

# Aperitivi

Aperitifs



		€
<b>Martini</b> bianco, rosso	5 cl	5,00
<b>Campari - Soda</b> <sup>1</sup>	2 cl	5,50
<b>Campari - Orange</b> <sup>1</sup>	2 cl	6,00
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1</sup> mit Prosecco und Mineralwasser	Glas 0,2 l	6,50
<b>Prosecco Valdo</b> ItalienischerSekt	Glas 0,1 l	5,50
<b>Prosecco - Aperol</b> <sup>1</sup>	Glas 0,1 l	5,50
<b>Ramazotti Rosato</b>	Glas 0,2 l	6,90

mit Prosecco, Weißwein und frisches Basilikum

# Antipasti

Vorspeisen

<b>Mozzarella Caprese</b> <sup>D</sup>		9,50
italienischer Weichkäse mit frischem Basilikum		
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>D, F</sup>		12,90
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse		
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>H</sup> Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern		13,90
<b>Antipasti di Verdura</b> <sup>D</sup>		10,50
mediterrane Gemüse-Vorspeisenplatte		
<b>Antipasti di Verdura</b> <sup>D</sup> für 2 Personen		18,90
mediterrane Gemüse-Vorspeisenplatte		
<b>Antipasti di Verdura</b> <sup>D</sup> für 3 Personen		25,90
mediterrane Gemüse-Vorspeisenplatte		
<b>Antipasti Due Fratelli</b> <sup>H</sup>		14,90
gemischte Vorspeisenplatte mit Carpaccio & Vitello Tonnato		
<b>Antipasti Due Fratelli</b> <sup>H</sup> für 2 Personen		26,90
gemischte Vorspeisenplatte mit Carpaccio & Vitello Tonnato		
<b>Antipasti Due Fratelli</b> <sup>H</sup> für 3 Personen		34,90
gemischte Vorspeisenplatte mit Carpaccio & Vitello Tonnato		
<b>Bruschetta</b> <sup>F</sup> 4 Stück		6,00

# Zuppe

Suppen

## Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe

## Minestrone

Gemüsesuppe nach italienischer Art



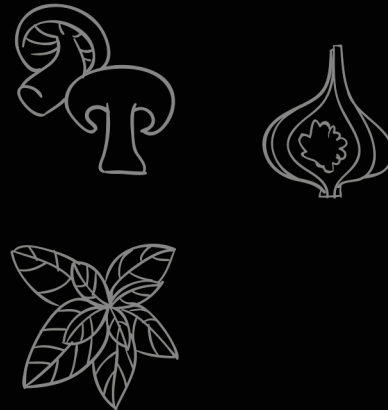
€

6,90

7,50

# Insalate

Salate



*Wir servieren die Salate mit hausgemachtem Dressing auf Wunsch mit Olivenöl und Balsamicoessig.*

## Insalata di Pomodoro

Tomatensalat

## Insalata Mista

gemischter Salat

## Insalata Pecorino

<sup>D,8</sup>

gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven

## Insalata Tonno

<sup>H</sup> gemischter Salat mit Thunfischstücken und Zwiebeln

## Insalata Due Fratelli

<sup>D,8</sup>

gemischter Salat mit Parmaschinken, Parmesankäse

## Insalata Polloe Funghi

gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons



7,50

8,90

11,90

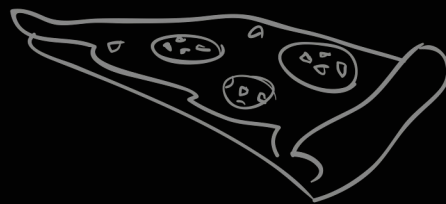
12,50

12,50

14,50

# Pizze

Pizza aus dem Steinofen



*Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt*

€

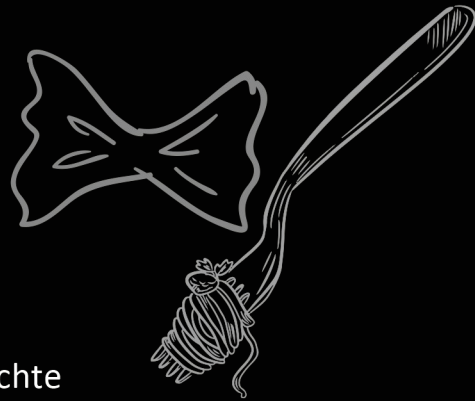
<b>Pizza Margherita</b> <sup>F, D</sup> mit Basilikum	8,50
<b>Pizza Funghi</b> <sup>F, D</sup> mit frischen Champignons	9,90
<b>Pizza Salami</b> <sup>F, D, 4, 5</sup> mit Salami	10,90
<b>Pizza dello Chef</b> <sup>F, D, 4, 5</sup> mit Salami Pikante und Paprika	12,90
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>F, D, *</sup> mit Kochschinken	10,90
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>F, D, *</sup> mit Kochschinken und frischen Champignons	11,50
<b>Pizza Mista</b> <sup>F, D, 4, 5, *</sup> mit Salami, Kochschinken frischen Champignons und Peperoni	13,50
<b>Pizza Vegetaria</b> <sup>F, D</sup> mit Gemüse der Saison	12,50
<b>Pizza Spinaci</b> <sup>F, D</sup> mit Spinat und Gorgonzola	11,90
<b>Pizza Parma</b> <sup>F, D</sup> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	14,80
<b>Pizza Tonno</b> <sup>F, D, H</sup> mit Thunfischstücken und Zwiebeln	12,80
<b>Pizza Salmone</b> <sup>F, D, H</sup> mit Lachs und Crème Fraîche	14,50
<b>Pizza Scampi</b> <sup>F, D, J</sup> mit Garnelen, Knoblauch und Crème Fraîche	15,90
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>F, D</sup> vier Sorten Käse	13,50
<b>Calzone</b> <sup>F, D, A, *</sup> Pizzatasche gefüllt mit Vorderschinken frischen Champignons und Ei	12,50

*Sehr gern belegen wir die Pizzen nach Ihren Wünschen. Die Preise für Extrabeläge finden Sie auf der letzten Seite der Speisenangebote.*

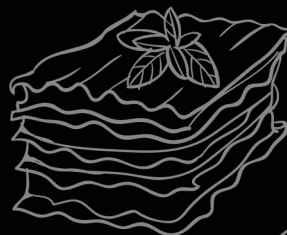


# Pasta

Nudelgerichte



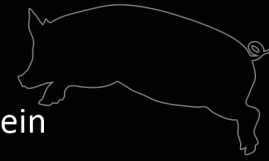
	€
<b>Spaghetti Pomodoro</b> <sup>F</sup> mit Tomatensauce	9,50
<b>Penne al Arrabbiata</b> <sup>F</sup> mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch	10,90
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>F</sup> mit Tomaten-Fleischsauce	11,50
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <sup>F</sup> mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)	9,50
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>F, D, A,*</sup> mit Vorderschinken, Sahne, Ei und Parmesankäse	10,90
<b>Tagliatelle dello Chef</b> <sup>F, D</sup> mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	15,90
<b>Tagliatelle Scampi</b> <sup>F, J</sup> mit Garnelen und Knoblauch in Tomaten-Weißweinsauce	16,90
<b>Spaghetti alla Puttanesca</b> <sup>F, 8</sup> mit Knoblauch, Kapern, und Oliven / scharf in leichter Tomatensauce	11,50
<b>Penne Sorrentino</b> <sup>F, D</sup> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	10,50
<b>Penne Pollo</b> <sup>F</sup> mit Hähnchenbruststreifen in leichter Tomatensauce, Sahne und Pilzen	12,50
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>F, D, J</sup> mit Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce	14,50
<b>Lasagne al Forno</b> <sup>F, D</sup> Schichtblattnudeln mit Tomaten-Fleischsauce, im Ofen mit Käse überbacken	11,50





# di Maiale

vom Schwein



*Alle Schweinefleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert.*

€

## Scaloppa Milanese <sup>F, A</sup>

paniertes Schnitzel vom Schweinefilet nach Wiener Art



17,90

## Scaloppine ai Funghi <sup>D</sup>

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce

20,50

## Scaloppine al Pepe verde

Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer

21,50

## Scaloppine al Gorgonzola <sup>D</sup>

Schweinefilet-Medaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce

22,50

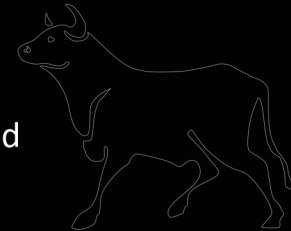
## Saltimbocca alla Romana

Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

21,50

# di Manzo

vom Rind



*Alle Rindfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert, außer Bistecca alla Pizzaiola.*

## Bistecca alla Griglia <sup>D</sup>

Rumpsteak vom Grill

27,00

## Bistecca ai Funghi <sup>D</sup>

Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce



28,50

## Bistecca alla Pizzaiola <sup>F, 8</sup>

Rumpsteak mit Knoblauch, Oliven und Kapern in Tomatensoße, dazu Spaghetti

29,90

## Filetto alla Griglia <sup>D</sup>

Filetsteak vom Grill

32,50

## Filetto al Pepe verde <sup>D</sup>

Filetsteak mit grünem Pfeffer und Sahnesauce



35,50

## Filetto al Gorgonzola <sup>D</sup>

Filetsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce

37,50

## Misto alla Griglia gemischte Fleischplatte vom Grill für 1 Person

42,50

# di Pollo

vom Hähnchen



€

*Alle Hähnchenfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,  
Tagesgemüse und Salatbeilage serviert.*

## **Petti di Polio alla Griglia**

18,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill

## **Petti di Polio ai Funghi <sup>D</sup>**

20,90

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce

*Sehr gern ergänzen wir Ihre Wahl mit weiteren Beilagen.  
Beilagen finden Sie am Ende der Speisenangebote.*

# Pesce

Fischgerichte



*Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,  
Tagesgemüse und Salatbeilage serviert.*

## **Filetto di Salmone alla Griglia <sup>H</sup>**

21,50

Lachsfilet vom Grill

## **Filetto di Salmone al Vino bianco <sup>H</sup>**

22,50

Lachsfilet in Knoblauch-Weißweinsauce

## **Filetto di Salmone alla Cardinale <sup>H, J, D</sup>**

24,50

Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce

## **Scampi alla Griglia <sup>J</sup>**

25,50

Riesengarnelen vom Grill

## **Scampi al Pepe verde <sup>J, D</sup>**

27,90

Riesengarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce



# Solo per Bambini

für Kinder

**Pizza Bambino** <sup>F, D, 8, \*</sup>

mit Tomaten und Mozzarella

**Spaghetti Bambino** <sup>F</sup>

mit Tomatensauce oder Tomaten-Fleischsauce

**Milanese Bambino** <sup>A, F</sup>

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites



€

7,00

7,50

9,50

## Dolci Dessert

**Tiramisu** <sup>A, D,</sup> in Kaffee getränktes Löffelbiskuit, Mascarponecreme und Zucker

**Casata Siciliana** <sup>D</sup> ital. Spezialität

**Tartufo -Eis** <sup>D</sup>

**Panna Cotta** <sup>D</sup> Sahnedessert

**Dessert Misto** gemischte Dessertvariation



7,00

7,50

7,50

6,90

13,90

## Aggiunte



Ergänzungen

frische Champignons

1,50

frischer Paprika

1,50

Spinat

1,50

Salami <sup>5, 8</sup>

2,50

Kochschinken <sup>\*</sup>

2,50

Oliven <sup>8</sup>

1,50

frischer Lachs <sup>H</sup>

3,50

Parmaschinken

3,50

scharfe Salami <sup>5, 8</sup>

3,00

Gorgonzola <sup>D</sup>

3,00

Schafskäse <sup>D</sup>

3,00

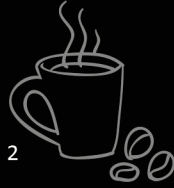
Rucola

3,00

Scampi <sup>J</sup> je Stück

4,50

# Bevande calde



warme Getränke

				€
Tasse Kaffee <sup>2</sup>	2,70	Cappuccino <sup>2, D</sup>	Tasse	3,00
Tasse Espresso <sup>2</sup>	2,50	Latte Macchiato <sup>2, D</sup>	Tasse	4,30
Espresso Macchiato <sup>2, D</sup>	2,80	Milchkaffee <sup>2, D</sup>	Tasse	4,00
Doppio Espresso <sup>2</sup>	4,20	Tee versch. Sorten	Glas	2,50

# Bevande fredde



kalte Getränke

Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,20 l	3,00	0,40 l	4,50
Fanta <sup>1,5</sup>	0,20 l	3,00	0,40 l	4,50
Sprite	0,20 l	3,00	0,40 l	4,50
Spezi	0,20 l	3,00	0,40 l	4,50
Apfelschorle	0,20 l	3,00	0,40 l	4,50
San Pellegrino ital. Mineralwasser medium		Fl. 0,25 l		3,30
San Pellegrino ital. Mineralwasser medium		Fl. 0,75 l		7,00
Acqua Panna ital. Mineralwasser still		Fl. 0,25 l		3,30
Acqua Panna ital. Mineralwasser still		Fl. 0,75 l		7,00
Tonic Water		Fl. 0,25 l		3,20
Ginger Ale		Fl. 0,25 l		3,20
Bitter Lemon		Fl. 0,25 l		3,20
Apfelsaft	0,20 l	3,00	0,40 l	4,60
Orangensaft	0,20 l	3,00	0,40 l	4,60
Kirschnektar	0,20 l	3,00	0,40 l	4,60
Bananennektar	0,20 l	3,00	0,40 l	4,60
KiBa Kirsch- & Bananennektar	0,20 l	3,00	0,40 l	4,60



# Birre

Bier



			€	
Carlsberg Pils vom Fass		0,30 l	3,80	
Carlsberg Pils vom Fass		0,50 l	5,10	
Duckstein Rotblond Original vom Fass		0,30 l	4,10	
Duckstein Rotblond Original vom Fass		0,50 l	5,30	
Duckstein Weizen		Fl. 0,50 l	5,60	
Maisels Weißbier Kristall, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei		Fl. 0,50 l	4,70	
Lübzer alkoholfrei		Fl. 0,50 l	4,30	
Radler mit Carlsberg Pils und Sprite	0,30 l	3,00	0,50 l	4,50
Diesel mit Carlsberg Pils und Cola	0,30 l	3,00	0,50 l	4,50

# Vini Aperti



offene Weine

## VINI BIANCO

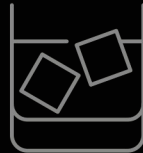
<b>Trebbiano Rubicone DOC</b> Abruzzen	0,20 l	6,00	0,50 l	11,90
Weich und trocken, Fruchtig und samtig				
<b>Chardonnay IGT Ca' Lughetta</b> Venetien	0,20 l	6,50	0,50 l	12,90
aromatisch, herzhaft und erfrischend				
<b>Pinot Grigio IGT GIV</b> - Apulien	0,20 l	7,00	0,50 l	13,80
Blumig, würzig, feinfruchtig				

## VINI ROSSO

<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Abruzzen	0,20 l	6,00	0,50 l	11,90
rubinrot, weich und ausgewogen				
<b>Chianti Gentilesco DOCG</b> Toscana	0,20 l	7,00	0,50 l	14,00
granatrot mit perfekten Tanninen				
<b>Weinschorle</b> Mischgetränk	0,20 l	4,60		

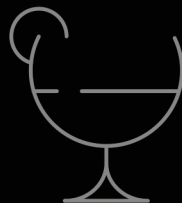
# Alcoholi Spirituosen

		€
Vecchia Romagna italienischer Brandy	2 cl	4,50
Jim Beam	2 cl	5,90
Jack Daniels	2 cl	5,90
Johnnie Walker <sup>1</sup> Scotch	2 cl	5,90



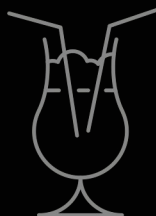
# Liquori & Amari

		Liköre & Bitter
Amaretto	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Amara Averna	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Fernet Branca <sup>1</sup>	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Grappa Hausmarke	2 cl	3,00
Grappa Barolo	2 cl	5,50
Limoncello	2 cl	3,00



# Longdrinks

		Longdrinks
Wodka-Lemon <sup>3</sup>	2 cl	6,90
Cuba Libre <sup>1,2</sup>	2 cl	6,90
Gin-Tonic <sup>3</sup>	2 cl	6,90
Whisky-Cola <sup>1,2</sup>	2 cl	6,90



**Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt**



Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 16.00 - 23.00 Uhr  
Sa. + So. 12.00 - 23.00 Uhr

im Hotel DREI SCHWANEN  
Altmarkt 19  
09337 Hohenstein-Ernstthal  
Telefon: 03723 - 65 94 80  
info@s-duefratelli.de  
www.s-duefratelli.de

1 = mit Farbstoff 2 = koffeinhaltig 3 = Chininhaltig 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = mit Antioxidationsmitteln 6 = mit Aspartam & Cyclamat  
7 = mit Ingwerauszug 8 = geschwärzt mit Eisengluconat

A = Eier B = Sesamerzeugnisse C = Soja D = Milchprodukte E = Sellerieerzeugnisse F = Glutenhaltiges Getreide G = Senf  
H = Fisch I = Erdnüsse J = Krebstiere O = Nüsse WT = Weichtiere Q = Schwefeldioxid und Sulfite R = Lupinen \* gek. Formfleischvorderschinken,  
aus Schulterteilen gefügt, enthält Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker \*\* Weichkäse aus Kuhmilch