

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
14:00 bis 16:30 Kuchen-Hour: 1 Stk. Kuchen und ein Hot-Drink nach Wahl	7,5

Bar Finger Food & Snacks

Oliven Schale "Taggiasche"	3
Parmesan Chips	7
Trüffelcreme als zusätzlicher Dip zu Parmesan Chips	2,5
Taralli aus Apulien	3
Sauerteigbrot mit Andechser Butter oder Olivenöl	5
Sauerteigbrot mit Aioli Dip	4
Aperitif Duo: Oliven-Taralli	5
Ofen-Kartoffeln mit Aioli oder Hollandaise	7,5
Homemade Sauerteig - gefüllte Focaccia mit Salat	12
Tages Quiche mit Salat	12
Stück Kuchen von Steingraber	5,5

Brunch

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 / Andechser Natur Joghurt / Aprikose Marmelade / Andechser Butter / Honig / Beeren	15
---	----

PIZZA & SALATE

Sauerteig-Pizza.

Margherita di Bufala A1, f Tomatensoße / Büffel-Mozzarella DOP / Bunte Tomaten / Basilikum / EVOO	15,9
Salami A1, F Tomatensoße, Mozzarella, Salami	14,9
Jealous Maid A1, F Tomatensoße / Mozzarella / Aubergine / Parmesan Chips / Ricotta / EVOO	16,9
Crazy Sardelle A1, F, Gelbe Tomatensoße / Sardellen / Burrata DOP / Zitrone EVOO / Minze	17,9
Vegan Tuna A1 e Tomatensoße / "Vegan Mozzarella" / "Vegan Tuna" / Artischocken / Oliven	17,9
Glutenfreier Pizzaboden (Nicht für Zöliakie geeignet)	+3

Salate.

Insalata Mista (klein / Groß)	5 / 8
Finocchietto Fenchel / Rucola / Orange / Kirschtomaten	9,5
Ziegenkäse Salat f Walnüsse / Honig / frischem Obst / Sauerteig Brot	17,5
Vegan Tuna Salat e 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
Büffel Ricotta-Basilikum-Dip mit konfierten Tomaten f	9
Burrata f	12
Burrata DOP 50gr, mariniertes Roter Bete, Brotchips, marinierte Zwiebel	
Nonna's Beef Polpetta A1	12
Hausgemachte Rind-Meatballs aus Rindfleisch von Pichler, Tomatensugo, Parmesan	
Ganze Artischocke mit Aioli F	13
Tartara c	18
Mageres Rindfleisch von Pichler, Wachtelei, Zitronen-EVOO, Rosa Pfeffer, Kräuter, geräuchertes Salz	

Hauptgerichte.

Paccheri Viva La Vida f A1	14,9
Paccheri, al bronzo gezogen / drei Sorten farbiger Kirschtomaten / Knoblauch / Zitronen-Olivenöl extra vergine / Büffelricotta / Chili	
Parmigiana F, H	15,9
Aubergine, Tomatensoße, Burrata DOP 50gr, hausgemachtes Sauerteig-Brot	
Kalbsbolognese A1, F, h	15,9
Frische Eier-Tagliatelle, 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)	
Glutenfreie Pasta (nicht für Zöliakie geeignet)	+2,5

Dolci.

Tiramisú f A1 c / Vanille-Eis Affogato mit Mascarpone Creme f c / Eiscreme Dreierlei f	8,5
Crème brûlée f	8,5
Sicilian Cannolo al Pistacchio f A1	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 (Dennree), Frisch gepresster Orangensaft (0,2 l)	4
Vitamin C plus O-Saft, Voelkel (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 & Tee. (gerne auch 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, Toscana				28
Grillo Sicilia, Feudo Montoni, Sizilien				34
Catarratto, Feudo Montoni, Sizilien				34
La Manina, Manincor, Südtirol				34
Vermentino, Loacker, Toscana				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, Toscana	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 auch 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