

Ristorante Da Carlo im Golfclub Leitershofen

Gaumenschmaus über den Dächern Augsburgs



Wir bedanken uns recht Herzlich für Ihren Besuch.

Wir hoffen, dass wir Ihre Erwartungen erfüllen können.

Gerne stehen wir Ihnen auch für Festlichkeiten aller Art zur Verfügung.

Ihr Ristorante Da Carlo - Team

0821 / 43 971 89

delawari47@googlemail.com

Unsere Speisen und Getränke sind - falls vorhanden - mit Zusatzstoffen und Allergenen gekennzeichnet und auf der letzten Seite dieser Speisekarte aufgelistet.

An dieser Stelle herzlichen Dank an Caroline Sutter für alle handgefertigten Zeichnungen in dieser Speisekarte.

Antipasti – Vorspeisen



Cocktail die Gamberetti – Shrimpscocktail ^{*B} – Der klassische Starter	6,50 €
Bruschetta – geröstetes Brot ^{*A} mit Tomaten, Mozzarella ^{*F} , Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	4,50 €
Mozzarella Caprese – Mozzarella ^{*F} auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum	5,90 €
Carpaccio di Manzo – Rinderfilet mit Rucola, Parmesan ^{*F} , Sellerie ^{*G} und Olivenöl	8,90 €
Antipasti Misto – gegrilltes Gemüse mit Tomaten-Mozzarella ^{*F} , Shrimpscocktail ^{*B} und Parmaschinken mit Melone	11,90 €

Zuppa - Suppen

Minestrone – herzhafte Gemüsesuppe mit Erbsen, Karotten und Staudensellerie ^{*G}	4,50 €
Crema die Pomodoro – fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum	4,50 €
Zuppa di Cipolle – Zwiebelsuppe	4,50 €

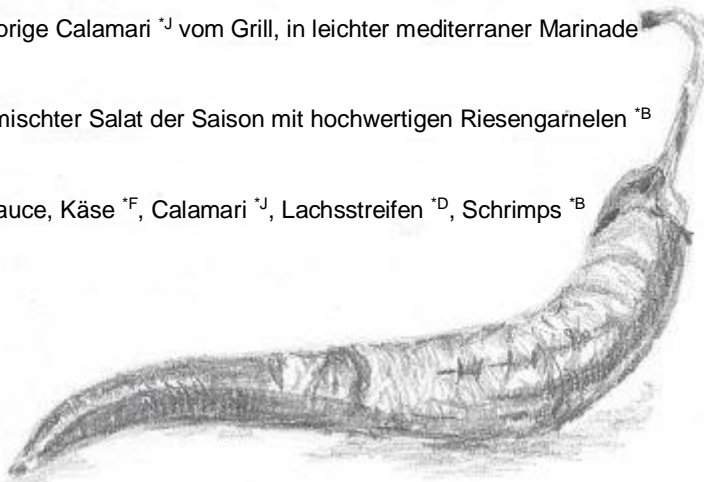


Beachten Sie bitte unsere Tafel, wir kochen oftmals saisonale Gerichte. Rindfleisch finden Sie nicht in dieser dauerhaften Karte. Wir arbeiten mit einer Erzeugergemeinschaft zusammen. Fragen Sie einfach, ob wir ihnen etwas von der „Muh“ braten können.

Da Carlo – SPEZIALE

Die Zeit nach unserem Start im Jahr 2003 hat ihre Spuren hinterlassen. Dem Urteil mancher Gäste zufolge könnte es passieren, dass Sie wegen diesen Gerichten immer wieder kommen werden.

Salmone pepe – Wildlachssteak ^{*D} in edler Cognac-Pfeffer-Sauce gereicht mit Kartoffeln und Gemüse	14,90 €
Spaghetti Scampi – natürlich zubereitet mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, frischen Kräutern und Scampi ^{*B}	12,90 €
Spaghetti aglio e olio – Das Pastagericht der Süd- und Mittelitalienischen Küche mit Knoblauch, Olivenöl und leicht pikanter Chillinote	6,90 €
Calamari alla Griglia – knusprige Calamari ^{*J} vom Grill, in leichter mediterraner Marinade	14,90 €
Insalata di Gamberoni – gemischter Salat der Saison mit hochwertigen Riesengarnelen ^{*B}	12,90 €
Pizza Da Carlo – mit Tomatensauce, Käse ^{*F} , Calamari ^{*J} , Lachsstreifen ^{*D} , Schrimps ^{*B}	10,90 €

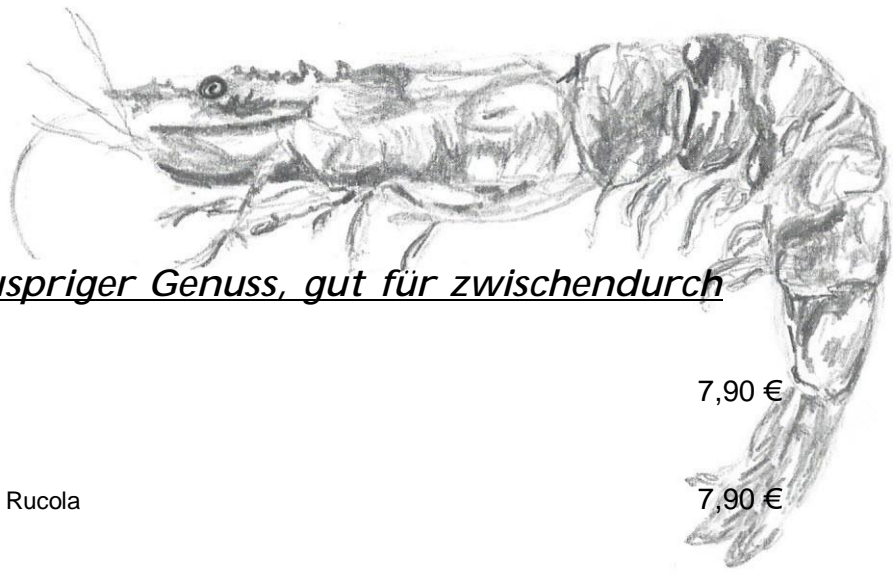


Carne e Pesce – Fleisch und Fisch

Piccata Milanese – Schweinemedallions in Ei-Parmesanhülle ^{*F} auf Tomatenspaghetti	11,90 €
Saltimbocca alla Romana – Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei belegt, in Weißwein-Marsalasauce	15,90 €
Scaloppina al Vino Bianco – Kalbsmedallions in Weißweinsauce	14,90 €
Ucceletto alla Genovese – Kalbsgeschnetzeltes in leichter Kräutersauce und Tagliatelle	13,90 €
Filetti di Sogliola al Prosecco – Seezungenfilet ^{*D} in Proseccosauce	14,90 €
Scampi alla Griglia – Scampi ^{*B} vom Grill mit frischen Kräutern	19,90 €

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir 2 Tagesbeilagen
(außer Piccata Milanese, Uccelletto)

Flammkuchen



NEU BEI UNS - Ein knuspriger Genuss, gut für zwischendurch

Elsässer – mit Speck und Zwiebeln

7,90 €

Caprese – mit Tomaten, Mozzarella *F und Rucola

7,90 €

Schlemmer – mit Lachs *D und Spinat

9,60 €

Pasta - Nudeln

Spaghetti Napoli – mit Tomatensauce und frischem Basilikum

6,90 €

Spaghetti Bolognese – mit Hackfleischsauce

7,50 €

Tagliatelle al Salmone – Bandnudeln mit Lachs *D in Cognac flambiert
und in Tomatensugo geschwenkt

9,90 €

Tortellini con Prosciutto e Panna – Schinken ^{1,2,3} und Sahne *F

7,90 €

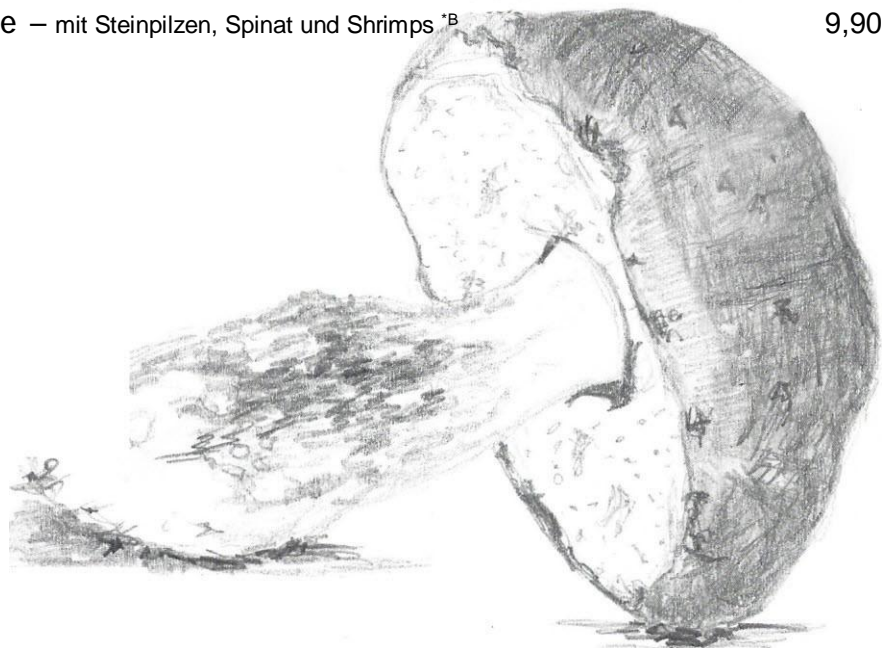
lassen Sie sich frischen Pfeffer und Parmesan *F reichern
und verfeinern Sie nach Ihrem Gusto

Lasagne al forno – mit Fleischsauce und Käse *F überbacken

7,90 €

Taglierini Mare e Monte – mit Steinpilzen, Spinat und Shrimps *B

9,90 €



Insalata - Salate

Beilagensalat 3,50 €

Insalata Verde – grüner Salat 3,90 €

Insalata die Pomodoro – Tomatensalat auf Rucola mit Zwiebeln 3,90 €

Insalata Mista – gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Rucola, Oliven ⁶ und Zwiebeln 6,50 €

Insalata Mista con Tonno – wie gemischter Salat, mit Thunfisch ^D 7,90 €

Insalata da Carlo – gemischter Salat mit Schinken ^{1,2,3}, Champignons, Ei, Käse ^F, Peperoni und Mais 8,90 €



Pizza (Ø 28) Jede Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella ^F

Achtung, der Teig der Pizza besteht aus Weizenmehl und ist somit nicht glutenfrei!

Margherita – mit frischem Basilikum 6,90 €

Prosciutto – mit Schinken ^{1,2,3} 7,90 €

Salami – mit Salami ^{1,3,4,7} 7,90 €

Funghi – mit Champignons 6,90 €

Sardelle – mit Sardellen ^D 7,90 €

Bella Napoli – mit Thunfisch ^D und Zwiebeln 8,90 €

Regina – mit Schinken ^{1,2,3} und Champignons 7,90 €

Calzone – mit Champignons, Schinken ^{1,2,3} und Peperoni 8,50 €

Prosciutto di Parma – mit Rucola und Parmaschinken 10,90 €

Da Carlo – mit Calamari ^{*J} , Lachsstreifen ^{*D} und Schrimps ^{*B}	10,90 €
Quattro Formaggi – mit 4 Käsesorten ^{*F}	8,90 €
Vegetale – mit Gemüse	7,90 €
Hawaii – mit Schinken ^{1,2,3} und Ananas	7,90 €
Diavolo – mit scharfer Salami ^{1,3,4,7}	8,90 €
Quattro Stagione – mit Salami ^{1,3,4,7} , Schinken ^{1,2,3} , Oliven ⁶ und Peperoni	8,90 €
Pizza di ogni genere – mit allerlei Zutaten reich belegt	8,90 €
Capricciosa – mit frischen Champignons, Schinken ^{1,2,3} und Artischocken	8,90 €
Aufpreis extra Zutat	0,50 €
Aufpreis Pizza auf zwei Tellern	0,50 €



Per le minore – Für die kleinen Gäste

kleine Pizza – mit 2 Zutaten nach Wahl	5,90 €
Spaghetti Bolognese – mit Hackfleischsauce	5,90 €
Tortellini alla Panna – gefüllte Nudeln mit Schinken in Sahnesauce	5,90 €
Schnitzelchen – mit Tomatenspaghetti	8,50 €

Dessert

Tiramisu ^{9, *F,A}	4,30 €
Panna Cotta ^{*F} mit heißen Himbeeren	3,90 €
Gemischtes Eis ^{*F} (3 Kugeln)	2,90 €
Affogato al Café ^{*F} (Eine Kugel Eis im Espresso ertrunken)	2,90 €

Bevande Calde - Heißgetränke

Tasse Schokolade ^{*F}	2,60 €
Tasse Kaffee ⁹	2,40 €
Kaffee Latte ^{9 *F}	2,80 €
Espresso ⁹	2,00 €
Espresso Doppio ⁹	2,90 €
Espresso Macchiato ^{9 *F}	2,30 €
Espresso Corretto ⁹	3,10 €
Kaffee Latte mit Baileys ^{9 *F}	3,90 €
Cappuccino ^{9 *F}	2,60 €
Tee (Diverse Sorten)	2,30 €
Tee mit Rum	3,80 €



Kuchen

Eine Auswahl hausgemachter Kuchen wartet auf Sie.
Zusätzlich werden Sie gelegentlich von der Konditorei Euringer verwöhnt.

Aperitifs

Martini	16%	5cl	3,50 €
Sherry	16%	5cl	3,50 €
Campari Soda	25%	4cl	4,10 €
Campari Orange	25%	4cl	4,20 €
Prosecco	11%	10cl	3,90 €
Prosecco Aperol ⁵	11%	10cl	4,70 €
Aperol Spritz ⁵	15%	10cl	4,70 €
Hugo ⁵	15%	10cl	4,70 €
Tocco Rosso	15%	10cl	5,50 €

Liköre

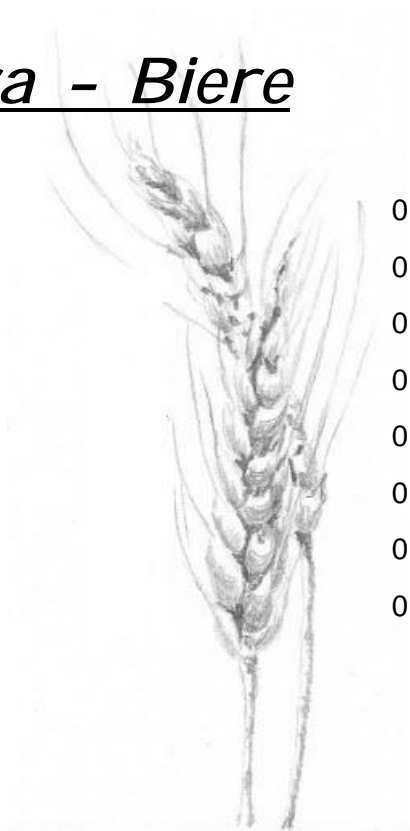
Jack Daniels	40%	2cl	4,50 €
Carlos Primero	40%	2cl	4,50 €
Amaretto	20%	4cl	2,90 €
Averna	32%	4cl	3,50 €
Ramazotti	30%	4cl	3,50 €
Fernet Branca	42%	2cl	3,50 €
Sambuca	40%	2cl	3,50 €
Vecchia Romagna	38%	2cl	3,90 €
Williamsbirne	42%	2cl	3,20 €
Grappa di Prosecco	42%	2cl	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25l	2,30 €
San Pellegrino	0,75l	4,50 €
Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,40l	2,50 €
Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,25l	2,00 €
Coca Cola ^{5,7}	0,25l	2,30 €
Coca Cola ^{5,7}	0,40l	2,80 €
Orangenlimonade ^{1,3,5}	0,25l	2,30 €
Orangenlimonade ^{1,3,5}	0,40l	2,80 €
Zitronenlimonade	0,25l	2,20 €
Zitronenlimonade	0,40l	2,60 €
Cola Mix ^{3,5,7}	0,25l	2,30 €
Cola Mix ^{3,5,7}	0,40l	2,80 €
Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeere, Grapefruit, Mango - Nektarsäfte)	0,25l	2,30 €
Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeere, Grapefruit, Mango - Nektarsäfte)	0,40l	2,80 €
Fruchtsaft	0,25l	2,50 €
Fruchtsaft	0,40l	2,80 €
Paulaner AKF Bier	0,50l	2,90 €
Paulaner AKF Weizen	0,50l	3,10 €

Birra - Biere

Privat – Pils	0,25l	2,70 €
Bier vom Fass	0,50l	3,00 €
Hefeweizen vom Fass	0,50l	3,10 €
Dunkles Weizen vom Fass	0,50l	3,10 €
Leichtes Weizen	0,50l	3,10 €
Radler vom Fass	0,50l	3,00 €
Cola-Weizen	0,50l	3,10 €
Russ vom Fass	0,50l	3,10 €





Vino de la Casa – Hausweine

	0,25 l	0,50 l	0,75 l
Merlot – Südtirol vollmundiger trockener Rotwein	3,90 €	6,90 €	
Frascati secco – Italien trockener Weißwein aus einem alten Weinbaugebiet nahe Rom	3,90 €	6,90 €	
Nero D'Avola Rosato – Italien Roséwein	3,90 €	6,90 €	
Weinschorle (rosso/bianco)	2,90 €	4,90 €	

Vino – Ausgewählte Weine

Vino bianco – Weißwein

Vernaccia di San Gimignano – Italien blasses goldgelb - fein und elegant, mit Nuancen von Mandelblüten und Feuerstein.			18,90 €
Riesling Rheingau – Deutschland Duft nach Pistazie, eine leichte Süße im Auftakt und eine frische Säure im Abgang	5,50 €	10,90 €	15,90 €
Grüner Veltliner – Weingut Reinberger, Österreich Feinwürziges Bouquet. Am Gaumen ist er kräftig, ausdrucksstark, von cremiger Eleganz.	6,50 €	11,50 €	18,90 €
Sauvignon Blanc – Weingut Kleine Zalze, Südafrika rassig frische Aromen untermalt mit weicher Frucht	6,90 €	12,90 €	19,90 €
Cà dei Frati, Lugana – Italien weich, ausgewogene, feine, erfrischende und lebendige Säure, vollmundig und elegant			25,90 €
Weingut Hartl III, Rotgipfler 2014 – Österreich/Thermenregion Duft von Mirabellen, Melonen und Frühlingsblüten, gutes Frucht-Säure-Spiel passt gut zu Fisch, Grillgemüse und asiatisch gewürzten Speisen			21,90 €

Vino rosé - Rosewein

Cà dei Frati, Lugana – Italien 25,90 €
kraftvoller, dennoch milder, weicher und runder Körper

Vino rosso - Rotwein

Saladini Pilastri – Marken, Italien 18,90 €
verhalten beerig und würzig, dezente Unreifenoten

Saint Antonin – Faugères „Lou Cazalet“, Südfrankreich 25,90 €
mit Kirsch- und Himbeernoten in der Nase – voll rund und weiche am Gaumen

Weingut Hartl III, St. Laurent Réserve 2012 – Österreich/Thermenregion 27,90 €
Dunkles Rubinrot, Frucht von dunklen Beeren, am Gaumen kräftig, aber elegant
passt gut zu Rind-, Lamm- und Wildfleisch

TIP:

Ronchedone Vino Rosso – Lugana, Italien 29,90 €
voluminöser Körper mit beeindruckendem Tiefgang, saftig und frisch

Prosecco - Sekt & Champagner

Prosecco Valdobbiandene – Marca Oro 20,90 €
helle Farbe, elegante Frucht und ein exquisiter Duft von Wildapfel

Prosecco Rosé 24,90 €
Duft von edlen Früchten und Blumen, Am Gaumen sehr geschmackvoll, fruchtig und wunderbar weich

Taittinger – Champagner, Brut Reserve 65,90 €



Zusatzstoffe:

- | | | | | |
|------------------|----------------------------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoff | 3) mit Antioxidationsmitteln | 4) mit Geschmacksverstärker | 5) Schwefeldioxid-Sulfite |
| 6) geschwärzt | 7) mit Phosphat | 9) koffeinhaltig | 10) Chininhaltig | 11) mit Süßungsmittel |

*** In unseren Gerichten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**

können:

- | | | | | |
|--------------------|-----------------------------|-------------------|----------|---------------|
| A) Getreide/Gluten | B) Krebstiere/Garnelen etc. | C) Eier | D) Fisch | E) Erdnüsse |
| F) Milch-Laktose | G) Sellerie | H) Schalenfrüchte | I) Senf | J) Weichtiere |