) 11,90 €  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)  
spaghetti with garlic, olive oil and peperoncini (hot)
- 41 **SPAGHETTI CARBONARA** (A1,C,G) 13,50 €  
Spaghetti mit Speck, Ei und Kase in Cremesauce  
spaghetti with bacon, egg and cheese in cream sauce
- 42 **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** (A1,C,G) 12,90 €  
Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum  
gnocchi with tomato sauce, mozzarella and basil
- 43 **PENNE ALL ARRABBIATA** (A1, C,G) 12,90 €  
Penne mit Knoblauch, Peperoncini und Basilikum in Tomatensauce  
penne with garlic, peperoncini and basil in a tomato sauce
- 44 **PENNE CON MANZO** (A1,G) 16,50 €  
Penne mit Rinderfiletspitzen, Champignons, Rucola und Parmesan in Sahnesauce  
penne with beet tillet tips, mushroom, rocket salad and barmesan in cream sauci
- 45 **TAGLIATELLE CON VERDURE** (A1,G) 13,50 €  
Tagliatelle mit frischem Gemüse, Rucola und Parmesan in Tomatensauce  
tagliatelle with fresh vegetables, rocket salad and Parmesan in tomato sauce
- 46 **TAGLIATELLE CON POLLO** (A1,G) 14,90 €  
Tagliatelle mit Hähnchenbruststreifen in Butter-Zitronensauce, Pinienkernen und Minze  
tagliatelle with chicken breast stripes in butter-lemonsauce, pine nuts and mint

## PASTA / Nudeln / Pasta dishes

- 47 **TAGLIATELLE CON SALMONE** (A1,C,D,S) 16,90 €  
Tagliatelle mit frischem Lachs, Fenchel und Bergtomaten in leichter Hummersauce  
tagliatelle with fresh salmon, fennel & mountain tomato, in light lobster sauce
- 48 **LINGUINE CON POLLO** (A1,C,G,H) 14,90 €  
Flache spaghetti mit Hähnchenbruststreifen, getrockneten Tomaten, Büffelmozzarella in Basilikum-Pestosauce  
Linguine con striscioline di petto di pollo, pomodori secchi e mozzarella di bufala in salsa al pesto di basilico
- 49 **LINGUINE CON SCAMPI** (A1,B,C,12) 16,90 €  
mit Garnelen, Knoblauch und getrockneten Tomaten in Weißwein-Kräutersauce  
Linguine with shrimps, garlic and dried tomatoes in white wine-herbsauce
- 50 **PENNE CONTADINO** (A1,G) 14,90 €  
mit Spinat und Gorgonzola Sauce  
with spinach and gorgonzola sauce
- 51 **LASAGNA AL FORNO** (A1,4) 14,90 €  
Schichtblattnudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken  
Layered pasta topped with meat sauce and cheese
- 52 **TAGLIATELLE DEL CHEF** (A1,G) 14,90 €  
mit Schweinefiletspitze, Champignons, Rahmsahnesauce  
with pork tenderloin tip, mushrooms, cream sauce

# PIZZA

- 53 **FOCACCIA CLASSIC** (A1) 7,50 €  
Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin / Pizza bread with olive oil and rosemary
- 54 **FOCACCIA GORGONZOLA** (A1) 9,90 €  
Pizzabrot mit Gorgonzola Käse, Rosmarin  
Pizza bread with gorgonzola cheese and rosemary
- 55 **PIZZA MARGHERITA** (A1,G) 10,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Oregano  
with tomato sauce, mozzarella, basil and oregano
- 56 **PIZZA SALAMI** (A1,G,3,5) 11,00 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Oregano  
with tomato sauce, mozzarella, salami, and oregano
- 57 **PIZZA VEGETARIANA** (A1,G) 12,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Gemüse und Oregano  
with tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables, and oregano
- 58 **PIZZA MISTA** (A1,G,3,5) 13,90 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons und Peperoni  
with tomato sauce, mozzarella, salami, ham, mushrooms and pepperoni
- 59 **PIZZA CALABRESE** (A1,6,3,5) 14,90 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami und Paprika  
with tomato sauce, mozzarella, spicy salami and paprika
- 60 **PIZZA BUFALA** (A1,G) 14,90 €  
mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Zucchini  
with tomato sauce, bufalla mozzarella, cherry tomatoes, basil and zucchini
- 61 **PIZZA PARMA** (A1,G) 15,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan  
with tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket salad and parmesan
- 62 **PIZZA SPINACI E GORGONZOLA** (A1,G) 13,50 €  
mit Spinat und Gorgonzola / with spinach and gorgonzola
- 63 **PIZZA SCAMPI** (A1,B,G) 15,90 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Knoblauch und Petersilie  
with tomato sauce, mozzarella, scampi, garlic and parsley
- 64 **PIZZA TONNO E CIPOLA** (A1,D) 13,90 €  
mit Thunfischstückchen und Zwiebeln / with pieces of tuna and onions
- 65 **PIZZA NAPOLI** (A1,D) 13,90 €  
mit Sardellen, Kapern und Oliven / with anchovies, capers and olives
- 66 **PIZZA PRIMAVERA** (A1,1) 13,90 €  
mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten / with rucola, parmesan, cherry tomatoes

## CARNE / Fleischgerichte / Meat dishes

serviert mit Kartoffeln und Tagesgemüse  
served with potatoes and seasonal vegetables

- 70 **TAGLIATA DI MANZO** (G,1) 27,50 €  
Argentinisches Rumpsteak in Scheiben geschnitten mit Knoblauch Peperoni, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken  
sliced argentinian rum steak with garlic, peperoncini cherry tomatoes, rocket salad and Parmesan flakes
- 71 **BISTECCA AL PEPE VERDE** (G,12) 27,50 €  
Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce  
argentinian rum steak with green pepper in conac-creme sauce
- 72 **BISTECCA AL FUNGHI** (G) 27,50 €  
Argentinisches Rumpsteak auf Champignon-Sahnesauce  
argentinian rum steak with mushroom creme sauce
- 79 **BISTECCA AL GORGONZOLA** (G) 27,50 €  
Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzola Sauce
- 73 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** (12) 25,50 €  
Schwein mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce  
pork with parma ham and sage in white wine sauce
- 74 **SCHWEINEFILET** (G) 24,90 €  
Schweinefilet auf Gorgonzola Sauce  
grilled pork fillet on gorgonzolasauce
- 75 **SCHWEINEFILET mit Pfeffersoße** (G) 24,90 €  
Schweinefilet mit Pfeffersoße  
Pork tenderloin with pepper sauce
- 76 **PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA** (G) 18,50 €  
Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und Kräuterbutter  
grilled chicken breast fillet with lemon and herb butter
- 77 **PETTO DI POLLO AI FUNGHI** (G) 19,90 €  
Hähnchenbrustfilet auf Champignon-Sahnesauce und Pfeffer  
grilled chicken breast fillet on mushroom creme sauce and pepper
- 78 **PETTO DI POLLO AI GORGONZOLA** (G) 19,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola Sauce  
Chicken breast fillet with gorgonzola sauce



## **PESCHE** Fischgerichte / Fish dishes

serviert mit Kartoffeln und Tagesgemüse  
served with potatoes and seasonal vegetables

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 85 | <b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> <sup>(D)</sup><br>Lachsfilet vom Grill mit Zitrone und Olivenöl<br>grilled salmon fillet with lemon and olive oil   | 24,90 € |
| 86 | <b>SALMONE ALLA SICILIANA</b> <sup>(D,12)</sup><br>Lachsfilet vom Grill mit Kapern, Oliven und leicht pikanter Tomatensauce<br>grilled salmon fillet with capers, olives, and slightly tomato sauce | 26,90 € |
| 87 | <b>SALMONE IL FALCO</b> <sup>(D,G)</sup><br>mit Butter, Zitronensauce, Kapern<br>with butter, lemon sauce, capers   | 26,90 € |

# DESSERT

95	<b>TIRAMISU</b> (A1,C,G,2)	6,90 €
96	<b>PANNA COTTA</b> (G) mit Waldfrüchten / with forest fruits	6,90 €
97	<b>SEMIFREDDO</b> hausgemacht / homemade (G)	7,00 €
98	<b>TARTUFO</b> (G) italienische Eisspezialität, die den Trüffelpralinen nachempfunden ist und ihren Ursprungsort im kalabrischen Pizzo hat. an Italian ice cream specialty inspired by truffles and originating in Pizzo, Calabria.	9,00 €

## BEVANDE CALDE / Warme Getränke Hot Beverages

		Tasse / cup
105	<b>ESPRESSO</b> (2)	2,90 €
106	<b>DOPPIO ESPRESSO</b> (2)	3,90 €
107	<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> (2,G)	3,20 €
108	<b>CAFFÈ</b> (2)	3,50 €
109	<b>CAPPUCCINO</b> (2,G)	4,00 €
110	<b>LATTE MACCHIATO</b> (2,G)	4,20 €
111	<b>TEE</b> verschiedene Sorten different sorts of tea	3,50 €

## BEVANDE ANALCOLICHE Erfrischungsgetränke / Softdrinks

		0,2 l	0,4 l
115/116	<b>COCA COLA</b> (1,2,4)	2,90 €	4,90 €
117/118	<b>COCA COLA ZERO</b> (1,2,4,6,7)	2,90 €	4,90 €
119/120	<b>FANTA</b> (1,3,4,9)	2,90 €	4,90 €
121/122	<b>SPRITE</b> (4)	2,90 €	4,90 €
123/124	<b>SPEZI</b> (1,2,3,4,9)	2,90 €	4,90 €
125/126	<b>APFELSAFT</b> / apple juice	3,20 €	4,90 €
127/128	<b>ORANGENSAFT</b> / orange juice	3,20 €	5,90 €
129/130	<b>KIRSCH-BANANENNEKTAR</b> / cherry-banana nectar	3,20 €	5,90 €
131/132	<b>APFELSAFTSCHORLE</b> / apple spritzer	3,20 €	5,90 €
133/134	<b>BANANENNEKTAR</b> / banana nectar	3,20 €	5,90 €
135/136	<b>KIRSCHNEKTAR</b> / cherry nectar	3,20 €	5,90 €

# BEVANDE ANACOLICHE

## Erfrischungsgetränke / Softdrinks

		Fl. 0,25l	Fl. 0,75l
140/141	<b>SAN PELLGRINO</b> mit Kohlensäure / sparkling mineral water	3,50 €	6,50 €
142/143	<b>ACQUA PANNA</b> Mineralwasser ohne Kohlensäure / silent mineral water	3,50 €	6,50 €
147	<b>GEROLSTEINER</b> mit Kohlensäure / sparkling	-- 0,2l	6,50 € 0,4l
144	<b>SCHWEPPE BITTER LEMON</b> (3,4,8)	3,90 €	5,90 €
145	<b>SCHWEPPE TONIC WATER</b> (4,8)	3,90 €	5,90 €
146	<b>SCHWEPPE GINGER ALE</b> (1,4)	3,90 €	5,90 €

## BIRRE / Bier / Beer

		0,3l	0,5l
<b>Fassbier</b>			
155/156	<b>KÖNIG PILSNER</b> (A3)	4,50 €	5,90 €
157/158	<b>BENEDIKTINER HELL</b> (A1)	4,50 €	5,90 €
159	<b>BENEDIKTINER HEFE WEISSBIER</b> (A1)	4,50 €	5,90 €
<b>Flaschenbier</b>			
160	<b>BENEDIKTINER HEFE</b> alkoholfrei (A1)	--	5,90
161	<b>KÖSTRITZER SCHWARZBIER</b> (A3)	--	5,90
162	<b>KÖNIG PILSNER</b> alkoholfrei (A3)	0,33l	4,90

## VINI AL BICCHIERE

### Offene italienische Wein/

### Open italian wines

		0,2l	Karaffe 0,5l
165/166	<b>GRILLO</b> Sizilien, weiß, trocken (12) Sizilia, white, dry	6,50 €	13,50 €
167/168	<b>CHARDONNAY</b> weiß, trocken (12) white, dry	6,50 €	13,50 €
169/170	<b>NERO D'AVOLO</b> rot, trocken (12) red, dry	6,50 €	13,50 €
176/177	<b>PRIMITIVO APULIA</b> rot, trocken (12) red, dry	7,50 €	14,50 €
171/172	<b>ROSATO ROSÉ</b> , trocken / dry (12)	6,50 €	13,50 €
173/174	<b>LAMBRUSCO</b> rot, süß (12) red, sweet	6,50 €	13,50 €

# WEINHALTIGES MIXGETRÄNK

## wine containing mixed drink

175 **WEINSCHORLE** SPRITZER (12) 0,2l 5,50 €

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an Flaschenweinen!  
Please ask for our offer of bottled wines!

## LIQUORI / Liköre und Spirituosen

### Liqueurs & Spirits

180	<b>AMARETTO</b>	2 cl	3,80 €
181	<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	2 cl	3,80 €
182	<b>FRANGELICO</b> Haselnusslikör (H)	2 cl	4,50 €
183	<b>LIMONCELLO</b> Zitronenlikör (1)	2 cl	3,80 €
184	<b>BAILEYS IRISH CREAM</b> (G)	2 cl	4,90 €
185	<b>RAMAZZOTTI</b>	2 cl	4,00 €
186	<b>AMARO AVERNA</b> Bitterlikör	2 cl	4,00 €
187	<b>FERNET BRANCA</b> italienischer Bitter	2 cl	4,00 €
188	<b>GRAPPA</b> Hausmarke	2 cl	3,80 €
189	<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	2 cl	4,50 €
192	<b>WODKA MOSKOVSKAYA</b>	2 cl	4,90 €

## Allergene

- A enthält glutenhaltiges Getreide  
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B enthält Krebstiere
- C enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch oder Laktose
- H enthält Schalenfrüchte  
(H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss,  
H4 Cashew, H5 Pecannuss, H6 Pistazie,  
H7 Macadamianuss, H8 Queenslandnuss)
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesam
- O enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- P enthält Lupinen
- R enthält Weichtiere

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 Säuerungsmittel
- 5 mit Konservierungsstoff
- 6 mit Süßstoff
- 7 enthält Phenylalaninquelle
- 8 chininhaltig
- 9 Stabilisatoren
- 10 mit Stickstoff aufgeschäumt
- 11 Taurin
- 12 enthält Sulfite
- 13 Geschmacksverstärker
- 14 geschwärzt

\*) Formfleisch aus Vorderschinkenteilen  
zusammen gefügt mit Antioxidansmittel,  
Geschmacksverstärker und Phosphat.  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Tip nicht enthalten.  
Gültig ab März 2026.



**RISTORANTE  
TRATTORIA  
IL FALCO**