Herzlich Willkommen im

Il Ristorante im Pförtnerhaus

In dem Buch „Frühere Villen und Landhäuser am Starnberger See", ist erwähnt, dass nach Plänen von Fritz von Courten eine repräsentative, (der bekannten Villa Heidinger in Pöcking) vergleichbare Villa für den königlich bayerischen Adjutanten und Kammerjunker Carlo von Courten entstehen sollte.

1913 begann man mit der 1. Bauphase des Pförtnerhauses.
Zur Realisierung des Herrschaftshauses kam es wohl durch die Wirren des 1. Weltkrieges nicht mehr.

Am 01.11.2013 hat Blerim Vrenezi das Il Ristorante im Pförtnerhaus übernommen und begrüßt Sie ganz herzlich.

Sollte Ihnen das Angebot unserer Wochenkarte nicht zusagen, ist unser Küchenchef gerne bereit, Ihre speziellen Wünsche zu erfüllen.

Mit freundlicher Empfehlung
Blerim Vrenezi & sein Team

Il Ristorante im Pförtnerhaus

TRÜFFELKARTE

KARTOFFELCARPACCIO MIT PARMESAN UND TRÜFFEL	12,50€
TAGLIOLINI TARTUFO	14,50€
RINDERFILET MIT TRÜFFEL IN PORTWEINSAUCE UND PINIENKERNEN	25,00€
SAN PETERSFILET MIT TRÜFFEL	22,00€
EIS TARTUFO (SCHWARZ ODER WEIß)	5,90€

Fleisch- und Fischgericht wird serviert mit Tagesbeilage

Buon Appetito

Il Ristorante im Pförtnerhaus

APERITTIVI – APERITIV

Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	4,80€
Campari Orange / Soda	4 cl	5,80€
Prosecco Valdo	0,1 l	5,00€
Prosecco Valdo & Aperol	0,1 l	5,50€
Hugo´s Prosecco mit Soda & Holunder	0,2 l	4,90€
Spritz Prosecco mit Soda & Aperol	0,2 l	4,90€

87.

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Antipasti misto della Casa	gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses (Klein 9,50€)	12,50€
Vitello Tonnato	Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	9,50€
Carpaccio di Salmone	Lachscarpaccio mit rotem Pfeffer	10,50€
Babycalamari mit Rucola	Tintenfisch auf Rucola	14,50€
Mozzarella di Bufola	Büffelmozzarella mit Tomaten	9,50€
Carpaccio di Manzo	Rindercarpaccio m. Pinienkernen, Parmesan und Rucola	9,90€

MINESTRE - SUPPEN

Crema di Pomodoro	Tomatencremesuppe	5,00€
Crema di Spinaci	Spinatcremesuppe	4,90€
Minestrone	Gemüsesuppe	5,90€
Zuppa di Aragosta	Hummersuppe	5,00€

INSALATA - SALATE

Insalata Mista	kleiner gemischter Salat	5,00€
Insalata Verde	kleiner grüner Salat	3,90€
Insalata di Pomodori	Tomatensalat mit Zwiebeln	5,50€
Insalata di Mare	Meeresfrüchtesalat	11,50€
Insalata della Casa	gekochte Eier, Bohnen, Schinken, Mozzarella, Thunfisch	9,50€
Insalata di Rucola	Rucola Salat mit Parmesan und Cocktailtomaten	7,50€

Il Ristorante im Pförtnerhaus

STEINOFENPIZZA

Pizza Brot	mit Tomatensauce, Rosmarin und Knoblauch	5,50€
Pizza Brot Stuzzichino	mit Rucola und Parmesan	6,50€
Bruschetta	mit frischen Tomaten (3 Stk)	4,50€
Pizza Margherita	mit Tomatensauce und Käse	7,50€
Pizza Salami	mit Salami	7,90€
Pizza Funghi	mit Champignons	7,90€
Pizza Prosciutto	mit Schinken	8,50€
Pizza Regina	mit Schinken und Champignons	8,90€
Pizza Tonno	mit Thunfisch und Zwiebeln	8,90€
Pizza Quattro Stagioni	mit Schinken, Salami, Champignons und Artischocken	9,50€
Pizza Quattro Formaggi	mit 4 versch. Käsesorten	9,50€
Pizza Hawaii	mit Schinken und Ananas	9,50€
Pizza Vegetariana	mit Spinat, Broccoli, Paprika, Zwiebeln und Mais	9,50€
Pizza Capricciosa	mit Schinken, Oliven, Champignons, Paprika und Kapern	9,50€
Pizza Diavola	mit scharfer Salami und Peperoni	9,50€
Pizza Spinaccio	mit Spinat und Gorgonzola	8,90€
Pizza Vulkano	mit scharfer Salami, Peperoni und Artischoken	9,90€
Pizza Napoli	mit Sardellen und Oliven	9,90€
Pizza Calzone	gefüllt mit Ricotta, Spinat und Schinken	9,90€
Pizza Pförtnerhaus	mit Rucola, Parmerschinken und Parmesan	9,90€
Pizza Melina (scharf)	mit Schinken, Paprika, Peperoncini, Ei und Knoblauch	9,90€
Pizza Frutti di Mare	mit Meeresfrüchten	10,90€
Pizza Scampi	mit Scampis, Rucola und Parmesan	11,90€
Pizza Tartufo	mit schwarzem Trüffel und Mozzarella	12,90€

Durchmesser der Pizza 32 cm

Jede zusätzliche Zutat kostet 0,90€

Knoblauch und Picante 0,30€

Il Ristorante im Pförtnerhaus

PASTA – NUDELGERICHTE

Spaghetti Pomodori	mit Tomatensauce	7,50€
Spaghetti alla Bolognese	mit Tomaten-Hackfleischsauce	8,50€
Spaghetti Aglio e Olio	mit Knoblauch. scharf	7.50€
Spaghetti Frutti di Mare	mit Meeresfrüchten	11.50€
Spaghetti Carbonara	mit Sahne, Speck und Ei	9,00€
Penne Amatriciana	mit Speck. Zwiebel und Tomaten	9.00€
Penne Arrabbiata	mit Tomaten. Knoblauch	7.90€
Tortellini con Panna e	mit Schinkensahnesauce	9.50€
Bavette ai Scampi	mit Garnelen	12.50€
Gnocchi alla Sorrentina	mit Tomaten und Mozzarella	8.50€
Gnocchi alla Fiorentina	mit Spinat und Gorgonzola	9,50€
Lasagne	Lasagne mit Tomaten, Hackfleisch, mit Käse überbacken	9,00€

RISOTTO – REISGERICHTE

Risotto alla Milanese	mit Safran	9,00€
Risotto all Fruti di Mare	mit Meeresfrüchten	12,50€
Risotto ai Porcini	mit Steinpilzen	13,50€
Risotto alle Verdure	mit verschiedenem Gemüse	9,90€

FORMAGGI – KÄSE

Gorgonzola	Edelpilzkäse	7.50€
Provolone	Hartkäse	7.50€
Parmigiano	Parmesan	7.50€
Taleggio	Weichkäse	8.00€
Formaggio Misto	gemischter Käse	9.50€

Il Ristorante im Störtnerhaus

CARNI - FLEISCHGERICHTE

Cotoletta Milanese	Paniertes Kalbsschnitzel	17,50€
Bistecca alla Valdostana	Kalbssteak mit Schinken und Käse überbacken	18,50€
Paillard	Kalbsteak vom Grill	17.00€
Piccata Lombarda	Kalbsmedaillons in Zitronensauce	16,90€
Saltimbocca	Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei	17.90€
Scaloppine pizzaolla	Kalbsmedaillons mit Kapern, Oliven und Tomatensauce	16,50€
Costata ai Ferri	Rumpsteak vom Grill	17.50€
Costata Gorgonzola	Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	18.50€
Filetto alla Griglia	Rinderfilet vom Grill	22,50€
Filetto al Pepe verde	Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognacsauce	23.50€
Agnello alla Griglia	Lammkotelettes vom Grill mit Kräuter, Knoblauch und	18.90€

PESCE – FISCHGERICHTE

Scampi alla Griglia	Scampi vom Grill	23,50€
Scampi al Vino Bianco	Scampi in Weißweinsauce	23,50€
Coda di Rospo alla	Seeteufel mit verschiedenen Kräutern	19,50€
Salmone alla Griglia	Lachs vom Grill	16,90€
Pesce misto alla Griglia	Gemischte Fischplatte für 2 Personen	45,00€
Calamari alla Griglia	Gegrillter Tintenfischring	17,50€

DOLCI - DESSERT

Crema Catalana	5,00€
Tiramisu	5,00€
Panna Cotta mit heißer Himbeersauce und Himbeeren	4,50€
Creme Caramel	5,50€
Schokosouffle	5,50€
Eistorte	5,90€
Gelato Misto – gemischtes Eis	5,00€

Il Ristorante im Pförtnerhaus

WARME GETRÄNKE

Espresso		2,50€
Espresso Doppio		4,80€
Espresso Macchiato		2,90€
Cappuccino		3,00€
Latte Macchiato		3,50€
Tee (versch. Sorten)		3,00€
Grog mit Rum	2 cl	3,50€

HEIßE SCHOKOLADE 4,50€

Micor Arancia
Micor Cioccolate Fichi
Micor Cioccolata Arancia e Cannella
Micor Cioccolata con Amaretto

ALKHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,5 l	4,00€	1 l	6,00€
Acqua Panna	0,5 l	4,00€	1 l	6,00€
Coca Cola	0,33 l	3,00€	0,5 l	4,00€
Fanta / Spezi	0,33 l	3,00€	0,5 l	4,00€
Wolfra Apfelsaft	0,3 l	3,00€	0,5 l	4,00€
Wolfra Orangensaft	0,3 l	3,00€	0,5 l	4,00€
Wolfra Johannisbeersaft	0,3 l	3,00€	0,5 l	4,00€
Apfelsaft-/ Rhabarbaschorle	0,3 l	3,00€	0,5 l	4,00€
Orangensaft-/ Johannesbeerschorle	0,3 l	3,00€	0,5 l	4,00€
Kirsch-/ Maracujaschorle	0,3 l	3,00€	0,5 l	4,00€
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,00€		
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,00€		
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,00€		

BIRRA – BIER

Pils	0,33 l	3,70€
Helles / Alkoholfreies Helles	0,50 l	3,80€
Dunkles Bier	0,50 l	3,80€
Weißbier Hell	0,50 l	3,90€
Weißbier Dunkel	0,50 l	3,90€
Weißbier Leicht	0,50 l	3,90€
Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	3,90€

Il Ristorante im Pförtnerhaus

VINI – OFFENE WEINE	0,20L
Vino delle Venezie Bianco Zenato	4,90€
Vino delle Venezie Rosso Zenato	4,90€
Vino delle Venezie Rosé Zenato	4,90€
Weinschorle	4,00€

VINO BIANCO	0,20L
Chardonnay	5,20€
Lugana	6,50€
Pinot Grigio	5,20€

BOTTIGLIE DI VINO BIANCO	0,75L
Trebbiano d´ Abruzzo DOC	26,00€
Lugana St. Cristina DOC	29,00€
Lugana Cá dei Frati DOC	31,00€
Chardonnay St. Cristina DOC	27,00€
Pinot Grigio Venezie DOC	28,00€
Pinot Grigio Friuliana DOC	32,00€
Gavi di Gavi DOC	31,00€

VINO ROSSO	0,20L
Lambrusco	4,90€
Nero d´Avola	5,00€
Montepulciano	4,90€
Chianti	6,50€

BOTTIGLIE DI VINO ROSSO	0,75L
Montepulciano d´Abruzzo DOC	26,00€
Umbria Rosso DOC	26,00€
Ripassa Valpolicella DOC	39,00€
Cabernet Sauvignon St. Cristina DOC	39,00€
Sagrantino di Montrefalco DOC	59,00€
Chianti Classico DOC	42,00€
Amarone classic DOC	75,00€

BOTTIGLIE DI VINO ROSE	0,75L
Bardolino Chiaretto DOC	28,00€
Ca dei Frati Rose	31,00€

Il Ristorante im Pförtnerhaus

PROSECCHI VALDO

SPUMANTE BRUT ORIGINE	0,75l	26,00€
	0,01l	4,50€
Helles strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr feiner und fruchtiger Duft mit blumigen Noten und einer Nuance grüner Apfel. Ausgezeichnet als Aperitif, perfekter Begleiter zu Vorspeise		
PROSECCO ORO PURO DOCG	0,75l	28,00€
	0,01l	5,00€
Strohgelb mit brillanten Goldreflexen. Feine und beständige Perlage. Ideal zu Fischgerichten. Optimal als Aperitif, kommt aber besonder gut als Tischwein zur Geltung.		
PROSECCO BRUT ROSÉ	0,75l	26,00€
	0,01l	4,90€
Anregende, abgerundete Perlage, weicher und warmer Geschmack, fruchtig, zartes Aroma. Ideal als Aperitif, zu Fischgerichten, Krustentieren und milden Fleischgerichten		

CHAMPAGNER

TAITTINGER	0,75l	85,00€
TAITTINGER ROSÉ	0,75l	95,00€
LANSON CHAMPAGNER ROSE	0,75l	79,00€
VEUVE CLICQUOT BRUT	0,375l	45,00€
RUINART	0,75l	85,00€
RUINART ROSÉ	0,75l	90,00€
MÖET CHANDON JAHRGANGSCHAMPAGNER 2004	0,75l	135,00€

Il Ristorante im Pförtnerhaus

GRAPPA	2 CL.
Grappa Trentino Bianca Giori	3,80€
Grappa Nonino Vuisinar Riserva	6,90€
Grappa Amarone	9,50€
Grappa Affinata Amarone	10,50€

LIQUORE	2 CL.
Sambuca	3,80€
Amaretto di Saronno	3,50€
Ramazzotti	3,50€
Montenegro	5,50€
Grand Manier	6,50€
Cointreau	6,50€
Averna	3,50€
Fernet Branca	3,80€
Fernet Menta	3,80€

COGNAC	4 CL.
Vecchia Romagna	3,80€
Remy Martin	9,00€
Hennessy Fine	7,60€

WHISKY	4 CL.
Johnnie Walker Red Label	5,60€
Chivas Regal 12 Jahre	5,00€
Jack Daniels	6,00€

VODKA	4 CL.
Absolut Vodka	6,00€