

Herzlich Willkommen!

Beginnen Sie Ihren Tag bei uns mit einem ausgiebigen Brunch aus frischen Zutaten und dem Duft von italienischem Kaffee. Mittags erwarten Sie unsere Küchenkreationen – abwechslungsreiche Gerichte für einen leckeren Lunch.

Am Nachmittag genießen Sie eine kleine Auszeit bei handgemachten Kuchen und Torten oder ganztägig bei einer unserer kreativen Pizzen, die Sie natürlich auch vorbestellen und frisch gebacken abholen können.

Abends verwandelt sich das Tannino in eine Genuss-Lounge für besondere Momente. Genießen Sie wechselnde Köstlichkeiten, frisch gemixte Cocktails und erlesene Weine bei entspannter Musik.

Sie möchten auch zu Hause oder im Büro nicht auf uns verzichten?
Kaufen Sie Ihren Lieblingswein direkt im Tannino oder buchen Sie unser Catering und den Foodtruck für Ihr Event.

Frisch, anders, Tannino!

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag 12:00 - 16:30 Uhr

Menüs.

Menü Italian Classic

| | |
|---|----|
| Insalata Mista oder Tagessuppe mit hausgemachtem Sauerteig Brot | |
| Vegetarische Spinat-Lasagne mit hausgemachter Béchamel | 13 |
| Spaghetti alla Carbonara Ei / Guanciale / Pecori | 16 |
| Rigatoni alla Puttanesca Tomatensauce / Sardellen / Oliven / Kapern | 13 |

Menü Dorade

| | |
|---|----|
| Insalata Mista oder Tagessuppe mit hausgemachtem Sauerteig Brot | 16 |
| Doradenfilet mit Tages-Gemüse | |

Menü Nonna Beef Polpette

| | |
|--|----|
| Insalata Mista oder Tagessuppe mit hausgemachtes Sauerteig Brot | 16 |
| Hausgemachte Rind- und Brot Polpette mit Tomatensugo aus Rindfleisch von Pichler | |

Menü Focaccia / Quiche

| | |
|---|----|
| Gefüllte Sauerteig-Focaccia des Tages oder Quiche des Tages | 12 |
| serviert mit gemischtem Salat | |

Desserts & Kuchen.

| | |
|--|-----|
| Tiramisú / Vanille Eis Affogato mit Mascarpone Creme / Eis Creme Dreierlei | 8,5 |
| Crème Brûlée | 8,5 |
| Sicilian Cannolo al Pistacchio | 12 |
| Stück Kuchen von Steingraber | 5,5 |

Bar Finger Food & Snacks

| | |
|---|------------|
| Oliven Schale "Taggiasche" | 3 |
| Parmesan Chips | 7 |
| Taralli aus Apulien | 3 |
| Sauerteig Brot mit Andechser Butter oder Oliven Öl | 5 |
| Sauerteig Brot mit Aioli Dip | 4 |
| Aperitif Duo: Oliven-Taralli | 5 |
| Ofen-Kartoffeln mit Aioli oder Hollandaise | 7,5 |
| Homemade Sauertaig gefüllte Focaccia mit Salat | 12 |
| Tages Quiche mit Salat | 12 |
| Stck. Kuchen | 5 |

Frühstück

Täglich von 12:00 bis 16:30

Avocado Brot

Geröstete Scheibe hausgemachten Sauerteig Brot mit Avocado und zart gerührten Eiern: Lachs +3,5 Extra **14,5**

Italian Brunch

Trüffel-Salami / Burrata DOP / Rührei / Pecorino DOP / getrockneten Tomaten / Sauerteig Brot **18**

French Classic

Butter Croissant von Steingraber / Andechser Natur Joghurt / Aprikose Marmelade / Andechser Butter / Honig / Beeren **15**

PIZZA & SALATE

Sauerteig-Pizza.

| | |
|---|------|
| Margherita di Bufala <small>A1, f</small> | |
| Tomatensoße / Büffel-Mozzarella DOP / Bunte Tomaten / Basilikum / EVOO | 15,9 |
| Salami <small>A1, F, E</small> | |
| Tomatensoße, Mozzarella, Salami | 14,9 |
| Jealous Maid <small>A1, F, E</small> | |
| Tomatensoße / Mozzarella / Aubergine / Parmesan Chips / Ricotta / EVOO | 16,9 |
| Crazy Sardelle <small>A1, F, E</small> | |
| Tomatensoße / Sardellen / Burrata DOP / Zitrone EVOO / Minze | 17,9 |
| Vegan Tuna | |
| Tomatensoße / "Vegan Mozzarella" / "Vegan Tuna" / Artischocken / Oliven | 17,9 |
| Gluten Frei Pizza Boden | +3 |
| Nicht für Zöliakie geeignet. | |

Salate.

| | |
|---|-----------|
| Insalata Mista (klein / groß) | |
| Büffelmozzarella, Tomatensoße, Basilikum Pesto | 4,9 / 7,9 |
| Finocchietto | |
| Fenchel / Rucola / Orange / Kirschtomaten | 9,5 |
| Ziegenkäse Salat | |
| Walnüsse / Honig / frischem Obst / Sauerteig Brot | 17,5 |
| Vegan Tuna Salat | |
| getrocknete Tomaten / Artischocken / Sauerteig Brot | 17,5 |

Montag - Freitag 16:30 bis 20:30 Uhr | Samstag und Sonntag 12:00 bis 20:00 Uhr

Vorspeisen.

| | |
|---|------|
| Tagessuppe | 9,5 |
| Ganze Artischocke mit Aioli f | 12,9 |
| Büffelricotta-Basilikum Dip mit konfierten Tomaten | 12,9 |
| Nonna´s Beef Polpetta A1 | |
| Hausgemachte Rind-„Meatballs“ aus Rindfleisch von Pichler / Tomatensugo / Parmesan | 13,9 |
| Burrata F | |
| Burrata DOP 50gr / mariniertes Roter Bete / Brotchips / marinierte Zwiebel | 11,9 |
| Tartara c | |
| Mageres Rindfleisch von Pichler / Wachtelei / Zitronen-EVOO / Rosa Pfeffer Kräuter / Geräuchertes Salz | 18,9 |

Hauptgerichte.

| | |
|--|------|
| Parmigiana f, h | 15,9 |
| Aubergine / Tomatensoße / Burrata DOP 50gr / hausgemachtes Sauerteig Brot f, h | |
| Kalbsbolognese A1, F, h | 16,9 |
| Bronzegezogene Paccheri / Weiße Kalbsbolognese aus dem Hause Pichler / Parmesan / Konfierte Tomaten | |
| Ravioli A1, F | 18,9 |
| Ravioli gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen / Pilzsauce / Parmesan / Konfierte Tomaten | |
| Tagliolini al Tartufo A1, c, f | 19,5 |
| Frische Eier-Tagliolini / Frischer schwarzer Trüffel / Sahne / Trüffelbutter | |
| Dorade N, I, M, A1 | 24,9 |
| Gegrillte Doradenfilets / Frisch sautiertes Gemüse / Zitrone EVOO | |
| Roastbeef Rosa c | 23,9 |
| Rosa gebratenes Roastbeef bei Zimmertemperatur / Frühkartoffeln Sauce Hollandaise / Kleine Blattsalat-Mischung (Misticanza) | |
| Gluten Frei Pasta (Nicht für Zöliakie geeignet.) | +2,5 |

Dolci.

| | |
|--|-----|
| Tiramisú / Vanille Eis Affogato mit Mascarpone Creme / Eis Creme Dreierlei | 8,5 |
| Crème brûlée | 8,5 |
| Sicilian Cannolo al Pistacchio | 12 |

GETRÄNKE

Aperitivo O'Clock.

| | |
|---|-----|
| Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Soda | 6,9 |
| Campari Spritz – Campari, Prosecco, Soda | 6,9 |
| Milano Spritz – Campari, Himbeersirup, Prosecco, Soda | 6,9 |
| Hugo – Limetten, Minze, Holunderblütensirup, Prosecco, Soda | 6,9 |
| Lillet Spritz – Lillet, Prosecco, Soda | 7,5 |
| Sarti Spritz – Sarti, Prosecco, Soda | 7,5 |
| Limoncello Spritz – Limoncello, Prosecco, Soda | 7,9 |
| Campari Soda | 9 |
| Negroni – Campari, Tanqueray, Antica Formula | 12 |
| Gin Tonic - Tanqueray, Tonic Water | 10 |
| Skinny Bitch - Ketel One, Zitrone, Soda | 9 |
| Pisco Sour - Pisco, Zitronensaft, Limette, Angostura, Sirup | 14 |
| Whisky Sour - Walker Red Label, Zitronensaft, Limette, Sirup, O-Saft | 12 |
| Gin Fizz - Tanqueray, Zitronensaft, Limette, O-Saft, Sirup | 12 |
| Amaro nach Wahl 4cl | 5 |
| Grappa Barrique 4cl | 7 |
| Alkoholfrei: Bitter Spritz oder Hugo | 6,9 |

Soft, Colds, Bier.

| | |
|---|-----|
| Wasser mit Kohlensäure / Still (0,33 l) | 3,5 |
| Flasche Wasser Still / Medium (0,75 l) | 7,5 |
| Hausgemachte Limo | 5,9 |
| Apfel (Natürlich) / Rhabarber (Natürlich) / Johannisbeeren (Natürlich) / Mango (Denree) | |
| Frisch gepresster Orangensaft (0,2 l) | 4 |
| Vitamin C plus O-saft, Voekel (0,3 l) | 4 |
| Limos Orange, Cola, Orange & Cola (0,33) | 4,5 |
| Augustiner Helles / Radler / Alk. Frei (0,5 l) | 4,8 |
| Augustiner Weisse (0,5 l) | 4,8 |
| Riedenburger Alk. Frei Weiße (0,5l) | 4,8 |
| Lammsbräu leichtes Weißbier (0,5l) | 4,8 |
| Augustiner Pils (0,33 l) | 4,0 |

Caffé. (gerne mit Hafer Trink)

| | |
|--|-----|
| Espresso | 2,5 |
| Espresso Macchiato | 2,6 |
| Espresso Doppio | 3,6 |
| Cappuccino | 3,8 |
| Pistazien Cappuccino | 5,9 |
| Latte Macchiato | 4,2 |
| Tee (Pfefferminze, Kräuter, Schwarz, Grün) | 5,5 |



WEINE DER WOCHE

Bianchi & Spumanti

| | 0,1 L | 0,2 L | 0,5 L | 0,75 L |
|--|-------|-------|-------|--------|
| Hauswein weiß | 4,5 | 6 | 17,5 | 22 |
| Sauvignon Hase, K. Gillot, Rheinhessen | 5 | 7,5 | | 27 |
| Falanghina Polvanera, Apulien | 5 | 7,5 | | 27 |
| Lugana, Pasini, Garda See | 6 | 7,9 | | 30 |
| Vernaccia San Gimignano, San Donato, Toskana | | | | 28 |
| Grillo Sicilia, Feudo Montoni, Sizilien | | | | 34 |
| Catarratto, Feudo Montoni, Sizilien | | | | 34 |
| La Manina, Manincor, Südtirol | | | | 34 |
| Vermentino, Loacker, Toskana | | | | 38 |
| Prosecco Brut, Domini del Leone | 5,9 | 7,9 | | 27 |
| Cremant D´Alsace | 7,5 | | | 45 |

Rosé

| | 0,1 L | 0,2 L | 0,5 L | 0,75 L |
|------------------------|-------|-------|-------|--------|
| Wöchentliche Rosé Wahl | 5 | 7,5 | 17,5 | 27 |

Rossi

| | 0,1 L | 0,2 L | 0,5 L | 0,75 L |
|--|-------|-------|-------|--------|
| Hauswein rot | 4,5 | 6 | 17,5 | 22 |
| Falko Rosso, Loacker, Toskana | 5 | 7,5 | | 27 |
| Nero di Troia, Ceci, Puglia | 5 | 7,5 | | 27 |
| Primitivo Polvanera 14, Puglia | 6 | 7,9 | | 30 |
| Valpolicella Ripasso, Domini del Leone | | | | 38 |
| Pinot Noir, Heinrich | | | | 38 |

ANHANG

Preise

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.

Allergen Dokumentation

Die schriftliche Allergen Dokumentation erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Allergene Liste

A > enthält glutenhaltige Getreide

A1 > Weizen

A2 > Roggen

A3 > Hafer

A4 > Gerste

A5 > Dinkel

B > enthält Krebstiere

C > enthält Ei

D > enthält Erdnüsse

E > enthält Soja

F > enthält Milch (Laktose)

G > enthält Schalenfrüchte

G1 > Haselnuss

G2 > Mandeln

G3 > Walnuss

G4 > Cashewkerne

G5 > Pekannüsse

G6 > Pistazien

G7 > Macadamianuss

H > enthält Sellerie

I > enthält Senf

J > enthält Sesam

K > enthält SO₂/Sulfit

L > enthält Lupine

M > enthält Weichtiere

N > enthält Fisch