

MediterraneO

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie als Gäste hier bei uns im MediterraneO begrüßen zu dürfen.
Mit unseren italienischen und schwäbischen Gerichten werden wir Sie hier auf besondere Art
und Weise verwöhnen.

Der Bogen der Köstlichkeiten spannt sich von erntefrischem Spargel bis zu frischen Pilzen und
Wild Spezialitäten.

Je nach Saison wird Ihnen auch frischer Fisch angeboten.

Sie finden in unserer Karte eine Auswahl an exquisiten Speisen, die wir aus saisonalen Zutaten
für Sie in einer Angebotskarte zusammengestellt haben.

Sie können auch alle Gerichte Mitnehmen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung für Festlichkeit (Hochzeit, Konfirmation, Betriebsfeier, Geburtstag,
Vereinsfeier, Sitzungen, Jubiläum etc.) jeder Art bis max. 120 Personen entgegen.
Bei Reservierungen ab 15 Personen, bieten wir eine kleine Speisekarte an, die nach Ihren Wünschen wählbar ist.
Außerdem bieten wir mit unserem Party-/Catering-Service
unsere Dienste für die Zubereitung von Speisen auch außer Haus an.

Familie Onano &
Ihr MediterraneO Team

Öffnungszeiten

Di-Sa: 11.30 – 14 Uhr und 17 – 22 Uhr

So: 11 – 15 Uhr und 17 – 21 Uhr

Montags: Ruhetag

www.restaurant-mediterraneo.com

Getränke

Alokoholfreie Getränke

Apfelsaft/-Schorle	0,2L	3,50 €
	0,4L	4,50 €
Säfte (Orange, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere)	0,2L	3,70 €
	0,4L	4,70 €
Coca Cola ^{1,8} , Cola Light ^{1,2,8} , Fanta ^{1,5,3} , Spezi ^{1,5,3,8}	0,2L	3,50 €
	0,4L	4,50 €
Bitter Lemon ⁹	0,2L	3,50 €
	0,4L	4,50 €
Sprudel (süß oder sauer)	0,2L	3,00 €
	0,4L	3,50 €
Flasche Acqua Panna (still)	0,5L	4,00 €
	0,7L	6,50 €
Flasche Mineralwasser San Pellegrino (wenig Kohlensäure)	0,5L	4,00 €
	0,7L	6,50 €

warme Getränke

Espresso	2,80 €
Cappuccino ^{8,d}	4,00 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Latte macchiato ^{8,d}	5,00 €
Espresso doppio ⁸	4,00 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,70 €

Getränke

Bier

Dreifürsten Pils vom Fass	0,3L	4,00 €
Kellerbier naturtrüb, Flasche	0,5L	4,50 €
Export vom Fass	0,3L	3,80 €
	0,5L	4,80 €
Hefeweizen hell vom Fass ^a	0,3L	4,30 €
	0,5L	5,00 €
Hefeweizen dunkel, Flasche ^a	0,5L	5,00 €
Kristallweizen	0,5L	5,00 €
Radler, süß oder sauer	0,3L	3,80 €
	0,5L	4,50 €
Colaweizen ^{1,8,a}	0,5L	5,00 €
Alkoholfreies Bier, Flasche ^a	0,33L	4,00 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5L	5,00 €

Aperitif

Prosecco	0,1L	7,00 €
Martini Bianco ¹⁰ oder Rosso	5cl	5,50 €
Campari Soda ¹	0,1L	6,50 €
Campari Orange ¹	0,1L	7,00 €
Aperol Spritz ¹	0,2L	7,00 €
Gingerino ^{1,2}	0,1L	3,70 €

Getränke

Offene Weine

Weißwein

Nuragus di Sardegna <i>(Trocken) Italienischer Qualitätswein (DOC)</i>	0,25L	6,50 €
Frascati <i>(Trocken) Italienischer Qualitätswein (DOC)</i>	0,25L	6,00 €
Frizzantino <i>(Süß) Italienischer Perlwein</i>	0,25L	6,00 €
Weinschorle	0,25L	5,00 €

Offene Weine

Rotwein

Isola di Nuraghi <i>(Trocken) Italienischer Landwein (IGT)</i>	0,25L	6,50 €
Lambrusco <i>(Süß) Italienischer Perlwein (IGT)</i>	0,25L	6,00 €
Württembergische (Trollinger mit Lemberger) <i>(Trocken) Deutscher Qualitätswein</i>	0,25L	6,00 €
Weinschorle	0,25L	5,00 €

Getränke

Offene Weine

vom Fass

Primitivo Biologico (weich, fruchtig, intensiv)	0,25L	7,00 €
Rosato (Rosé) <i>Italienischer Tafelwein (VDT)</i>	0,25L	6,00 €
Nero d'avola <i>(Trocken) Italienischer Landwein (IGT)</i>	0,25L	6,00 €
Chardonnay <i>(Trocken) Italienischer Landwein (IGT)</i>	0,25L	6,00 €
Flasche Wein <i>finden Sie auf unserer separaten Weinkarte</i>	0,75L	

Spirituosen

Mirto di Sardegna	2cl	4,00 €
Ramazotti	2cl.	4,00 €
Averna	2cl	4,00 €
Sambuca	2cl	4,00 €
Vecchia Romagna	2cl	5,00 €
Grappa	2cl	4,00 €
Grappa Speciale	2cl	5,00 €
Limoncello	2cl	4,50 €
Baileys	4cl	4,50 €

Speisekarte

Salate

Kleiner grüner Salat ⁹ 	5,50 €	Kirschtomatensalat 	9,00 €
Kleiner gemischter Salat ⁹ 	8,00 €	Großer gemischter Salat ⁹ 	11,00 €
Insalata Tonno ^{5,g,i} <i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch</i>	13,50 €	Insalata Greca ^{5,g} <i>Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Peperoni und Schwarzen Oliven</i>	16,00 €
Insalata Rucola e Parmigiano  <i>Parmesansplitter auf großem Rucolasalat</i>	14,00 €	Insalata Nicoise ^{5,g,b,i} <i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen, oliven und Ei</i>	18,00 €
Insalata Asiatica ^{g,10} <i>Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und China-Gemüse</i>	18,00 €	Insalata Capricciosa ^{5,d,g,b,i} <i>Großer gemischter Salat mit Parmaschinken, Mozzarella, Thunfisch und Ei</i>	18,00 €
Insalata di Tacchino ^{9,4,a} <i>Großer gemischter Salat mit Putenstreifen, Speck, Champignons und Croutons</i>	18,00 €		

Suppe

Tagessuppe auf Anfrage

Speisekarte

Vorspeisen

Bruschetta 	9,00 €	Gebratenes Gemüse 	18,00 €
<i>Mit Kirschtomatenwürffeln und Knoblauch</i>		<i>- mit Olivenöl und Knoblauch</i>	
Vitello Tonnato ^{5, i}	19,00 €	- mit Balsamico und 	20,00 €
<i>Kalbfiletscheibe in Thunfischschaum</i>		<i>Parmesansplitter</i>	
Carpaccio di Manzo	20,00 €	Piatto MediterraneO	22,00 €
<i>Rucola und Parmesansplitter auf dünn geschnittenem, rohem Rinderfilet</i>		<i>Vorspeisenkreation nach Art des Hauses</i>	
Ricotta Toscana ^d 	14,00 €		
<i>Gebackener Schafkäse mit Petersilie</i>			

Nudelgerichte

Pasta Mista ^{a, d} 	18,00 €	Für unsere kleinen Gäste ^{a, d} 	12,00 €
<i>Verschiedene hausgemachte gefüllte Nudeln in Sahne - und Tomatensauce</i>		<i>kleine Portion Nudeln in Sahne- oder Tomatensauce, dazu ein alkoholfreies Getränk 0,2L</i>	

Speisekarte

Schwäbische Spezialitäten

Vom Rind

Zwiebelrostbraten 120g ^{a,b} <i>dazu selbstgemachte Spätzle</i>	22,00 €
Zwiebelrostbraten 220g ^{a,b} <i>dazu selbstgemachte Spätzle</i>	27,00 €
Urschwäbischer ^{a,b,d} <i>Zwiebelrostbraten auf selbstgemachten Kässpätzle und großer Maultasche</i>	29,00 €
Bierbrauerteller <i>Zwiebelrostbraten auf geschmorten Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran</i>	29,00 €

Speisekarte

Schwäbische Spezialitäten

Vom Schwein

Riesen Tellerschnitzel ^{3,5,a,b} <i>wahlweise mit Spätzle oder Pommes</i>	19,00 €	Schweinelachssteak Zigeuner-Art ^{a,b,d} <i>dazu Pommes</i>	20,00 €
Kinderschnitzel ^{3,5,a,b} <i>wahlweise mit Spätzle oder Pommes</i>	15,00 €	- kleine Portion	18,00 €
Cordon Bleu ^{3,5,a,b,d} <i>mit Emmentaler- und Hinterschinkenfüllung, dazu Pommes oder selbstgemachte Spätzle</i>	24,00 €	Schweinefilet ^{a,b,d} <i>in Rahmchampignonsause dazu selbstgemachte Spätzle</i>	23,00 €
Bierkutschersteak ^d <i>mit Röstzwiebeln, Grillspeck, selbstgemachte Kräuterbutter und Ajvar, dazu Pommes</i>	22,00 €	-kleine Portion	20,00 €
Rahmschnitzel ^{a,b,d} <i>dazu selbstgemachte Spätzle</i>	19,00 €	Pfefferlendchen <i>auf Kartoffelröstibett</i>	23,00 €
- kleine Portion	17,00 €	-kleine Portion	20,00 €
Schweinelachssteak Jäger-Art ^{a,b,d} <i>dazu selbstgemachte Spätzle</i>	20,00 €	Schwabenteller ^{5,a,b,d} <i>Schweinefilet mit Rahmchampignons auf selbstgemachten Kässpätzle</i>	26,00 €
-kleine Portion	18,00 €		

Speisekarte

Steaks

Schweinelachssteak ca. 120g ^d <i>mit selbstgemachter Kräuterbutter und Ajvar</i>	12,00 €	Rumpsteak ca. 120g gegrillt ^d <i>mit selbstgemachter Kräuterbutter und Ajvar</i>	20,00 €
Schweinelachssteak ca. 220g ^d <i>mit selbstgemachter Kräuterbutter und Ajvar</i>	16,00 €	Rumpsteak ca. 220g gegrillt ^d <i>mit selbstgemachter Kräuterbutter und Ajvar</i>	25,00 €
Putensteak ca. 120g ^d <i>mit selbstgemachter Kräuterbutter und Ajvar</i>	13,00 €	Rinderfilet ca. 220g gegrillt ^d <i>mit selbstgemachter Kräuterbutter und Ajvar</i>	32,00 €
Putensteak ca. 220g ^d <i>mit selbstgemachter Kräuterbutter und Ajvar</i>	17,00 €	Grillteller ^d <i>Putensteak, Schweinerücken, Schweine- und Rinderfilet mit Ajvar, selbstgemachter Kräuterbutter und Zwiebelringen, dazu Pommes</i>	27,00 €

Speisekarte

Fleischgerichte

Filettini al Balsamico Putenfilet in Balsamicotropfen und Parmesansplittern, dazu Kroketten	26,00 €	Tagliata Piemontese ^{a,b} (lauwarm) Rumpsteak filetiert auf Rucolabett mit Parmesansplittern, Trüffelereime und Balsamicotropfen, dazu Tagliatelle	29,00 €
Filetto al Pepe Rosso ^d Rinderfilet 220g in roter Pfeffersauce auf Kartoffelröstibett	33,00 €	Piatto Gustoso ^{5,a,b} Schlemmerteller, Rinder - Schweinefilet und Cordon Bleu mit geschmorten Steinpilzen, Speck und Zwiebeln in Rahmsauce, dazu selbstgemachte Spätzle	29,00 €
Typico Chef ^{5,a,b,d} gegrilltes Rinder - und Schweinefilet in Rahmsauce mit geschmorten Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln, dazu selbstgemachte Spätzle	26,00 €	Tagliata Mediterranea ^{a,b} Rumpsteak filetiert auf gegrilltem Gemüse mit Balsamicotropfen, Olivenöl und Parmesanflocken	30,00 €
Rumpsteak Cafe de Paris ^d gratiniert mit Semmelbrösel und selbstgemachte Kräuterbutter, dazu Kroketten	27,00 €	Piatto Imperiale ^{a,b} Rinder - und Schweinefilet in Pfeffer- und Champignonsauce, dazu Pommes oder selbstgemachte Spätzle	26,00 €
Piccata Milanese ^{a,b} Schweinefiletmedaillons in Eimantel mit Spaghetti und Tomatensauce	26,00 €	Fuoco Messicano Rinder - Schweinefilet, Schweinerücken und Putenbrust in Pikanter Feuersauce nach mexikanischer Art, dazu Pommes	26,00 €
Scaloppine alle Valdostana ^{a,d} Schweinefiletmedaillons mit geschmolzenem Mozzarella in weißweinsauce, dazu Tagliatelle und frische Tomaten	26,00 €		

Speisekarte

Pizza

Pizzabrot ^a	6,00 €	Tonno ^{a,i}	14,00 €
		<i>Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
Margherita ^a 	9,00 €	Marinara ^{a,i}	16,00 €
<i>Mozzarella, Tomaten</i>		<i>Mozzarella, Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	
Siciliana ^{3,5,6,a,i}	13,00 €	Quattro Stagioni ^{3,5,a}	15,00 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern</i>		<i>Mozzarella, Tomaten, Champignons, Artischocken, Schinken, Kapern, Spargel</i>	
Funghi ^a 	11,00 €	Marechiaro ^{1,5,a}	14,00 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Champignons</i>		<i>Mozzarella, Tomaten, Salami, Schinken, Champignons</i>	
Salami oder Schinken ^{1,5,a}	11,00 €	Calzone (Pizzatasche) ^{5,a}	14,00 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Salami oder Schinken</i>		<i>Mozzarella, Tomaten, Champignons, Schinken</i>	
Capricciosa ^{5,a}	12,00 €	Sardegna ^{3,5,6,a,i}	15,00 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Champignons</i>		<i>Mozzarella, Tomaten, Pilze, Artischocken, Schinken, Sardellen, Oliven, Spargel</i>	
Chiara ^{a,d,i}	14,00 €	MediterraneO ^a 	16,00 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Lachs, Sahne</i>		<i>Mozzarella, Tomaten, frisches gebratenes Gemüse</i>	
Salmon e Gamberetti ^{5,a,i}	16,00 €	Parma ^a	15,00 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Lachs, Krabben, Knoblauch</i>		<i>Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken, Rucola</i>	
Gamberetti ^{5,a,i}	15,00 €	Rucola e Parmigiano ^a 	14,00 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Krabben, Knoblauch</i>		<i>Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmesan, Knoblauch</i>	
Salami e Prosciutto ^{1,5,a}	12,00 €	Francesca ^{5,a}	14,00 €
<i>Mozzarella, Tomaten, Salami, Schinken</i>		<i>Mozzarella, frische Tomaten, Schinken, Spargel</i>	
Hawaii ^{5,a}	12,00 €		
<i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Ananas</i>			
Ricotta e Spinaci ^{a,d} 	14,00 €		
<i>Mozzarella, Tomaten, Ricotta, Spinat</i>			

Speisekarte

Dessert

Heiße Himbeeren ^{1,b,d} <i>auf Vanilleeis (alkoholhaltig)</i>	9,00 €
Zitronensorbet <i>(alkoholhaltig)</i>	8,00 €
Großes gemischtes Eis mit Sahne ^{1,b,d}	9,00 €
Schwarzwaldbecher ^{1,b,d} <i>Vanille- und Schokoladeneis mit Amarenakirschen, Sahne und Schokoladensauce</i>	9,00 €
Semi Freddo ^{8,d} <i>Halbgefrorenes Kaffeeis mit Biskuitnote</i>	8,00 €
Apfelküchle ^{1,b,d} <i>Mit Zimt und Zucker, dazu eine Kugel Vanilleeis</i>	9,00 €
Tiramisù ^{8,d} <i>(alkoholhaltig)</i>	8,00 €
Profiteroles ^{a,d} <i>Windbeutel mit Vanillecremefüllung in weißem Schokoladenmantel</i>	8,00 €