

## *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.*

*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.*

*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.*

*Unsere Soßen werden auf althergebrachte Art ohne Geschmacksverstärker oder Zusätze frisch für Sie zubereitet.*

*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: 11:30 Uhr – 14:00 Uhr und 16:30 Uhr – 22:00Uhr*

*Samstag und Sonntag haben durchgehend für Sie geöffnet.*

*Die Küche schliesst jeweils 1 Stunde vorher.*

## Vorspeisen

101	<b>Beilagensalat</b> <sup>2,5,7,I</sup>	5,00 €
102	<b>Insalata Mista</b> <sup>2,5,7,I</sup>	6,80 €
103	<b>Großer Salatteller</b> <sup>2,5,7,I,C,D</sup> mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln	13,40 €
104	<b>Insalata Caprese</b> <sup>1,2,5,E</sup> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	12,40 €
105	<b>Insalata della Casa</b> <sup>2,5,7,I</sup> Großer gemischter Salat mit Putenstreifen	18,40 €
106	<b>Antipasto Vegetariano</b> <sup>2,5,1,L</sup> Vegetarischer Vorspeiseteller	19,50 €
107	<b>Gemischter Salatteller mit Ziegenkäse,</b> <sup>2,5,6,7,G</sup> Oliven, Peperoni und Zwiebeln an Balsamico Dressing	17,50 €
108	<b>Gemischter Salatteller mit Burrata</b> <sup>2,5,G</sup> an Balsamico Dressing	16,40 €
109	<b>Bruschetta al Pomodoro</b> <sup>A</sup> mit gehackten Tomaten, Knoblauch und Basilikum	9,90 €
110	<b>Bruschetta all'Aglio</b> <sup>A</sup> mit Knoblauch	7,90 €

- 111 **Bruschetta Mista** <sup>4,7,A</sup> 11,50 €  
*mit gehackten Tomaten, Knoblauch & Basilikum; Mozzarella & Parmaschinken;  
Getrocknete Tomaten & Frischkäse*
- 112 **Antipasto Misto** <sup>1,2,4,5,7,A,G,I,J</sup> 13,50 €  
*mit verschiedenen Wurst, Käse und Gemüsespezialitäten aus Italien*
- 113 **Antipasto Bellini (für 2 Personen)** <sup>1,2,4,5,7,A,G,I,J</sup> 24,50 €  
*mit verschiedenen Wurst, Käse und Gemüsespezialitäten aus Italien  
serviert mit erfrischendem Bellini*
- 114 **Carpaccio di Manzo** <sup>A,I,J</sup> 14,50 €  
*hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Champignon Sellerie Topping  
an einer Vinaigrette*

## Vesper

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 158 | <b>Bruschettone Primavera</b> <sup>1,A</sup><br><i>Hausgemachtes Brot mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> | 13,50 € |
| 159 | <b>Bruschettone Pulcinella</b> <sup>1,A</sup><br><i>Hausgemachtes Brot mit Parmaschinken, Frischkäse und Rucola</i>          | 14,50 € |
| 151 | <b>Hausgemachter Flammkuchen Kfassisch</b><br><sup>2,A,G</sup>   | 12,80 € |
| 152 | <b>Hausgemachter Flammkuchen Vegetarisch</b><br><sup>A,G</sup>   | 12,80 € |
| 155 | <b>Hausgemachter Flammkuchen mit Räucherlachs</b><br><sup>A,B,D,L,G</sup>  | 15,00 € |
| 156 | <b>Hausgemachter Flammkuchen mit Lauchzwiebel<br/>und Emmentaler</b><br><sup>A,G</sup>                                       | 12,80 € |
| 153 | <b>Wurstsalat mit Brot</b><br><sup>1,2,4,5,A,I,J</sup>   | 11,70 € |
| 154 | <b>Elsässer Wurstsalat mit Brot</b><br><sup>1,2,4,5,A,G,I,J</sup>  | 13,50 € |

## Pasta

201	<b>Mezze Maniche al Pistacchio</b> <sup>2,4,A,E,G</sup> <i>mit Pistaziencreme, Burrata und Guanciale</i>	23,90 €
202	<b>Rigatoni al Ragú</b> <sup>1,2,4,A,I</sup> <i>mit Bolognese nach dem Originalrezept aus Bologna</i>	17,30 €
203	<b>Rigatoni alla Boscaiola</b> <sup>1,2,4,5,A</sup> <i>mit Steinpilzen und Speck</i>	18,90 €
204	<b>Rigatoni Vegetariani</b> <sup>1,2,5,6,A,C,G</sup> <i>mit Brokkoli, Béchamelsoße und Mozzarella überbacken</i>	19,50 €
215	<b>Rigatoni al Forno</b> <sup>1,2,4,A,I</sup> <i>mit Bolognese, überbacken</i>	17,30 €
216	<b>Rigatoni al Gorgonzola e Noci</b> <sup>1,2,4,A,G,E</sup> <i>mit Gorgonzola und Walnuß in Sahnesoße</i>	19,50 €
217	<b>Rigatoni ai Quattro Formaggi</b> <sup>1,2,4,5,A,G</sup>	18,50 €
205	<b>Paccheri al Salmone</b> <sup>1,2,4,5,A,D,G,L</sup> <i>mit Lachs in einer Rosé-Sahne Soße</i>	20,60 €
206	<b>Paccheri con crema di Burrata</b> <sup>1,2,4,5,A,G</sup> <i>mit Burrata und Speck</i>	20,60 €
208	<b>Spaghetti Aglio e Olio e peperoncino</b> <sup>2,A</sup>	12,90 €
219	<b>Spaghetti alla Diavola</b> <sup>1,2,4,7,A,L</sup> <i>mit Champignon, Bauernsalami und Oliven in scharfer Tomatensoße</i>	18,50 €
209	<b>Spaghetti allo Scoglio</b> <sup>2,4,A,B,D</sup> <i>mit Meeresfrüchten</i>	19,50 €
210	<b>Spaghetti alla Crema Carbo</b> <sup>1,2,4,5,A</sup> <i>Mit Guanciale (original italienischer Speck)</i>	16,30 €
212	<b>Tortellini alla Panna</b> <sup>1,2,4,5,11,A,G</sup> <i>mit Schinken und Champignon in einer Sahnesoße</i>	15,00 €
213	<b>Tortellini al Forno</b> <sup>1,2,4,11,A,I</sup> <i>mit Bolognese, überbacken</i>	17,30 €
214	<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> <sup>1,2,A,G</sup> <i>mit Mozzarella in Tomatensoße</i>	16,30 €
220	<b>Scialatielli Campani</b> <sup>1,2,A,G</sup> <i>Fettuccine mit Steinpilzen, scharfer Bauernsalami und Provolone</i>	23,90 €

## *Pasta della Casa (Hausgemachte Nudeln)*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 221 | <b>Ravioli al Ragù</b> <sup>1,2,A,C</sup><br><i>mit Kalbsragù in Tomatensoße</i>                 | 22,00 € |
| 222 | <b>Ravioli Classici</b> <sup>1,2,A,C,G</sup><br><i>mit Ricotta Spinat in Rosésoße</i>            | 19,00 € |
| 223 | <b>Ravioli al Salmone</b> <sup>1,2,A,C,D,G</sup><br><i>mit Lachs in einer Rosé-Sahne Soße</i>    | 21,00 € |
| 224 | <b>Ravioli Vegetariani</b> <sup>1,A,C</sup><br><i>mit Gemüse in cremiger Salbei Weißweinsoße</i> | 19,00 € |

## Carne

251	<b>Schweineschnitzel mit Pommes und Salat</b> <small>2,5,A,C,G,J</small>	19,50 €
252	<b>Putenschnitzel mit Pommes und Salat</b> <small>2,5,A,C,G,J</small>	20,00 €
253	<b>Cordon Bleu nach Art des Hauses</b> <small>2,5,11,A,C,I,J</small> mit Pommes und Salat	25,00 €
255	<b>Kalbsrahmgchnetzeltes mit Pilzrahmsauce</b> dazu Rosmarinkartoffeln <small>2,6,C,G,I,J</small>	26,50 €
256	<b>Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce</b> <small>2,5,7,I,A,J</small> mit Tagliatelle	23,40 €
257	<b>Lammgeschnetzeltes in pikanter Soße mit Rosmarinkartoffeln und Salat</b> <small>1,2,6,C,G</small>	33,40 €
261	<b>Hausgemachte Bratensoße</b> <small>4,A,I,L</small>	2,30 €
262	<b>Portion Pommes</b> <small>2,5</small>	5,50 €
	<b>Extra Gedeck</b>	3,50 €
	<b>Verpackung</b>	0,70 €

## Pizza

301	<b>Pizzabrot</b> <sup>A</sup>	7,80 €
302	<b>Pizza Margherita</b> <sup>2,A,G,H</sup>	8,90 €
303	<b>Pizza Salami</b> <sup>1,2,5,A,G,H,J</sup>	12,30 €
304	<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>2,4,5,11,A;G,H</sup> mit gekochtem Schinken	12,30 €
305	<b>Pizza Italia</b> <sup>2,4,5,A;G,H</sup> mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	16,70 €
306	<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>2,4,5,11,A,G,H</sup> mit Schinken und Champignon	13,50 €
307	<b>Pizza Funghi</b> <sup>2,A,G,H</sup> Mit Champignon	12,30 €
308	<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <sup>1,2,A,D,I</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	14,50 €
309	<b>Pizza Regina</b> <sup>2,4,5,11;A,G,H</sup> mit Burrata und Schinken	16,70 €
310	<b>Pizza Diavolo</b> <sup>1,2,5;A,G,H,J</sup> mit scharfer Peperoni, Salami und Oliven	15,00 €
311	<b>Pizza Calabria</b> <sup>1,2,5;A,G,H,J</sup> mit scharfer italienischer Bauernsalami und Oliven	15,00 €
312	<b>Pizza Popey</b> <sup>2,4,5,11;A,G</sup> mit Gorgonzola, Rahmspinat, Schinken und Knoblauch	16,40 €
313	<b>Pizza Foresta Nera</b> <sup>4,5,11;A,G</sup> mit Pfifferlingen, Speck, und Zwiebeln	16,40 €
314	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>2,4,5,11;A,G</sup> mit Paprika, Artischocken, Champignon und Schinken	14,50 €



315	<b>Pizza Pinocchio ca. 40cm lang</b> <small>2,4,5,11;A,G</small> mit Schinken und Salami gefüllte Pizzastange und Rucola, Tomaten, Parmesan Topping	20,60 €
316	<b>Pizza Vegetariana</b> <small>A,G</small> mit Paprika, Zucchini, Champignon, Aubergine	15,00 €
317	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> <small>2,4,5;A,G</small> Mit 4 Käsesorten	13,90 €
318	<b>Pizza O Sole mio</b> <small>4,5,11;A,C,G</small> Mit Spargel, Ei und Schinken	15,00 €
319	<b>Pizza Hawaii</b> <small>2,3,5,8,11,A,G</small> Mit Schinken, Ananas	13,90 €
320	<b>Pizza Napoli</b> <small>1,2,4,5,6,7,A,G</small> Mit Oliven, Kapern, Sardellen	15,00 €
321	<b>Pizza Bolognese</b> <small>1,2,4,A,G,I,L</small>	15,00 €
322	<b>Pizza Frutti di Mare</b> <small>1,2,4,A,B,D,G,L,N</small>	16,30 €
323	<b>Pizza Caprese</b> <small>A,G</small> ohne Tomatensoße mit frischem Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum und Olivenöl	18,40 €
324	<b>Pizza Calzone</b> <small>2,5,A,G,I</small> mit Burrata und Bauernsalami	21,00 €
325	<b>Pizza Magna Grecia</b> <small>2,4,5;A,G,E</small> mit Gorgonzola, Feigen, und Walnüssen	18,40 €
326	<b>A me Pizza</b> <small>2,4,5;A</small> mit Bauernsalami, frittierten Zwiebeln, Kartoffeln und Champignon	21,00 €
390	<b>Extra Belag</b>	1,80 €
391	<b>Dip</b>	2,30 €

*Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre*

401	<i>Schweineschnitzel mit Pommes</i> <small>2,5,7,A,C</small>	13,90 €
402	<i>Spaghetti Bolognese</i> <small>1,2,4,A,I</small>	11,70 €
403	<i>Rigatoni Napoli</i> <small>1,2,A</small>	8,90 €
404	<i>Tortellini alla Panna</i> <small>1,2,4,5,11,A,G</small>	10,90 €

## Dessert

451	<i>Kugel Eis</i> <small>1,2,3,6,C,E,G</small>	1,80 €
452	<i>Gemischtes Eis</i> <small>1,2,3,6,C,E,G</small>	6,50 €
453	<i>Schwarzwaldbecher</i> <small>1,2,3,6,C,E,G</small>	11,70 €
454	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> <small>1,2,3,6,C,E,G</small>	10,70 €
457	<i>Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eis</i> <small>1,2,3,5,6,A,C,E,F,G,J</small>	10,70 €
458	<i>Tartufo al Cioccolato</i> <small>6,A,C,E,F,G</small>	8,90 €

## Kalte Getränke

<i>Lieler Schlossbrunnen Classic</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Lieler Schlossbrunnen Still</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Lieler Schlossbrunnen Classic</i>	0,7 l	5,20 €
<i>Zitronenlimonade</i>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	3,20 €
<i>Coca Cola oder Cola light</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
<i>Fanta</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
<i>Mezzomix</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2 l	3,50 €
<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2 l	3,50 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,90 €
<i>Johannesbeerschorle</i>	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,90 €
<i>Eistee Pfirsich</i>	0,4 l	4,90 €
<i>Eistee Zitrone</i>	0,4 l	4,90 €

*Bier vom Fass*

<i>Fürstenberg Pils</i>	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,00 €
	0,5 l	4,50 €
<i>Fürstenberg Radler</i>	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,00 €
	0,5 l	4,50 €
<i>Fürstenberg Hefeweizen</i>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €
<i>Fürstenberg Colaweizen</i>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €

*Flaschenbier*

<i>Fürstenberg Naturradler</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Fürstenberg Pils alkoholfrei</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Fürstenberg Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	4,50 €

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

<i>Spätburgunder Rotwein</i>	0,25 l	4,50 €
	1/8 l	3,20 €
<i>Gutedel</i>	0,25 l	4,00 €
	1/8 l	3,00 €
<i>Müller Thurgau</i>	0,25 l	4,20 €
	1/8 l	3,20 €
<i>Weisser Burgunder</i>	0,25 l	4,80 €
	1/8 l	3,50 €
<i>Grauer Burgunder</i>	0,25 l	4,80 €
	1/8 l	3,50 €
<i>Rosé</i>	0,25 l	4,80 €
	1/8 l	3,50 €
<i>Weißherbst</i>	0,25 l	4,80 €
	1/8 l	3,50 €
<i>Muskateller Alte Reben</i>	0,25 l	5,40 €
	1/8 l	3,90 €
<i>Roséschorle</i>	0,25 l	3,00 €
<i>Weisweinschorle</i>	0,25 l	2,80 €
<i>Rotweinschorle</i>	0,25 l	3,00 €

Sekt

<i>Hausmarke (Weingut We&amp;A Löffler)</i>	0,7 l	20,00 €
<i>Glas Sekt</i>	0,1 l	3,80 €
<i>Glas Sekt Alkoholfrei</i>	0,1 l	3,80 €

## Weine aus Italien

<i>Chianti DOCG</i>	0,25 l	5,00 €
	1/8 l	3,40 €
<i>Lambrusco Amabile DOC</i>	0,25 l	5,30 €
	1/8 l	3,60 €
<i>Frascati DOCG</i>	0,25 l	4,70 €
	1/8 l	3,20 €
<i>Rosato DOP</i>	0,25 l	4,70 €
	1/8 l	3,20 €
<i>Montepulciano DOP</i>	0,25 l	5,00 €
	1/8 l	3,40 €
<i>Valpolicella DOC</i>	0,25 l	5,80 €
	1/8 l	3,40 €
<i>Segno Librandi Rosso DOC</i>	0,25 l	6,00 €
	1/8 l	3,50 €
<i>Segno Librandi Rosato DOC</i>	0,25 l	6,50 €
	1/8 l	4,00 €
<i>Segno Librandi Bianco DOC</i>	0,25 l	6,50 €
	1/8 l	4,00 €

## Flaschenweine

<i>Terra Scura Chianti DOCG</i>	0,75 l	19,00 €
<i>Segno Librandi Rosso DOC</i>	0,75 l	20,00 €
<i>Segno Librandi Rosato DOC</i>	0,75 l	20,00 €
<i>Segno Librandi Bianco DOC</i>	0,75 l	20,00 €

## Klare Schnäpse & Wässerle

<i>Milde Williamsbirne</i> 34% Schladerer	2 cl	3,70 €
<i>Williams Birne</i> 40%	2 cl	3,50 €
<i>Mirabelle</i> 45%	2 cl	3,50 €
<i>Obstler</i> 38%	2 cl	3,50 €
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i> 40%	2 cl	3,50 €
<i>Haselnuss</i> 38%	2 cl	3,50 €
<i>Grappali</i> 35%	2 cl	3,50 €
<i>Grappa Nonino</i> 41%	2 cl	5,00 €
<i>Molinari Sambucca</i> 40%	2 cl	3,50 €
<i>Ouzo</i> 37%	2 cl	3,50 €
<i>Pfefferminzlikör</i> 18%	2 cl	2,50 €
<i>Belchengeist</i> 52%	2 cl	4,00 €
<i>Jägermeister</i> 35%	4 cl	4,50 €
<i>Ramazotti</i> 30%	4 cl	4,50 €
<i>Montenegro</i> 23%	4 cl	4,50 €
<i>Averna</i> 43%	4 cl	4,50 €
<i>Vecchio Amaro del Capo</i> 35%	4 cl	4,50 €
<i>Vecchio Amaro del Capo con Peperoncino</i> 34%	4 cl	6,50 €
<i>Berliner Luft</i> 18%	4 cl	3,20 €
<i>Ficken</i> 15%	4 cl	3,50 €
<i>Asbach Coffee Cream</i> 15%	4 cl	4,50 €
<i>Baileys</i> 17%	4 cl	4,50 €
<i>Joster</i> 15%	4 cl	2,50 €
<i>Limoncello</i> 28%	2 cl	3,50 €



### Longdrinks

<i>Asbach Cola</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Jäger Cola</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Wodka Energy</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Jäger Energy</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Wisky Cola</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Captain Cola</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Baccardi Cola</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Säule mit Asbach oder Baccardi Cola</i>	3,0 l	60,00 €

### Aperitivo

<i>Martini Rosso</i>	0,2 l	5,50 €
<i>Martini Bianco</i>	0,2 l	5,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,25 l	6,50 €
<i>Aperol Orange</i>	0,25 l	6,50 €
<i>Limoncello Spritz</i>	0,25 l	6,50 €
<i>Ramazotti Aperitivo</i>	0,25 l	6,50 €
<i>Bellini</i>	0,25 l	6,50 €
<i>Campari Soda</i>	0,25 l	6,50 €
<i>Campari Orange</i>	0,25 l	6,50 €

## Warme Getränke

<i>Latte Macchiato</i> <sup>9,6</sup>	4,50 €
<i>Cappuccino</i>	4,50 €
<i>Caffé</i>	3,50 €
<i>Espresso</i>	2,90 €
<i>Espresso doppio</i>	4,00 €
<i>Affogato</i>	4,80 €
<i>Tee</i> (Wahl zwischen Kamille, Hagebutten, Pfefferminz, Kräuter, Grüner und Schwarztee)	3,50 €
<i>Heisse Schokolade</i>	4,00 €
<i>Eiscaffe</i>	6,00 €
<i>Eisciocolata</i>	6,00 €

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