

BUONA GIORNATA

Wir, das Team des Ristorante Da Marco begrüßen Euch herzlich im „Sportheim des SSV Gaisbach“.

Genießt die mediterrane Küche, sowie die Leichtigkeit in angenehmer Atmosphäre. Ein grandioser Ausblick über die Hohenloher Ebene von unserer überdachten Sonnenterrasse, sowie ein separater Wintergarten laden ein.

Aus frischen, qualitativ hochwertigen Grundprodukten kreieren wir Gerichte, die den Anspruch der Regionalität aber auch der Originalität erfüllen.

Von Antipasti bis zum perfekt gegrillten Steak bietet unsere Speisekarte einen bunten Streifzug durch die italienisch / mediterrane Küche.

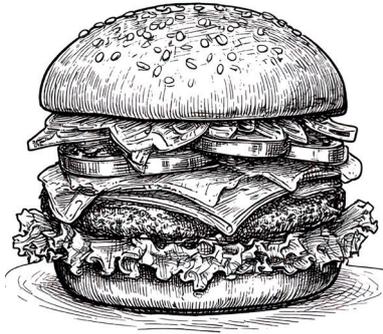
Da meine Gastrolaufbahn mit Burgern und Steaks anfang, findet Ihr entsprechend eine Auswahl an Burgern, sowie Steacuts auf unseren Special-Karten.

Gerne planen und begleiten wir Eure Feste, Feiern und Events bei uns im Hause kulinarisch. Sprecht uns einfach unverbindlich an.

Wir wünschen Euch eine schöne, entspannte Zeit hier bei uns!

Buon appetito
Marc und Michi mit Team





BURGER MASTER CLASS

BACON BEAST^{A, J} 16€

Patty – BBQ Sauce – Zwiebeln – Bacon – Onionrings – Käse – Salatbouquet

TEX MEX^{A, 12} 16€

Patty – Salsa – Tortillachips – Jalapenos – hot Chilisauce – Käse – Salatbouquet

ITALIAN STALLION^{A, 12} 16€

Patty – Pesto – Mozzarella – Rucola – Tomate / getr. Tomate

ALL STAR^{A, J, 2, 12} 14.8€

Patty – Saucen – Bacon – Zwiebeln – Käse – Salatbouquet

CLASSIC CHEESE^{A, J, 2, 12} 14€

Patty – Saucen – Zwiebeln – Käse – Salatbouquet

TERIYAKI GLAZED^{A, J, 2, 12} 14.8€

Patty – Teriyakiglaze – Mayo – Zwiebeln – Salat – Gurke – Essiggurke

Alle Burger sind auch in einer glutenfreien Variante erhältlich.

Alle unsere Patties bestehen aus 100% Rindfleisch aus den USA. Im Nordwesten der Staaten sind die großen Ranches ansässig, die nur qualitativ hochwertiges Fleisch produzieren. Das heißt die Tierherden sind bis zu 24 Monate auf den riesigen Graslandschaften unterwegs. Die beliebteste Rasse ist der Black Angus. Auf vielen Ranches werden aber weitere Rassen wie das Irish Hereford gezüchtet. Auf dem Vormarsch ist der Bison, gesund, kaum Fett und im Gegensatz zum Rind ist das Fleisch der Geschmacksträger nicht das Fett.

Der pure Geschmack wird Euch überzeugen!

** Alle Patties können Innen noch Rosa sein, dass ist ein Qualitätsmerkmal**

FLEISCH UND FISCH

Schnitzel „Wiener Art“^{A, C, 2} 15.8€
Paniertes Schweineschnitzel - Pommes Frites

Putenschnitzel „Wiener Art“^{A, C} 16.8€
Paniertes Putenschnitzel - Pommes Frites

Gegrilltes Putensteak 19.8€
Steak von der Pute - mediterranes Gemüse - Rosmarinkartoffeln

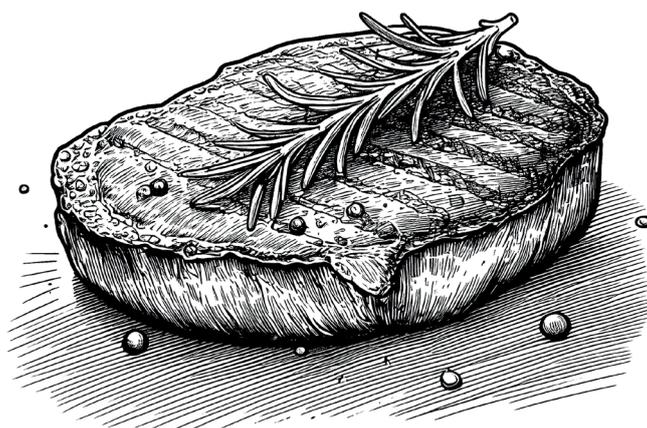
Piccata Milanese^{A, C, 12} 19.8€
Putenschnitzel in einer Ei-Parmesanhülle - Linguine - Tomatensahnesauce

Roastbeef „Classic“² 28.5€
Roastbeef - Rosmarinkartoffeln - Sauce Bernaise - Steakpfeffer

Pfeffersteak vom Roastbeef^{2, 12} 29.8€
Roastbeef - Pommes Frites - Pfefferrahmsauce

Gegrillter Lachs^{A, 12} 26.8€
Lachssteak - mediterranes Gemüse - Rosmarinkartoffeln

◆ ————— ◆
Alle Gerichte werden mit einem kleinen Beilagensalat serviert
◆ ————— ◆



PASTA / AL FRONO

Alle Pastagerichte sind auch in einer glutenfreien Variante erhältlich.

BURRATA AUF PENNE PESTO & RUCOLA ^{A, 12}	16.9€
Pesto Verde oder Rosso - Grana Padano - Penne - Rucola	
 SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO ^{A, 12}	14.8€
Linguine - Knoblauch - Peperoncino - Grana Padano	
SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A, 12}	15.8€
Linguine - Hackfleisch - Gemüse - Grana Padano	
SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE ^{A, 12}	16.5€
Linguine - Guanciale - Eigelb - Grana Padano	
TORTELLONI ALLA PANNA ^{A, C, 12}	15.5€
Tortelloni mit Fleischfüllung - Schinken - Erbsen - Sahne - Grana Padano	
PENNE MILANESE ^{A, 12}	15.5€
Penne - mediterranes Grillgemüse - Tomatensahnesauce - Grana Padano	
 PENNE ARRABIATA ^{A, 6, 12}	15.5€
Penne - Knoblauch - Peperoncino - Tomatensauce - Grana Padano	
TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN ^{A, 12}	16.8€
Tagliatelle - Steinpilze - Guanciale - Weißwein - Sahne	
LACHSSTEAK AUF TAGLIATELLE ^{A, C, D, 12}	19.8€
Tagliatelle Lachssteak - Tomatensahnesauce	
TAGLIATELLE MIT GAMBERONI ^{A, C, D}	19.3€
Tagliatelle - Gamberoni (ohne Kopf mit Schale) - Knoblauch - Weißwein - Butter	
LINGUINE FRUTTI DI MARE ^{A, 12}	19.8€
Linguine - Meeresfrüchte - Knoblauch - Weißwein - Butter	
PENNE ROASTBEEF „DA MARCO“ ^{A, 12}	19.9€
Roastbeef - Cognac - Zwiebel - Paprika - Champignons	
RIGATONI AL FORNO ^{A, 2, 12}	15.6€
Rigatoni - Schinken - Champignons - Erbsen - Mozzarella - aus dem Ofen	
CANNELLONI ALLA CAPRESE ^{A, 2, 12}	15.8€
Cannelloni - Spinat-Ricotta - Tomate - Mozzarella - aus dem Ofen	

PIZZEN & CALZONE

Alle Pizzen sind auch in einer glutenfreien Variante erhältlich.

MARGHERITA ^{A, 12}	10.5€
SALAMI ^{A, 3, 12}	11.8€
SCHINKEN ^{A, 2, 3, 12}	11.8€
RUSTICA ^{A, 12} Salami & Zwiebeln	12.3€
FUNGHI ^{A, 12} Pilze	11.5€
SPECIALE ^{A, 2, 12} Salami, Schinken & Pilze	13€
CAPRICCIOSA ^{A, 2, 12} Schinken, Pilze, Artischocken & Oliven	13€
ROMANA ^{A, D, 12} Sardellen & Kapern	12.8€
TONNO ^{A, D, 12} Thunfisch & Zwiebeln	12.8€
HAWAII ^{A, 12} Schinken & Ananas	12.8€
MOZZARELLA ^{A, 12} Rucola, Cherrytomaten	12.8€
MILANESE ^{A, 12} Schinken, Paprika & Schafskäse	13.5€
 DIABOLO ^{A, C, 2, 12} Schinken, Knoblauch, Ei, Peperoni hot	13.5€
VEGETARIA ^{A, C, 2, 12} Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel	13.5€
PICANTE ^{A, 2, 12} Peperonisalami & Rucola	13.5€
FRUTTI DI MARE ^{A, N, 12} Meeresfrüchte & Knoblauch	15.5€
CHEF ^{A, B, D, N, 12} Meeresfrüchte, Sardellen & Knoblauch	15.7€
MARC'S CHOICE ^{A, 2, 12} Peperonisalami, Taleggio & Knoblauch	16€
CALZONE ^{A, 2, 12} Salami, Schinken & Champignons	13.5€
PARMA STYLE ^{A, 2, 12} Rohschinken, Grana Padano, Rucola	16€
BURRATA ^{A, 2, 12} Burrata, Cherrytomate, Rucola	16.5€
 PEPERONI ^{A, 2, 12} Peperonisalami, Peperoni hot	14€

SALATE

GEMISCHTER BEILAGENSALAT^K	6.5€
SALAT ITALIANO^{D, C, K, 2, 7} Blattsalate – Thunfisch – Kapern – Zitrone	15.8€
MEDITERRANER BAUERN Salat⁶ Tomate – Gurke – Olive – Feta – Peperoni – rote Zwiebel	15.3€
SALATTELLER MIT PANIERTEM FETA^{C, K} Blattsalate – Feta – Sesam – Honig	16.2€
SALATTELLER MIT PUTENSTREIFEN^{A, C} Blattsalate – panierte Putenstreifen	16.2€
FITNESS SALAT Blattsalate – Avocado – gegrilltes Putensteak	16.8€
SALATTELLER MIT GAMBERONI^{D, N, 12} Blattsalate – Gamberoni (ohne Kopf mit Schale) – Aioli – Limone	18.8€
SALAT MIT GEGRILTEM LACHSSTEAK^D Blattsalate – Lachssteak – Limone	23.8€
SALAT MIT GEGRILTEM ROASTBEEF Blattsalate – Roastbeef – Steakpfeffer	24.8€



—◆—
*Unsere Salate werden mit unserem Haus-
dressing serviert. Gerne könnt Ihr auch
alternativ eine Essig-Öl-Vinaigrette wählen.*
—◆—

VORSPEISEN UND ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICO^A _____ **7.8€**

TROMBINI^A _____ **3.5€**

TROMBINI MIT HAUSGEMACHTER AIOLI^A _____ **5.5€**

PIZZABROT NATUR^A _____ **6.8€**

PIZZABROT^A _____ **7.8€**

Wahlweise mit Knoblauch und/oder Tomatensauce

◆ _____ ◆
AUBERGINEN & ZUCCHINICHIPS^{A,12} _____ **8.8€**

Serviert mit originaler Aioli

PANIERTER FETA^{A, C, K} _____ **10.5€**

Mit Sesam & Honig-Topping

FETA AL FORNO^{A, C, K} _____ **11.5€**

Mit Tomate - Zwiebel - Peperoni - Olive

◆ _____ ◆
MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE^{A, 2, 6, 7, 12} _____ **14.8€**

Antipasti - italienische Wurst - Käsespezialitäten

PROSCIUTTO & MELONE _____ **10.5€**

CAPRESE^{A, C, K} _____ **9.9€**

Büffelmozzarella, Tomate, Olivenöl, extra vergine Aceto Balsamico

MEERESFRÜCHTESALAT^{A, C, K} _____ **12.5€**

Meeresfrüchte, Limone, Knoblauch



KINDER MENÜS

PENNE MIT TOMATENSAUCE ^A	7.5€
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES ^{A, C}	9€

DESSERTS

EISKAFFEE ^{9, 12}	6.5€
EISSCHOKOLADE ^{9, 12}	6.5€
HAUSGEMACHTES TIRAMISU ^{A, G, 9, 12}	7.6€
SCHOKOTÖRTCHEN MIT VANILLEEIS ^{A, 12}	7.8€
HAUSGEMACHTE PANNA COTTA ¹²	7.2€
EINE KUGEL EIS (EISMANUFAKTUR VALENTINO) ¹²	1.7€
EINE PORTION SCHLAGSAHNE ¹²	1.5€
AFFOGATO AL CAFFE ^{A, 6, 12} Espresso - Vanilleeis	5.5€

HEIßE GETRÄNKE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

TASSE TEE ⁹	2.8€
ESPRESSO ⁹	2.6€
ESPRESSO DOPPIO ⁹	4.2€
ESPRESSO MACCHIATO ^{9, 12}	2.9€
MICHI`S ESPRESSO TONIC ^{9, 10}	4.5€
KAFFEE CREMA ⁹	2.8€
CAPPUCCINO ^{9, 12}	3.4€
MILCHKAFFEE ^{9, 12}	3.9€
LATTE MACCHIATO ^{9, 12}	3.9€
HEISSE SCHOKOLADE ¹²	4.9€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



AFRI COLA, BLUNA, MIX, ZITRONE ^{1, 9}	0,2l	2.8€	0,4l	4.2€
AFRI COLA LIGHT ^{1, 9, 11}	0,33l	3.6€		
BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE	0,2l	2.9€		
TEINACHER EISTEE ¹¹ verschiedene Sorten	0,33l	3.8€		
TEINACHER GOURMET LIMONADE ^{1, 11} verschiedene Sorten	0,33l	3.8€		
FRUCHTSAFT & NEKTAR Orange, Apfel, Kirsch, Maracuja, Johannisbeere, Pink Grapefruit	0,2l	3€	0,4l	4.5€
SAFTSCHORLE	0,2l	2.8€	0,4l	4.2€
TEINACHER MINERALWASSER MEDIUM	0,25l	2.8€	0,75l	5.5€
TEINACHER MINERALWASSER STILL	0,25l	2.8€	0,75l	5.5€



FASSBIERE

PILS	0,3l	3.5€	0,5l	4.5€
RADLER ¹	0,3l	3.3€	0,5l	4.3€
MÄRZEN EXPORT	0,3l	3.3€	0,5l	4.3€
HELLES HEFEWEIZEN	0,3l	3.3€	0,5l	4.3€
COLAWEIZEN ^{1, 9}	0,3l	3.5€	0,5l	4.5€

FLASCHENBIERE

ALKOHOLFREIES PILS	0,3l	3.3€
ALKOHOLFREIES RADLER	0,5l	4,3€
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN	0,5l	4,3€
DUNKLES HEFEWEIZEN	0,5l	4,3€
KRISTALLWEIZEN	0,5l	4,3€

COCKTAILS

APEROL SPRIZZ _____ 7.8€

Aperol - Prosecco - Mineralwasser - Orange

LIMONCELLO SPRIZZ _____ 7.8€

Limoncello - Prosecco - Mineralwasser - Zitrone

LILLET BLANC WILD BERRY _____ 7.8€

Lillet blanc - Wild Berry Limonade - Berries

HUGO _____ 7.8€

Holunderblütensirup - Prosecco - Mineralwasser - Minze - Limette

GRANATAPFEL MARTINI _____ 7.6€

Martini bianco - Schweppes Granatapfel

WHITE PEACH SPRIZZ _____ 7.6€

Prosecco - Schweppes White Peach

GRAPEFRUIT SPRIZZ _____ 7.8€

Prosecco - Pampelle - Grapefruitsaft rose

RAMAZZOTTI ROSATO TONIC _____ 7.8€



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN HUGO _____ 7.5€

Holunderblütensirup - Tonic Water - Mineralwasser - Minze - Limette

VIRGIN APEROL _____ 7.5€

San Bitter - alkoholfreier Sekt - Mineralwasser - Orange

APERITIF & LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE	6.5€
JACK DANIEL`S REGULAR LONGDRINK 4cl	6€
WODKA LONGDRINK 4cl	5.8€
ASBACH URALT LONGDRINK 4cl	5.8€
BACARDI ODER HAVANNA CLUB LONGDRINK 4cl	5.8€
GIN TONIC	6€

SPIRITUOSEN

PRINZ WILLIAMS CHRIST BIRNE	4€
PRINZ HIMBEERE	4€
PRINZ HASELNUSS	4€
PRINZ MARILLE	4€
PRINZ ALTE SORTEN	5€
RAMAZOTTI EXTENDED	4€
AMARETTO /OUZO	3€
JÄGERMEISTER	3.5€
FERNET BRANCA	3.5€
LIMONCELLO	3.5€
GRAPPA	4€
FIREBALL	3.5€
BUFFALO TRACE	6.2€

OFFENE ROTWEINE ITALIEN

MONTEPULCIANO D`ABRUZZO^L _____ 0,2l **7.2€**

Rubinrot, intensive Aromen nach roten Beeren, Kirschen & Gewürzen

LAGREIN „ALTO ADIGE“^L _____ 0,2l **7.2€**

Kräftig, dunkel, charaktervoll Aromen von Beeren, Kirschen und Pflaume

PRIMITIVO^L _____ 0,2l **6.8€**

Klassisch - tiefrot - trocken - intensive Aromen nach Beeren & Kirschen

NEGROAMARO^L _____ 0,2l **6.8€**

Erdig - Aromen von dunklen Früchten - kräuteriger Abgang

BARDOLINO^L _____ 0,2l **6.8€**

Intensiv hellrote Farbe - Kirscharoma - rund und wenig Säure

OFFENE WEISSWEINE ITALIEN

PINOT GRIGIO^L _____ 0,2l **6.8€**

Trocken - fruchtig nach Zitrus und Äpfeln - kräftige Säure

LUGANA DOC^L _____ 0,2l **6.9€**

Trocken - fruchtig - blass gelb bis goldfarben - frisch

OFFENE ROSÈWEINE ITALIEN

A MANO PRIMITIVO ROSATO^L _____ 0,2l **7.2€**

Trocken - fruchtig - frisch - Aromen von tropischen Früchten, Hauch von Ingwer

OFFENE WEINE DEUTSCHLAND

BLACK PRINT CUVEE^L * _____ 0,25l **6.8€**

Markus Schneider - Pfalz - fruchtig - saftig - kraftvoll - gut strukturiert

TROLLINGER MIT LEMBERGER^L _____ 0,25l **4.9€**

Kräftig - leicht herbe Beerenaromen - fruchtig süße Struktur

RIESLING TROCKEN^L _____ 0,25l **4.9€**

Lebendige Säure - Apfel Aroma

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST^L _____ 0,25l **4.9€**

Trocken - fruchtig - Aromen von Erdbeeren und roten Früchten

WEINSCHORLE^L _____ 0,25l **3.9€**

PROSECCO & CHAMPAGNER

PROSECCO _____ 0,1l **4€** 0,75l **29€**

CHAMPAGNER BRUT PREMIERE CUVEE^L _____ 0,75l **88€**

Bruno Paillard - Reims / Champagne

CHAMPAGNER BRUT PREMIERE CUVEE ROSE^L _____ 0,75l **95€**

Bruno Paillard - Reims / Champagne



** Je nach Verfügbarkeit*

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 mit Milchprodukten - Laktose
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse