Herzlich willkommen in unserem Familiär geführten Ristorante, Pizzeria und Kegelstube bei Teresa

Die Hofsäge wurde ursprünglich 1666 als Amtshaus des Klosters St. Trudpert erbaut.
Es wurde vor allem Stammholz aus dem heimischen Wald verarbeitet.
Den Energiebedarf deckte die Hofsäge dank eines überlieferten Wasserrechtes über einen Zufluss vom Neumagen womit eine Turbine angetrieben wurde.
In den 80er Jahren wurde die Hofsäge aus konjunkturellen sowie persönlichen Gründen stillgelegt.
Paula Matheis und Ihr Ehemann Karl Matheis ließen auf den Grundmauern der alten Säge von 1985-1986 das heutige Gebäude im Landhausstil errichten.
1986 übergaben die Eheleute Matheis die Hofsäge an Ihre Tochter Maria und deren Ehemann Helmar Ortlieb.
Im Mai 2023 übernahm Teresa Bräutigam die Pacht und betreibt die Hofsäge nun als Ristorante, Pizzeria und Kegelstube.
Unser Pizzateig wird täglich frisch nach Neapolitanischem Originalrezept mit 3 verschiedenen Mehlsorten hergestellt. Nur so können wir Ihnen unseren bekannten luftig- lockeren Pizzaboden oder unser wohlschmeckendes Pizzabrot anbieten.
Da unsere Speisen täglich frisch und mit viel Liebe zubereitet werden, kann es hin und wieder vorkommen, das das eine oder andere Gericht etwas länger dauert oder sogar nicht mehr verfügbar ist.
Gerne richten wir auch Ihre privaten Feierlichkeiten, sowie Betriebsveranstaltungen und Weihnachtsfeiern für Sie aus.

Ihre Familie Bräutigam mit Team

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag: Ruhetag
Mittwoch: 16:30 Uhr – 22:00 Uhr
Montag – Sonntag: 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und 16:30 Uhr – 22:00Uhr
Samstag und Sonntag haben durchgehend für Sie geöffnet.
Warme Küche mittags bis 13:30Uhr, abends bis 20:30Uhr, Pizza bis 21:30Uhr

- Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer -

Vorspeisen und Salate

101	**Beilagensalat** 2,5,7,I	5,00 €
102	**Insalata Mista** 2,5,7,I	6,80 €
103	**Großer Salatteller** 2,5,7,I,C,D mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln	13,40 €
104	**Insalata Caprese** 1,2,5;E mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	12,40 €
105	**Insalata della Casa** 2,5,7;I Großer gemischter Salat mit Putenstreifen	18,40 €
107	**Gemischter Salatteller mit Ziegenkäse,** 2,5,6,7,G Oliven, Peperoni und Zwiebeln an Balsamico Dressing	17,50 €
108	**Gemischter Salatteller mit Burrata** 2,5,G an Balsamico Dressing	16,40 €
109	**Bruschetta al Pomodoro** A mit gehackten Tomaten, Knoblauch und Basilikum	9,90 €
110	**Bruschetta all Aglio** A mit Knoblauch	7,90 €

111 **Bruschetta Mista** 4,7,A 11,50 €
mit gehackten Tomaten, Knoblauch & Basilikum; Mozzarella & Parmaschinken; Getrocknete Tomaten & Frischkäse

112 **Antipasto Misto oder Vegetariano** 1,2,4,5,7,A,G,I,J 14,50 €
mit verschiedenen Wurst, Käse und Gemüsespezialitäten aus Italien

113 **Antipasto Bellini (für 2 Personen)** 1,2,4,5,7,A,G,I,J 24,50 €
mit verschiedenen Wurst, Käse und Gemüsespezialitäten aus Italien serviert mit erfrischendem Bellini

114 **Carpaccio di Manzo** A,I,J 14,50 €
hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Champignon Sellerie Topping an einer Vinaigrette

Vesper

151	***Hausgemachter Flammkuchen Klassisch*** 2,A,G	*13,30 €*
152	***Hausgemachter Flammkuchen Vegetarisch*** A,G	*13,30 €*
155	***Hausgemachter Flammkuchen mit Räucherlachs*** A,B,D,L,G	*15,50 €*
153	***Wurstsalat mit Brot*** 1,2,4,5,A,I,J	*11,70 €*
154	***Elsässer Wurstsalat mit Brot*** 1,2,4,5,A,G,I,J	*13,50 €*

Pasta

**Die Einzigartigkeit unserer Premium-Pasta AL BRONZO liegt in der speziellen Gravur der Bronze-Matrizen. Dieses innovative Bronze-Herstellungsverfahren „Lavorazione Grezza" verleiht der Pasta eine intensive, raue Oberfläche. Dadurch kann sie die Sauce großzügig aufnehmen. Da bei uns Nudeln frisch nach Bestellung gekocht werden, bitten wir Sie um Verständnis wenn Ihr Nudelgericht nicht schon nach 10 Minuten auf dem Tisch steht.*

201	**Mezze Maniche al Pistacchio** 2,4,A,E,G mit Pistaziencreme, Burrata und Guanciale	23,90 €
202	**Rigatoni al Ragú** 1,2,4,A,I mit Bolognese nach dem Originalrezept aus Bologna	17,30 €
203	**Rigatoni alla Boscaiola** 1,2,4,5,A mit Steinpilzen und Speck	18,90 €
204	**Rigatoni Vegetariani** 1,2,5,6,A,C,G mit Brokkoli, Béchamelsoße und Mozzarella überbacken	19,50 €
215	**Rigatoni al Forno** 1,2,4,A,I mit Bolognese, überbacken	18,30 €
216	**Rigatoni al Gorgonzola e Noci** 1,2,4,A,G,E mit Gorgonzola und Walnuß in Sahnesoße	19,50 €
224	**Rigatoni Melissesi** 1,2,4,5,A,G,I mit Bauernsalami und Brokkoli in einer Tomatencremesoße	19,50 €
205	**Paccheri* al Salmone** 1,2,4,5,A,D,G,L mit Lachs in einer Rosé-Sahne Soße	21,50 €
206	**Paccheri* con crema di Burrata** 1,2,4,5,A,G mit Burrata und Speck	21,60 €
208	**Spaghetti* Aglio e Olio e peperoncino** 2,A	14,50 €
219	**Spaghetti* alla Diavolo** 1,2,4,7,A,L mit Champignon, Bauernsalami und Oliven in scharfer Tomatensoße	19,40 €

209	**Spaghetti* allo Scoglio** 2,4,A,B,D mit Meeresfrüchten	19,80 €
210	**Spaghetti* alla Crema Carbo** 1,2,4,5,A,C Mit Guanciale (original italienischer Speck)	17,50 €
212	**Tortellini alla Panna** 1,2,4,5,11,A,G mit Schinken und Champignon in einer Sahnesoße	16,80 €
213	**Tortellini al Forno** 1,2,4,11,A,I mit Bolognese, überbacken	18,30 €
214	**Gnocchi alla Sorrentina** 1,2,A,G mit Mozzarella in Tomatensoße	17,30 €
220	**Scialatielli Campani** 1,2,A,G Fettuccine mit Steinpilzen, scharfer Bauernsalami und Provolone	23,90 €
225	**Tagliatelle della Casa con gli Scampi** A,B,L,4 Grüne Tagliatelle mit Scampi und Kirschtomaten in einer feinen Weißweinsoße	22,50 €

Carne

251	**Cotoletta alla Milanese** Schweineschnitzel mit Steakhousefries und Salat 2,5;A,C,G,J	19,50 €
252	**Fesa di Tacchino impanata** Putenschnitzel mit Steakhousefries und Salat 2,5;A,C,G,J	20,00 €
253	**Cordon Bleu nach Art des Hauses** 2,5,11,A,C,I,J mit Steakhousefries und Salat	25,00 €
263	**Saltimbocca alla Romana con Tagliatelle** 1,2,4,A,L 3 Kalbschnitzel Natur in einer Salbei-Weißweinsoße mit Parmaschinken dazu Tagliatelle	27,50 €
264	**Fettine di Vitello alla Pizzaiola** 1,2,4,7,A,D,L 3 Kalbschnitzel Natur in einer Tomatensoße mit Kapern,Oliven und Sardellen dazu Tagliatelle	28,50 €
262	**Portion Steakhousefries** 2,5	6,00 €
	Extra Gedeck	3,50 €
	Verpackung	0,70 €

Pizza

Wir belegen unsere Pizzen ausschließlich mit Fior di Latte Mozzarella
und hochwertigen, frischen Produkten originaler Herkunft.
Unsere Pizzen haben eine Größe von ca 35 cm, werden von Hand gemacht
und direkt auf Stein gebacken.

301	**Pizzabrot** A	7,80 €
302	**Pizza Margherita** 2,A,G	8,90 €
303	**Pizza Salami** 1,2,5,A,G,H,J mit original Neapolitanischer Salami	12,50 €
304	**Pizza Prosciutto** 2,4,5,11,A;G,H mit gekochtem Schinken	12,50 €
305	**Pizza Italia** 2,4,5,A;G,H mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	16,90 €
306	**Pizza Prosciutto e Funghi** 2,4,5,11,A,G,H mit gekochtem Schinken und frischen Champignon	13,50 €
307	**Pizza Funghi** 2,A,G,H Mit frischen Champignon	12,50 €
308	**Pizza Tonno e Cipolla** 1,2,A,D,I mit Thunfischfilets und Zwiebeln aus Tropea	14,90 €
309	**Pizza Regina** 2,4,5,11;A,G,H mit Burrata und gekochtem Schinken	17,50 €
310	**Pizza Diavolo** 1,2,5;A,G,H,J mit scharfer Peperoni, Salami und Oliven	15,50 €
311	**Pizza Calabria** 1,2,5;A,G,H,J mit scharfer italienischer Bauernsalami und Oliven	15,50 €
312	**Pizza Popey** 2,4,5,11;A,G mit Gorgonzola, Rahmspinat, gekochtem Schinken und Knoblauch	16,90 €
313	**Pizza Foresta Nera** 4,5,11;A,G mit Pfifferlingen, Speck, und Zwiebeln	16,90 €
314	**Pizza Quattro Stagioni** 2,4,5,11;A,G mit frischer Paprika, Artischocken, frischen Champignons und gekochtem Schinken	15,50 €

315 **Pizza Pinocchio ca. 40cm lang** 2,4,5,11;A,G 21,50 €
mit gekochtem Schinken und Salami gefüllte Pizzastange auf frischem Rucola mit Tomaten - Parmesan Topping.

316 **Pizza Vegetariana** A,G 16,50 €
mit frisch gegrillten Paprika, Zucchini, Champignon, Aubergine

317 **Pizza Quattro Formaggi** 2,4,5;A,G 15,50 €
Mit 4 Käsesorten

319 **Pizza Hawaii** 2,3,5,8,11,A,G 14,50 €
Mit gekochtem Schinken, Ananas

320 **Pizza Napoli** 1,2,4,5,6,7,A,G 15,50 €
Mit Oliven, Kapern,Sardellen

321 **Pizza Bolognese** 1,2,4,A,G,I,L 15,90 €

322 **Pizza Frutti di Mare** 1,2,4,A,B,D,G,L,N 17,50 €

323 **Pizza Caprese** A,G 18,90 €
ohne Tomatensoße mit frischem Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum und Olivenöl

324 **Pizza Calzone** 2,5,A,G,I 21,50 €
mit Burrata und Bauernsalami

325 **Pizza Magna Grecia** 2,4,5;A,G,E 18,90 €
mit Gorgonzola, Feigen, und Walnüssen

326 **A me Pizza** 2,4,5;A 21,50 €
mit Bauernsalami, frittierten Zwiebeln, Kartoffeln und Champignon

327 **Pizza Teresa** 2,A,G 21,90 €
ohne Tomatensoße, mit Burrata, frischen Kirschtomaten und frischem Rucola

328 **Pizza Amalfi** 2,A,D,G 23,90 €
ohne Tomatensoße, mit Burrata, Räucherlachs, frischen Kirschtomaten, Rucola Und frischen Zitronenscheiben

329 **Pizza Parmigiana** 2,5,A 21,90 €
mit gekochter Tomatensoße gegrillter Aubergine und gehobeltem Parmesan

390 **Extra Belag** ab 1,80 €

391 **Dip** 2,50 €

392 **Portion Burrata** 2,G 5,50 €

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre

401	***Schweineschnitzel mit Pommes*** 2,5,7;A,C	*13,90 €*
402	***Rigatoni Bolognese*** 1,2,4,A,I	*11,70 €*
403	***Rigatoni Napoli*** 1,2,A	*10,00 €*
404	***Tortellini alla Panna*** 1,2,4,5,11,A,G	*11,90 €*

Dessert

451	Kugel Eis 1,2,3,6,C,E,G	1,80 €
452	Gemischtes Eis 1,2,3,6,C,E,G	6,50 €
453	Schwarzwaldbecher 1,2,3,6,C,E,G	11,70 €
458	Tartufo al Ciocolato 6,A,C,E,F,G,H	7,90 €
460	Tartufo Bianco 6,A,C,E,F,G,H	7,90 €
461	Tartufo al Limoncello 6,A,C,E,F,G,H	8,90 €
462	Tartufo al Pistacchio 6,A,C,E,F,G,H	8,90 €
459	Hausgemachtes Tiramisù 2,3,9,A,C,G	6,50 €

Kalte Getränke

Lieler Schlossbrunnen Still / Vital / Classic	0,5 l	3,50 €
Lieler Schlossbrunnen Classic	0,7 l	5,20 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	3,20 €
Coca Cola, Cola light oder Cola Zero	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
Fanta	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
Mezzomix	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
Apfelschorle	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,90 €
Johannesbeerschorle	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,90 €
Ebner Rhabarberschorle	0,33 l	4,60 €
Eistee Pfirsich	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	4,90 €
Eistee Zitrone	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	4,90 €

Bier vom Fass

Fürstenberg Pils	*0,3 l*	*3,70 €*
	0,4 l	*4,10 €*
	0,5 l	*4,50 €*
Fürstenberg Radler	*0,3 l*	*3,70 €*
	0,4 l	*4,10 €*
	0,5 l	*4,50 €*
Fürstenberg Hefeweizen	*0,3 l*	*3,70 €*
	0,5 l	*4,50 €*
Fürstenberg Colaweizen	*0,3 l*	*3,70 €*
	0,5 l	*4,50 €*

Flaschenbier

Fürstenberg Naturradler	*0,33 l*	*3,50 €*
Fürstenberg Pils alkoholfrei	*0,33 l*	*3,50 €*
Fürstenberg Hefeweizen alkoholfrei	*0,5 l*	*4,50 €*

Weine von den Weingütern
Wolfgang & Andreas Löffler in Wettelbrunn
Otto Löffler in Ballrechten

Spätburgunder Rotwein	0,25 l	4,90 €
	1/8 l	3,50 €
Gutedel	0,25 l	4,20 €
	1/8 l	3,00 €
Müller Thurgau	0,25 l	4,50 €
	1/8 l	3,80 €
Weisser Burgunder	0,25 l	5,30 €
	1/8 l	3,90 €
Grauer Burgunder	0,25 l	5,30 €
	1/8 l	3,90 €
Rosé	0,25 l	5,30 €
	1/8 l	3,90 €
Weißherbst	0,25 l	5,30 €
	1/8 l	3,90 €
Muskateller Alte Reben	0,25 l	6,50 €
	1/8 l	4,50 €
Roséschorle	0,25 l	3,80 €
Weisweinschorle	0,25 l	3,20 €
Rotweinschorle	0,25 l	3,50 €

Sekt

Hausmarke (Weingut W&LA Löffler)	0,7 l	25,00 €
Glas Prosecco	0,1 l	3,80 €
Glas Sekt Alkoholfrei	0,1 l	3,80 €

Weine aus Italien

Chianti DOCG	0,25 l	5,50 €
	1/8 l	3,80 €
Lambrusco Amabile DOC	0,25 l	5,60 €
	1/8 l	3,90 €
Frascati DOCG	0,25 l	5,00 €
	1/8 l	3,60 €
Rosato DOP	0,25 l	5,00 €
	1/8 l	3,80 €
Montepulciano DOP	0,25 l	5,50 €
	1/8 l	3,80 €
Valpolicella DOC	0,25 l	6,00 €
	1/8 l	3,90 €
Primitiovo Rosso IGT	0,25 l	6,50 €
	1/8 l	4,00 €
Primitivo Rosato IGT	0,25 l	6,50 €
	1/8 l	4,00 €
Segno Librandi Rosso DOC	0,25 l	6,50 €
	1/8 l	4,20 €
Segno Librandi Rosato DOC	0,25 l	6,50 €
	1/8 l	4,20 €
Segno Librandi Bianco DOC	0,25 l	6,50 €
	1/8 l	4,20 €

Flaschenweine

Terra Scura Chianti DOCG	0,75l	20,00 €
Segno Librandi Rosso DOC	0,75l	22,00 €
Segno Librandi Rosato DOC	0,75l	22,00 €
Segno Librandi Bianco DOC	0,75l	22,00 €
Primitiovo Rosso IGT	0,75l	22,00 €
Primitiovo Rosato IGT	0,75l	22,00 €

Klare Schnäpsle & Wässerle

Milde Williamsbirne 34% Schladerer	2 cl	3,80 €
Williams Birne 40%	2 cl	3,80 €
Mirabelle 45%	2 cl	3,60 €
Obstler 38%	2 cl	3,60 €
Schwarzwälder Kirschwasser 40%	2 cl	4,20 €
Haselnuss 38%	2 cl	4,00 €
Grappali 35%	2 cl	4,20 €
Grappa Nonino 41%	2 cl	6,00 €
Grappa della Casa 38%	2 cl	5,50 €
Molinari Sambucca 40%	2 cl	3,80 €
Ouzo 37%	2 cl	3,50 €
Pfefferminzlikör 18%	2 cl	2,50 €
Belchengeist 52%	2 cl	4,20 €
Jägermeister 35%	4 cl	5,00 €
Ramazotti 30%	4 cl	5,00 €
Montenegro 23%	4 cl	5,50 €
Averna 43%	4 cl	5,00 €
Vecchio Amaro del Capo 35%	4 cl	5,60 €
Vecchio Amaro del Capo con Peperoncino 34%	4 cl	6,50 €
Berliner Luft 18%	4 cl	3,20 €
Ficken 15%	4 cl	4,00 €
Baileys 17%	4 cl	5,00 €
Hausgemachter Limoncello 28%	2 cl	4,50 €
Arancello 28%	2 cl	4,50 €

Longdrinks

Asbach Cola	*0,2 l*	*7,00 €*
Jäger Cola	*0,2 l*	*7,00 €*
Wiskey Cola	*0,2 l*	*7,00 €*
Captain Cola	*0,2 l*	*7,00 €*
Baccardi Cola	*0,2 l*	*7,00 €*

Aperitivo

Martini Rosso	*0,2 l*	*5,00 €*
Martini Bianco	*0,2 l*	*5,00 €*
Aperol Spritz	*0,25 l*	*7,50 €*
Aperol Orange	*0,25 l*	*7,50 €*
Limoncello Spritz	*0,25 l*	*7,50 €*
Sarti Spritz	*0,25 l*	*7,50 €*
Sarti Lemon Spritz	*0,25 l*	*7,50 €*
Ramazotti Aperitivo	*0,25 l*	*7,00 €*
Bellini	*0,25 l*	*7,00 €*
Campari Spritz	*0,25 l*	*7,50 €*
Campari Soda	*0,25 l*	*7,00 €*
Campari Orange	*0,25 l*	*7,00 €*

Warme Getränke

Latte Macchiato 9,G	*4,70 €*
Cappuccino 9,G	*4,50 €*
Caffé 9	*3,50 €*
Espresso 9	*2,90 €*
Espresso dopio 9	*4,00 €*
Affogato 2,3,9,G	*5,20 €*
Tee	*3,50 €*

(Wahl zwischen Kamille, Hagebutten, Pfefferminz, Kräuter, Grüner und Schwarztee)

Eiscaffe 2,3,9,G	*6,50 €*
Eiscioccolata 2,3,G	*6,50 €*

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen können Sie gerne unsere Allergene Speisekarte erfragen