



RESTAURANT - PIZZERIA
FEUER-STEIN

SPEISEKARTE



ANTIPASTI

Zu unseren Vorspeisen
& Suppen servieren wir
Ihnen Pizzabrot.

- | | | | | | |
|----|--|------|-----|---|------|
| 1. | Antipasti | 19.0 | 7. | Spinaci e Salmone | 12.0 |
| | Vorspeisenvariation | | | Blattspinat & Räucherlachs in
Tomaten-Sahnesoße (überbacken) | |
| 2. | Carpaccio | 18.0 | 8. | Pomodori al Forno  | 12.0 |
| | Hauchdünnes Rinderfilet,
Rucola, Parmesan & Pinienkernen | | | gefüllte Tomaten mit Spinat &
Fetakäse (überbacken) | |
| 3. | Garnelen (gebacken) | 13.0 | 9. | Panierter Hirtenkäse  | 9.5 |
| | in Knoblauch, Tomate &
Olivenöl | | | mit Beilagensalat | |
| 4. | Büffelmozzarella  | 13.0 | 10. | Hirtenkäse „Mediterrano“  | 9.5 |
| | Büffelmozzarella auf Tomaten,
Rucola & Balsamicosoße | | | mit Tomaten, Oliven, Oregano &
roten Zwiebeln (gebacken)
mit Beilagensalat | |
| 5. | Ein Dutzend Schnecken | 11.0 | 11. | Knoblauch Brot  | 7.5 |
| | auf „Art des Hauses“ serviert | | | warmes Pizzabrot mit
Tomatensoße & Knoblauch | |
| 6. | Funghi al Forno  | 10.0 | 12. | Bruschetta  | 7.5 |
| | überbackene Champignons in
Sahnesoße & Knoblauch | | | Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch
auf Pizzabrot | |

SUPPEN

- | | | | | | |
|-----|---|-----|-----|--------------------------------|-----|
| 13. | Cipolla  | 7.0 | 15. | Minestrone | 7.0 |
| | Zwiebelsuppe | | | Gemüsesuppe mit Fleischeinlage | |
| 14. | Pomodoro  | 7.0 | 16. | Brodo Di Pollo | 7.0 |
| | Tomatensuppe mit Croutons | | | Hühnersuppe mit Tortellini | |

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen in
unseren Gerichten stehen Ihnen
unsere aufmerksamen Servicefachkräfte
gerne zur Verfügung.



SALATE

Unsere Salate werden mit Hausdressing serviert. Auf Wunsch auch mit Joghurt-Balsamico-Vinaigrette. Dazu servieren wir Pizzabrot.

- | | |
|---|---|
| 17. Tomaten- oder Gurkensalat  7.5
mit Zwiebeln | 22. Della Pute 14.0
Gebratene Putenbruststreifen in Mango-Chutney auf gemischtem Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Paprika & Zwiebeln |
| 18. Italia  7.5
Gartensalat mit Gurken, Tomaten & Zwiebeln | 23. Garnellen 16.0
Gebratene Garnellen auf gemischtem Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Paprika & Parmesan |
| 19. Tonno 12.0
Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Thunfisch & Zwiebeln | 24. Funghi  13.5
Gebratene Champignons mit Zwiebeln auf gemischtem Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Paprika & Parmesan |
| 20. Nizza 12.0
Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Sardellen, Thunfisch, Ei, Schinken & Käse | |
| 21. Chef 12.0
Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Thunfisch, Ei, Karotten, Weiße-Bohnen, Zwiebeln & Hirtenkäse | |

BAMBINI (Für Kinder)

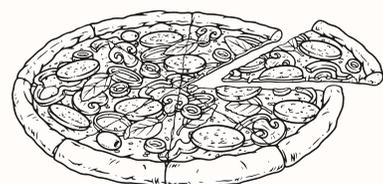
- | | |
|---|--|
| 25. Pizza 8.0
Käse  , Salami oder Schinken | 27. Tortellini 8.0
mit Schinken in Sahnesoße |
| 26. Spaghetti 7.5
mit Fleisch- oder Tomatensoße | 28. Hähnchenschnitzel 9.5
paniert mit Pommes |



PIZZA

Nennen Sie uns gerne Ihre individuellen Wünsche!
Alle Pizzen sind mit Tomatensoße & Käse belegt.

- | | | | |
|--|------|---|------|
| 29. Margherita 🌿 | 10.0 | 42. Gorgonzola e Parma | 13.5 |
| 30. Caprese 🌿 | 12.5 | Gorgonzola & Parmaschinken | |
| 31. Bufala 🌿 | 14.0 | 43. Prosciutto Crudo | 14.0 |
| Büffelmozzarella, Rucola,
Parmesan & Kirschtomaten | | Parmaschinken, Parmesan &
Rucola | |
| 32. Quattro Formaggi 🌿 | 13.0 | 44. Pugliese 🌿 | 12.5 |
| Vier Käsesorten - Gorgonzola,
Mozzarella, Edamer & Hirtenkäse | | Zwiebeln, Paprika, Champignons,
Basilikum & Crème fraîche | |
| 33. Maya 🌿 | 13.0 | 45. Feuer-Stein 🌿 | 13.5 |
| Pesto, Rucola, Hirtenkäse &
Oliven | | Auberginen, Zucchini, Basilikum,
Tomaten & Crème fraîche | |
| 34. Gorgonzola e Spinaci 🌿 | 13.0 | 46. Vegetale 🌿 | 12.5 |
| Gorgonzola & Spinat | | Blattspinat, Paprika, Zwiebeln,
Artischocken & Champignons | |
| 35. Quattro Stagioni | 12.0 | 47. Tatjana 🌿 | 12.5 |
| Champignons, Schinken,
Salami & Artischocken | | Bruschetta, Rucola & Parmesan | |
| 36. Hawaii | 12.0 | 48. Tonno e Cipolla | 12.5 |
| Schinken & Ananas | | Thunfisch & Zwiebeln | |
| 37. Prosciutto e Funghi | 12.0 | 49. Capricciosa | 13.0 |
| Schinken & Champignons | | Champignons, Kapern, Sardellen,
Oliven & Artischocken | |
| 38. Calzone | 13.0 | 50. Frutti di Mare | 14.0 |
| Schinken, Champignons & Ei | | Meeresfrüchte | |
| 39. Mafiosi | 13.0 | 51. Nordsee | 14.0 |
| Schinken, Salami, Paprika,
Zwiebeln & Peperoni | | Krabben, Thunfisch & Ei | |
| 40. Piccante | 13.0 | 52. Salmone | 14.5 |
| Scharfe Salami & Champignons | | Gorgonzola, Räucherlachs,
Spinat & Pinienkerne | |
| 41. Della Pute | 14.0 | 53. Igor | 20.0 |
| Putenbruststreifen, Zwiebeln,
Rucola & Parmesan | | Vier Scampis, Krabben & Rucola | |



PASTA

54. Canneloni 12.0
gefüllte Teigrollen mit Bolognese
(überbacken)

55. Lasagne 12.0
mit Bolognese (überbacken)

SPAGHETTI

56. Marinara 14.0
mit Meeresfrüchten & Knoblauch
in Tomatensoße

57. Salamone e Spinaci 14.0
mit Lachswürfeln & Blattspinat
in Zitronen-Sahnesoße

58. Al Forno 13.0
mit Thunfisch & Schinken in
Tomaten-Sahnesoße (überbacken)

59. Al Chef  14.0
mit Blattspinat & Champignons in
Gorgonzolasoße (überbacken)

60. Vegetale  14.0
mit Auberginen, Zucchini,
Paprika, Erbsen & Knoblauch
in Sahnesoße

61. Aglio e Olio  13.0
mit Oliven, Peperoni,
Kirschtomaten, Rucola,
Parmesan & Knoblauch

62. Bolognese 11.0
in Tomaten-Fleischsoße

63. Feuer-Stein 12.0
mit Schinken in
Bolognese-Sahnesoße

64. Carbonara 12.0
mit Speck & Ei in Sahnesoße



TAGLIATELLE

65. Paglia Fieno 12.0
mit Schinken & Champignons
in Sahnesoße

66. Al Capone 12.0
mit Schinken & Erbsen
in Bolognese-Sahnesoße

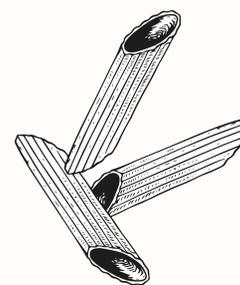
67. Salamone e Funghi 14.0
mit Lachswürfeln, Champignons
& Rucola in Sahnesoße

68. Salmone e Gamberetti 14.0
mit Krabben, Kirschtomaten &
Rucola in leichter rosa Hummersoße

69. Con Gamberoni 20.0
mit gebratenen Scampis,
Peperoni & Kirschtomaten
in Knoblauch-Olivenöl

70. Alla Pesto  13.0
mit Pesto, Parmesan, Rucola,
Pinienkernen & Knoblauch
in Sahnesoße

PASTA



RIGATONI

- | | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| 71. Arrabiata  | 11.0 | 76. Al Forno | 13.0 |
| mit Oliven & einem Hauch Sahne
in pikanter Tomatensoße | | mit Thunfisch & Knoblauch in
Tomaten-Sahnesoße (überbacken) | |
| 72. Gorgonzola  | 12.0 | 77. Al Spinaci e Broccoli  | 13.0 |
| in Gorgonzolasoße | | mit Blattspinat & Broccoli
in Sahnesoße (überbacken) | |
| 73. Broccoli e Funghi  | 12.0 | 78. Al Pollo | 14.0 |
| mit Brokkoli & Champignons
in Sahnesoße | | mit Hähnchenstreifen &
Kirschtomaten in Sahnesoße
mit Rucola & Parmesan | |
| 74. Con Pfifferlinge  | 14.0 | | |
| mit Pfifferlingen & Kirschtomaten
in Sahnesoße mit Rucola &
Parmesan | | | |
| 75. Vegetale  | 14.0 | | |
| mit Auberginen, Zucchini &
Erbsen in Tomaten-Sahnesoße
(überbacken mit Mozzarella) | | | |

TORTELLINI

- | | | | |
|---|-------------|---|-------------|
| 79. Alla Panna | 12.0 | 81. Quattro Formaggi  | 14.0 |
| mit Schinken in Sahnesoße | | Vier Käsesorten - Gorgonzola,
Mozzarella, Edamer & Hirtenkäse
(überbacken) | |
| 80. Gorgonzola  | 12.0 | 82. Feuer-Stein | 14.0 |
| in Gorgonzolasoße | | mit Thunfisch & Schinken
in Sahnesoße (überbacken) | |

GNOCCHI

- | | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| 83. Aragosta | 13.0 | 85. Pancetta | 13.0 |
| mit Kirschtomaten in leichter rosa
Hummersoße mit Rucola | | mit Speckwürfeln, Zucchini &
Pesto in Sahnesoße | |
| 84. Spinaci  | 13.0 | | |
| mit Blattspinat
in Gorgonzolasoße mit Rucola | | | |

GEBACKENE OFENKARTOFFEL

86. Ofenkartoffel (nach Wahl), mit Salatbeilage

1. mit Kräuterquark  11.0
2. mit Räucherlachs 13.0
3. mit gebratenem Gemüse  13.0

PESCE

Alle Fischgerichte werden mit
einem kleinen Beilagensalat serviert.

SCAMPIS

- | | |
|---|---|
| 87. Gamberoni all'Aglio 26.0
in Knoblauchsoße | 89. Gamberoni al Chef 28.0
in Zitronen-Knoblauch-Weißwein-
soße mit Spaghetti Aglio e Olio |
| 88. Gamberoni Feuer-Stein 27.0
mit Champignons & Zwiebeln
in Soße „Art des Hauses“ | |

FISCH

- | | |
|---|--|
| 90. Schollenfilet 24.5
mit Broccoli in Hollandaisesoße &
Ofenkartoffel | 92. Rotbarschfilet 24.5
mit Krabben & Kirschtomaten
in Zitronen-Weißweinssoße mit
Rucola |
| 91. Wildlachsfilet 24.5
auf Blattspinat in Gorgonzolasoße
mit Rosmarinkartoffeln | |



CARNE

SCHWEINEMEDAILLONS

93. in Gorgonzolasoße	24.0	95. Formaggio e Funghi	24.0
94. Hawaii	24.0	mit Mozzarella, Champignons	
mit Schinken, Ananas & Mozzarella		in Rahm-Soße	
in Tomaten-Sahnesoße			

96. Al Chef	24.0	mit Zwiebeln & Champignons	
		in Soße „Art des Hauses“	

HÄHNCHENBRUSTFILET

97. Zitonen-Sahnesoße	18.0	98. in Weißwein-Soße	18.0
-----------------------	------	----------------------	------

RUMPSTEAK MAREDO (250G)

99. Funghi e Cipolla	29.0	102. Cantarello	29.0
mit gebratenen Champignons & Zwiebeln		mit Pfifferlingen & Kirschtomaten	
		in Rahmsauce	
100. in Gorgonzolasoße	29.0	103. in Balsamico-Rotweinsauce	29.0
101. in grüner Pfeffersauce	29.0		

LAMM

104. Lammkoteletts	26.0	105. Lammfilets	28.0
Sechs Stück		200g	

GRILLTELLER

106. Grillteller	27.0
Medaillons vom Rind & Schwein, Hähnchenbrustfilet, Lammkoteletts & Kräuterbutter	

Alle Fleischgerichte werden mit einem kleinen Beilagensalat serviert.

BEILAGE NACH WAHL

Pommes, Kroketten,
Rosmarinkartoffeln oder Pasta.

GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE

Wasser	0.25l	3.0
S.Pellegrino Medium / Vilsa still	0.75l	8.0
Coca Cola / Zero,	0.3l	3.5
Fanta, Sprite, Spezi	0.5l	5.0
Bitter Lemon	0.25l	3.5
Ginger Ale	0.25l	3.5
Tonic Water	0.25l	3.5
Rhabarberschorle	0.33l	4.5
Apfel-Johannis- beerenschorle	0.33l	4.5

BIER

Königs Pilsener	0.3l	3.5
vom Fass	0.5l	5.5
Alsterwasser	0.3l	3.5
vom Fass	0.5l	5.5
Erdinger Hefeweizen hell / dunkel	0.5l	5.5
Köstritzer Kellerbier	0.5l	5.5
Köstritzer Schwarzbier	0.33l	3.5

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crema	2.5
Espresso	2.5
Espresso doppio	4.0
Cappuccino	3.5
Tee	2.5

Alle Säfte vom Auricher Süßmost

Eistee	0.33l	4.0
diverse Sorten		
Apfelschorle	0.3l	4.0
Apfelsaft	0.3l	4.5
Orangensaft	0.3l	4.5
Kiba	0.3l	4.5
Maracujasaft / -schorle	0.3l	4.5
Limonata	0.4l	5.0
Limette, Zucker, Minze & Soda		

BIER ALKOHOLFREI

Königs Pilsener	0.33l	3.5
Erdinger Hefeweizen hell	0.5l	5.5
Vitamalz	0.33l	3.5



Latte Macchiato	3.5
mit Baileys (2cl)	+ 2.5
mit Karamel-, Amaretto- oder Vanillesirup	+ 1.0
Heiße Schokolade	3.5
mit Sahne	+ 0.5

GETRÄNKE



APERETIFS

Prosecco	0.2l	4.0	Aperol Spritz	7.0
	Fl.	23.5	Limoncello Spritz	7.0
Hugo		7.0	Lillet Wild Berry	7.0
Prosecco, Holundersirup, Limette, frische Minze & Soda			Martini	5.5
John Spritz		7.0		
Prosecco, Johannisbeersirup, Limette, frische Minze & Soda				

LONG DRINKS

Gin Tonic	7.0	Jack Daniels Cola	7.0
Vodka Bitter Lemon	6.5	Johnnie Walker Cola	6.5
Havana Cola	6.5	Osborne Cola	6.0
Bacardi Cola	6.5		

SPIRITUOSEN

Sambuca weiß / Caffè	2cl	3.5	Ramazotti	2cl	3.5
Marsala	2cl	3.0	Fernet-Branca	2cl	3.5
Limoncello	2cl	3.0	Jubiläums Akvavit	2cl	4.0
Tequila Silber / Gold	2cl	3.5	Grappa	2cl	4.0
Jägermeister	2cl	3.5	Jack Daniels	4cl	6.0
Averna	2cl	3.5	Johnnie Walker	4cl	5.5

VINO



WEISSWEIN

	0.2l	Fl.		0.2l	Fl.
Lugana spritzig, fruchtig - trocken	7.0	24.0	Gavi di Gavi Säurebetont, fruchtig, herb		28.0
Chardonnay leicht, frisch - trocken	7.0	24.0	Frizzantino Perlwein, süffig, spritzig - süß	7.0	24.0
Pinot Grigio säurearm, fruchtig - trocken	7.0	24.0	Weißweinschorle nach Wahl	6.5	

ROTWEIN

	0.2l	Fl.		0.2l	Fl.
Montepulciano würzig, säurearm, tiefdunkel - trocken	7.0	24.0	Rosé trocken	7.0	24.0
Nero d'Avola vollmundig, samtig, kräftig - trocken	7.5	25.0	Primitivo sehr gefällig, fruchtig, samtig - halbtrocken	7.0	24.0
Chianti würzig, herb - trocken	7.5	25.0	Merlot sanft, vollmundig - halbtrocken	7.0	24.0
Bardolino fruchtig, süffig - trocken	7.0	24.0	Lambrusco Perlwein, süffig, spritzig - süß	7.0	24.0

Entdecken Sie eine erlesene Auswahl an Weinen,
die über unsere Karte hinausgeht.

Unser ständig wechselndes Sortiment hält noch viele weitere köstliche
Überraschungen für Sie bereit.

RESTAURANT - PIZZERIA
FEUER-STEIN