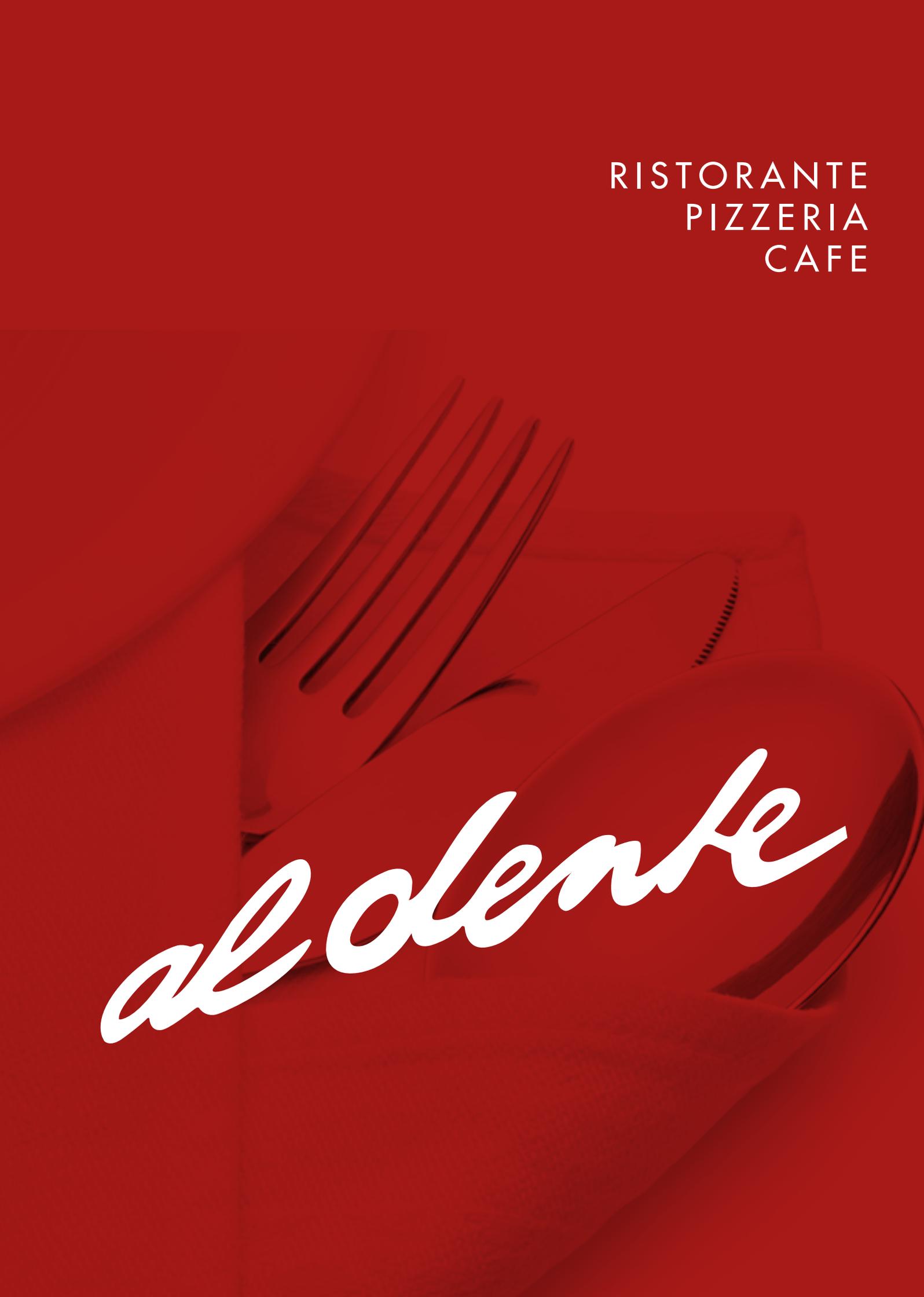


RISTORANTE  
PIZZERIA  
CAFE

A fork and a glass are faintly visible in the background, rendered in a lighter shade of red against the darker red background. The fork is positioned in the upper left, and the glass is in the lower right.

*al dente*



## Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns Sie bei uns im Al Dente begrüßen zu dürfen.  
Genießen Sie den einmaligen Blick auf die Chiemgauer Alpen und  
den wunderschönen Chiemsee und lassen Sie sich dabei kulinarisch  
auf höchstem Niveau von uns verwöhnen.

Wir verwenden frische, regionale Zutaten von ausschließlich lokalen Lieferanten.  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.  
Ihr Al Dente Team.

*al dente*

## Birre\* | Biere\*

900	Helles vom Fass	0,5l	4,80	907	Radler Halbe <sup>2</sup>	0,5l	4,80
902	Altbairisch Dunkel	0,5l	4,80	909	Russen Halbe <sup>2</sup>	0,5l	5,20
903	Pils	0,3l	4,40	910	Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,20
904	Weißbier vom Fass	0,5l	5,20	911	Helles alkoholfrei	0,5l	4,80
905	Dunkles Weißbier	0,5l	5,20	912	Weißbier mit Cola <sup>1,2,9</sup>	0,5l	5,20
906	Leichtes Weißbier	0,5l	5,20				



## Bevande | Alkoholfreie Getränke

930	Coca Cola light <sup>1,8,9,10</sup>	0,2l	2,90	939	Apfelsaft	0,25l	3,40
931	Coca Cola <sup>1,2,9</sup>	0,2l	2,90	940	Apfelschorle	0,5l	5,20
932	Fanta <sup>1,2,3</sup>   Orangenlimonade	0,2l	2,90	941	Orangensaft	0,25l	3,40
933	Sprite <sup>3</sup>   Zitronenlimonade	0,2l	2,90	942	Orangenschorle	0,5l	5,20
934	Spezi <sup>1,3,9</sup>   Das Original	0,5l	4,30	943	Johannisbeernektar	0,25l	3,40
935	Adelholzener Gastro-Classic Mineralwasser medium	0,25l	3,10	944	Johannisbeerschorle	0,5l	5,20
938	Adelholzener Gastro-Classic Mineralwasser medium	0,5l	4,80	948	Holunderblütenschorle	0,5l	5,20
936	Adelholzener Gastro-Classic Mineralwasser medium	0,75l	5,90	950	Maracujanektar	0,25l	3,40
1935	Adelholzener Gastro-Classic Mineralwasser still	0,25l	3,10	949	Maracujaschorle	0,5l	5,20
947	Adelholzener Gastro-Classic Mineralwasser still	0,5l	4,80				
1937	Adelholzener Gastro-Classic Mineralwasser still	0,75l	5,90				

\* enthält Gluten

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel;

8) mit Süßungsmittel; 9) koffeinhaltig; 10) mit Phenylalanin-Quelle;

Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

## Aperitivi | Aperitif

711	Campari Soda <sup>1,7</sup>	0,2l	7,20	863	Sprizz Aperol <sup>1,7</sup>	0,2l	8,50
1711	Campari Orange <sup>1,7</sup>	0,2l	7,50	1863	Hugo <sup>1,7</sup>	0,2l	8,50
712	Martini bianco   rosso	5cl	5,20				

## Vini bianchi\* | Offene Weine weiß\*

831	Grüner Veltliner QW Weingut Dockner   Kremstal   trocken	0,25l	7,80	830	Trebbiano D´Abruzzo trocken   fruchtig	0,25l	8,20
832	Chardonnay IGT trocken	0,25l	8,20	853	Bardolino Chiaretto DOC Rosé   trocken	0,25l	7,80
833	Lugana Lago DOC Zenato   trocken	0,25l	8,20	835	Weinschorle weiß   rot trocken oder süß	0,25l	4,80
834	Pinot Grigio DOC trocken	0,25l	7,80				

## Vini rossi\* | Offene Weine rot\*

848	Rosso delle Venezie I.G.T Zenato   trocken	0,25l	7,90	851	Chianti Classico DOCG trocken	0,25l	8,50
849	Lambrusco   Perlwein lieblich	0,25l	7,10	852	Montepulciano d´Abruzzo trocken	0,25l	8,60
850	Merlot DOC trocken	0,25l	8,50				

## Prosecco\* | Prosecco

864	Glas Prosecco	0,1l	6,50
879	Flasche Ferrari Trentino   trocken   herb	0,75l	47,00

Ferrari Maximum Blanc de Blancs  
Eine sorgfältige Chardonnay-Auslese von intensiv strohgelber Farbe. Im Bouquet zeigt sich der Ferrari Maximum Blanc de Blancs wunderbar lebendig und nachhaltig mit Anklängen von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blüten. Am Gaumen ist er elegant und harmonisch mit zarten Vanille- und Hefenoten.

\* enthalten Sulfite  
1) mit Farbstoff; 7) chininhaltig  
Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

## Vini in bottiglia bianchi\* | Flaschenweine weiß\*

887	<b>Bianco Toscana IGT</b> Italien   Antinori   Toskana   12% Vol. Strohgelb   zarte Blütenaromen und Noten vo Ananas Im Geschmack ausgewogen mit einem mineralischen Finale	0,75l	34,90
889	<b>Roseri Chiaretto Riviera del Garda Classico Valtenesi (Rosé)</b> Italien   Cà Maiol   Lombardei   12,5% Vol. Delikates Aroma nach Rosenknospen, Pfirsichblüten, rote Johannisbeere und Litschi trocken   sanft   schöne Struktur   aromatisches Finish	0,75l	43,80
890	<b>Grauburgunder Selection</b> BRD   Weingut Karl Pfaffmann   Pfalz   13,5% Vol. leuchtendes gelb   konzentrierte Frucht nach reifen Früchten Zählt mit zum Besten was die Pfalz zu bieten hat   perfekter Begleiter zu Fisch und Pasta	0,75l	28,40
891	<b>Kirchenstück Riesling Selection trocken</b> BRD   Weingut Karl Pfaffmann   Qualitätswein   Pfalz   13,5% Vol. klar   lebendig   zitrusfrisch	0,75l	28,80
892	<b>Prestige Lugana DOC</b> Italien   Cà Maiol   Lombardei   13,5% Vol. Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst Grüner Apfel, Mandarine und Zitronenthymian mit einer Spur von weißem Pfeffer	0,75l	39,20

## Vini in bottiglia rossi\* | Flaschenweine rot\*

874	<b>Don Camillo Sangiovese Cabernet Sauvignon Terre di Chieti IGT</b> Italien   Fantini   14,5% Vol. Moderne Interpretation des Super Tuscan   besticht mit schöner Frucht und Eleganz Angenehmen Aromen von Konfitüre, Kirschen, Gewürzen, Lakritze und Vanille	0,75l	34,60
875	<b>Torcicoda Primitivo Salento IGT</b> Italien   Tormaresca   Apulien   15,5% Vol. Sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen mit zarten Noten von Schokolade und Vanille Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale   moderne Interpretation des Primitivo	0,75l	46,20
876	<b>Bayamore Rosso di Rossi Terre Siciliane IGT</b> Italien   Firriato   Sizilien   14% Vol. Sonnenverwöhnter, rubinroter Wein   Duft kleiner roter Früchte Am Gaumen intensiv-aromatisch und auffallend frisch mit präsenten Tanninen	0,75l	43,20
884	<b>Chianti Classico DOCG Riserva</b> Italien   Antinori   Toskana   14% Vol. Einzigartiger Chianti Classico   wunderbare Noten von roten Früchten, Eichenholz und Gewürzen Flaggschiff der Familie Antinori – Toskana pur!	0,75l	79,60

## Antipasti | Vorspeisen

300	<b>Carpaccio di manzo</b> <sup>g</sup> Rindercarpaccio   frische Champignons Ruccola   Grana Padano   Balsamicoglacé	18,60	303	<b>Antipasto misto piccolo</b> <sup>a,b,d,g,n,p,r</sup> kleiner italienischer Vorspeisenteller	14,50
302	<b>La Caprese</b> <sup>g</sup> original ital. Büffelmozzarella   Tomaten frischer Basilikum   Balsamicoglacé	14,80	304	<b>Antipasto misto grande</b> <sup>a,b,d,g,n,p,r</sup> großer italienischer Vorspeisenteller	22,10
	Alle Vorspeisen mit Brot		305	<b>Bruschetta al pomodoro</b> <sup>a,c</sup> pro Stück geröstetes Weißbrot   Tomaten Knoblauch   Ruccola   Apfelscheiben Balsamicoglacé	4,50

## Insalate | Salate

551	<b>Insalata mista piccola</b> <sup>c,m</sup> kleiner gemischter Salat	7,50	502	<b>Insalata di calamari</b> <sup>a,c,m,r</sup> großer gemischter Salatteller gebackene Tintenfischringe <sup>4</sup>	18,20
500	<b>Insalata mista grande</b> <sup>c,m</sup> großer gemischter Salat	11,80	503	<b>Insalata di tacchino</b> <sup>c,m</sup> großer gemischter Salatteller gebratene Putenbruststreifen   Curry frische Champignons	19,60
504	<b>Insalata Tricolore</b> <sup>g</sup> Ruccola   Grana Padano Cocktailtomaten   Balsamicoglacé	12,60	505	<b>Insalata dello chef</b> <sup>a,c,d,m</sup> großer gemischter Salatteller gebackene Edelfischfiletstreifen	22,30
501	<b>Insalata Nizza</b> <sup>c,d,m</sup> großer gemischter Salatteller Thunfisch   Zwiebeln   Kalamataoliven	18,50	600	<b>Zusätzlicher Korb Brot</b> <sup>a,c</sup>	3,50
	Alle Salate mit Hausdressing und Brot				

## Zuppa | Suppen

200	<b>Zuppa di pomodori</b> <sup>l</sup> Tomatensuppe   Basilikumpesto	8,50	202	<b>Zuppa di pesce</b> <sup>a,b,d,r</sup> Mediterrane Fischsuppe   Knoblauchbrot	19,50
-----	--	------	-----	--	-------

4) mit Geschmacksverstärker a) Gluten b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Laktose h) Schalenfrüchte l) Sellerie m) Senf n) Sesam  
p) Lupine r) Weichtiere o) Sulfite  
Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

\* Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## Pizze | Pizza Ø 30 cm

1	<b>Pizza Pane</b> <sup>a</sup> Pizzabrot   frische Tomaten   Knoblauch frische Petersilie	8,30	13	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   vier versch. Käsesorten	16,80
2	<b>Pizza Bianca</b> <sup>a,g</sup> Grana Padano   Knoblauch	9,20	14	<b>Pizza Diavola</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   scharfe Salami Peperoni	15,90
3	<b>Pizza Margherita</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella	11,90	15	<b>Pizza Hawaii</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Hinterschinken Ananas	15,40
4	<b>Pizza Salami</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Salami <sup>3</sup>	14,20	16	<b>Pizza dello Chef</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Gorgonzola Salami   Zwiebeln <sup>3</sup>	17,80
5	<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Hinterschinken	14,20	17	<b>Pizza „al dente“</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Spinat Schafskäse   Oliven <sup>6</sup>	17,10
6	<b>Pizza Funghi</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   frische Champignons	14,20	18	<b>Pizza Rustica</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   scharfe Salami Parmaschinken   Pancetta <sup>3</sup>	17,10
7	<b>Pizza Napoletana</b> <sup>a,d,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Sardellenfilets Kapern <sup>3</sup>	14,60	19	<b>Pizza Frutti di Mare</b> <sup>a,b,g,l,r</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Meeresfrüchte Knoblauch   frische Petersilie	18,10
8	<b>Pizza Venezia</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Hinterschinken frische Champignons   Salami <sup>3</sup>	15,80	20	<b>Pizza Vegetariana</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   frisches Gemüse	17,20
9	<b>Pizza Regina</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Hinterschinken frische Champignons	15,80	21	<b>Pizza Speciale</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Parmaschinken Ruccola	18,40
10	<b>Pizza Gamberetti</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Shrimps   Knoblauch frische Petersilie	17,60	22	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Hinterschinken Salami   Artischocken   Peperoni <sup>3</sup>	17,30
11	<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <sup>a,b,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Thunfisch   Zwiebeln	16,40			
12	<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>a,g,l</sup> Tomatensauce   Mozzarella   Hinterschinken frische Champignons   Artischocken   Oliven <sup>3,6</sup>	16,40		Jede Pizza (außer 1 & 2) in klein erhältlich. Ø 24 cm	-2,00

Änderungswünsche werden als zusätzliche Beläge, je Portion wie aufgeführt berechnet.

Zwiebel / Knoblauch 1,00

frische Champignons / schwarze Oliven / Artischocken / Kapern / Peperoni 2,00

Zucchini / Hinterschinken / Salami / Ananas / Ruccola / frische Tomaten 2,50

Sardellenfilets / Thunfisch / Blattspinat / Paprika 2,50

scharfe Salami / Schafskäse / Ei 3,50

Parmaschinken / Gorgonzola / Grana Padano / Meeresfrüchte / Shrimps 4,50

\* Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 6) geschwärzt

a) Gluten b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Laktose h) Schalenfrüchte l) Sellerie m) Senf n) Sesam

p) Lupine r) Weichtiere o) Sulfite

Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

## Paste | Nudelgerichte

401	Spaghetti Napoli <sup>a,l</sup> Tomatensauce	11,20	408	Rigatoni ai quattro formaggi <sup>a,c,g</sup> vier Käsesorten   Sahnesauce <sup>2</sup>	16,30
402	Spaghetti alla Bolognese <sup>a,l</sup> Fleischsauce	13,50	409	Lasagne <sup>a,c,g,l</sup> Nudelaufwurf   Bolognesesauce Mozzarella überbacken	16,80
414	Spaghetti aglio e olio e peperoncini <sup>a</sup> Knoblauch   Peperoncino   frische Tomaten Olivenöl   frische Petersilie	12,80	410	Tortellini alla panna <sup>a,c,g</sup> Fleischfüllung Hinterschinken   Sahnesauce <sup>2</sup>	15,80
403	Spaghetti alla Carbonara <sup>a,c,g</sup> Pancetta   Ei   Sahne   Grana Padano	16,50	411	Tortellini ai funghi e gorgonzola <sup>a,c,g</sup> Fleischfüllung   frische Champignons Gorgonzolasauce <sup>2</sup>	16,90
405	Spaghetti ai frutti di mare <sup>a,b,r,l</sup> Meeresfrüchte   Knoblauch   Weißwein- Tomatensauce	20,30	412	Tagliatelle al salmone <sup>a,c,d,g,l</sup> frischer Lachs   Tomatenrahmsauce	21,60
404	Rigatoni alle verdure <sup>a,c,l</sup> frisches Gemüse   Tomatensauce	15,80		Alle Gerichte (außer 407 & 409) in klein erhältlich	-2,00
407	Rigatoni al forno <sup>a,c,g,l</sup> Hinterschinken   Salami   Bolognese <sup>3</sup> frische Champignons   Mozzarella überbacken	16,90			

## Carne | Fleischgerichte

607	Scaloppine alla Pizzaiola <sup>a,c,l,m</sup> Kalb   Tomatensauce   Oregano Kapern   Peperoni   Oliven   Spaghetti   Salat <sup>6</sup>	23,50	670	Filetto alla griglia <sup>c,g,m</sup> Rinderfilet vom Grill   Kartoffelgratin   Salat	32,60
608	Scaloppine ai funghi <sup>a,c,g,m</sup> Kalb   Champignonrahmsauce Kräuterkartoffeln   Salat	23,50	671	Filetto con pepe verde <sup>g</sup> Rinderfilet   grüne Pfeffersauce <sup>1</sup> Kräuterkartoffeln   Gemüse	33,00
610	Scaloppine „al dente“ <sup>a,c,g,m</sup> Kalb   Parmaschinken Mozzarella   Cognac-Sahnesauce Kartoffelgratin   Salat	26,30			

Änderungswünsche bei Hauptspeisen werden je Portion pauschal mit 2 Euro berechnet (außer Pizza).

\* Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 6) geschwärzt  
a) Gluten b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Laktose h) Schalenfrüchte l) Sellerie m) Senf n) Sesam  
p) Lupine r) Weichtiere o) Sulfite  
Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

## Pesce | Fischgerichte

611	Saibling alla griglia <sup>a,c,d,m</sup>	26,50	614	Scampi alla griglia <sup>b,c,m</sup>	33,50
	Ganzer Saibling vom Grill   Kräuterkartoffeln Salat			Riesengarnelen vom Grill   Wildreis   Salat	
612	Grigliata di pesce <sup>a,b,c,d,m,r</sup>	33,00	615	Calamari alla griglia <sup>c,m,r</sup>	23,40
	Gegrillte Fischplatte   Wildreis   Salat			Calamarituben vom Grill   Blattspinat Kräuterkartoffeln   Salat	

Änderungswünsche bei Hauptspeisen werden je Portion pauschal mit 2 Euro berechnet (außer Pizza).

## Dolci | Desserts

616	Tiramisu <sup>a,c,g,9</sup>	9,20	617	Panna cotta <sup>g</sup>	8,30
				im Glas mit Beerenspiegel	

## Bevande calde | Warme Getränke

Exclusiv von der Kaffeerösterei Rechenauer

814	Tasse Kaffee <sup>9</sup>	3,40	804	Espresso <sup>9</sup>	2,90
800	Haferl Kaffee <sup>9</sup>	4,90	1804	Espresso Macchiato <sup>g,9</sup>	3,10
801	Haferl Kaffee entcoffeiniert	4,90	805	Espresso Doppio <sup>9</sup>	5,40
802	Haferl Milchkaffee <sup>g,9</sup>	4,90	810	Affogato al caffè	6,50
803	Tasse Cappuccino <sup>g,9</sup>	3,90		Espresso   Vanilleeis <sup>g,9</sup>	
815	Latte Macchiato <sup>g,9</sup>	4,90	806	Caffè corretto	8,50
				Espresso   Grappa <sup>9</sup>	
			807	Haferl Schokolade	4,70
				heiße Milch   Sahne <sup>g</sup>	

\* Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

9) koffeinhaltig

a) Gluten b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Laktose h) Schalenfrüchte l) Sellerie m) Senf n) Sesam  
p) Lupine r) Weichtiere o) Sulfite

Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

## Tè | Teespezialitäten

808	Schwarzer Tee Darjeeling	0,4l	4,80
809	Früchtetee	0,4l	4,80
818	Pfefferminze	0,4l	4,80
819	Grüner Tee	0,4l	4,80
820	Kräutertee	0,4l	4,80
822	Rooibostee	0,4l	4,80

## Liquori | Spirituosen

704	Ramazotti 30% Vol.	2cl	4,40	707	Vecchia Romagna 38% Vol.	2cl	4,80
705	Averna 29% Vol.	2cl	4,40	709	Sambuca 40% Vol	2cl	4,10
706	Amaretto 21,5% Vol. <sup>1)</sup>	2cl	4,40	720	Limoncello 30% Vol	5cl	5,40

<sup>1)</sup> mit Farbstoff  
Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

## Grappe

703	<b>Grappa di Barolo 40% Vol</b> Helle, goldgelbe Farbe. Im Duft intensiv mit weichen würzigen Noten. Im Geschmack reif, tiefgründig und samtig.	2cl	5,90
721	<b>Lo Chardonnay „Monovitigno“ 41% Vol</b> Leicht Bernsteinfarben aufgrund einer kurzen Lagerung in Barriques. Fein und elegant, erinnert an den Duft von Vanille und Gebäck.	2cl	5,60
722	<b>Il Moscato „Monovitigno“ 41% Vol</b> Elegant, aromatisch, weich und sinnlich. Duftet nach Rosen, Salbei und Vanille.	2cl	5,60
723	<b>Antica Cuvée - in Barriques gereift 43% Vol</b> Bernsteinfarben, sehr aromatisch, duftet nach Gewürzen, Croissants, kandierte Früchten Vanille und Bittermandel.	2cl	6,80

## Obstbrand der ältesten schweizer Destillerie „Fassbind“

725	<b>Vielle Poire „alte Birne“ ° 40% Vol</b> Herrliches Birnenaroma mit feiner Holznote	2cl	6,60
726	<b>Vielle Framboise „alte Himbeere“ ° 40% Vol</b> Intensiver Himbeerduft, fruchtiges Finish	2cl	6,60

## Hausgemachte Kuchen

971	Warmer Apfelstrudel <sup>a,g</sup>	6,60
972	Warmer Apfelstrudel   Vanilleeis   frische Sahne <sup>a,g</sup>	9,50
973	Käsekuchen <sup>a,g</sup>	4,80
616	Tiramisu <sup>a,c, g,9</sup>	9,20
979	Portion Sahne <sup>g</sup>	1,50

Fragen Sie nach unserem zusätzlichen Tages & Saisonangebot

## Eiskarte

951	Eiskaffee <sup>1,9 g</sup> 2 Kugeln Vanilleeis   frische Sahne	7,50
961	Eiskaffee „Amaretto“ <sup>1,9 g</sup> 2 Kugeln Vanilleeis   frische Sahne	7,80
952	Eisschokolade 2 Kugeln Vanilleeis   frische Sahne	7,50
1954	Gemischtes Eis <sup>1,g</sup> je eine Kugel Vanille   Erdbeer   Schoko	5,40
954	Gemischtes Eis mit Sahne <sup>1,g</sup> je eine Kugel Vanille   Erdbeer   Schoko   frische Sahne	6,40
956	Amore Mio <sup>g</sup> 3 Kugeln Vanille   heiße Himbeeren   frische Sahne	8,50
957	Coppa Nocé <sup>g</sup> 1 Kugel Vanille   1 Kugeln Walnuss   1 Kugel Schoko Walnüsse   Eierlikör   frische Sahne	8,50
958	Bananensplit <sup>g</sup> 2 Kugeln Vanille   1 Kugeln Schoko Banane   Mandelsplitter   frische Sahne   Schokosauce	8,80

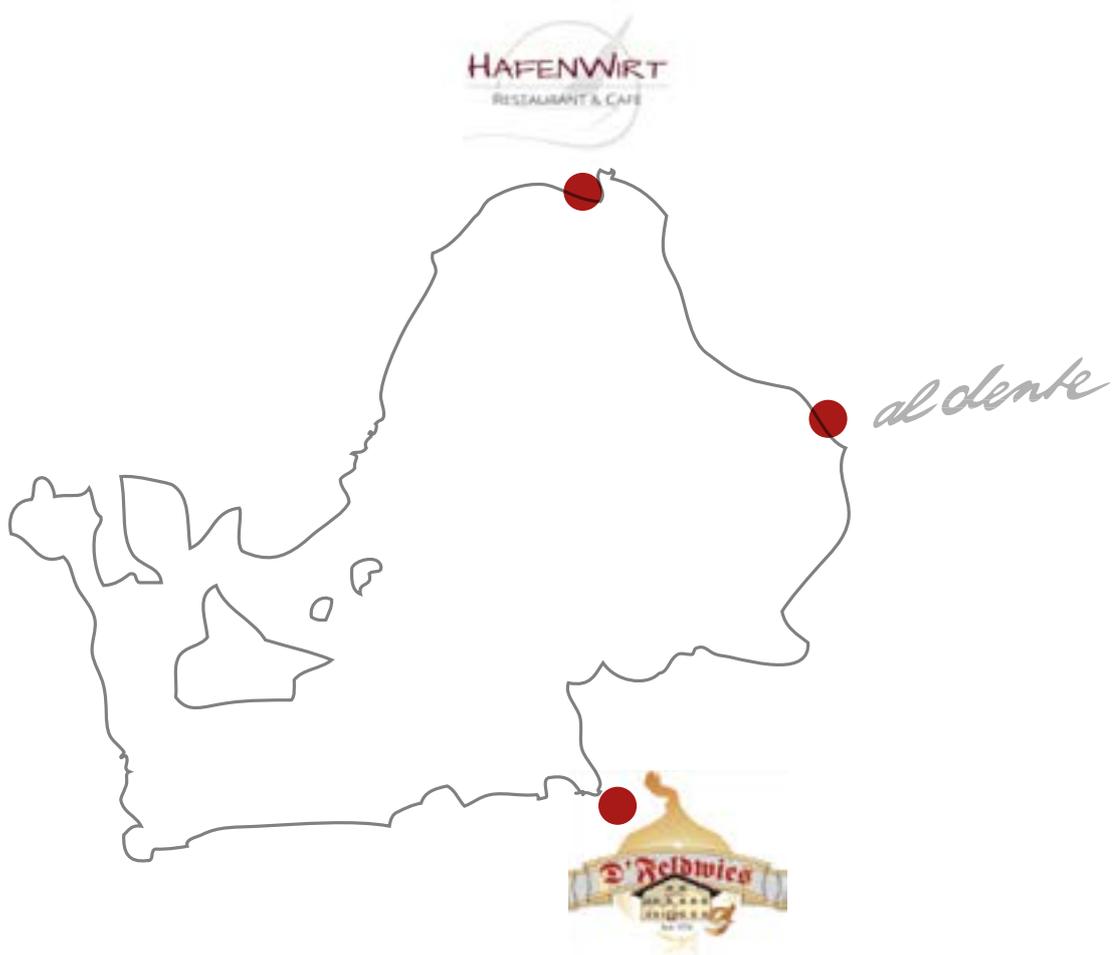
\* Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

1) mit Farbstoff 9) koffeinhaltig  
a) Gluten b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Laktose h) Schalenfrüchte l) Sellerie m) Senf n) Sesam  
p) Lupine r) Weichtiere o) Sulfite  
Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

## Unsere regionalen Partner

Biere vom Hofbräuhaus - Traunstein  
Natarsäfte Stöger - Übersee  
Mineralwasser - Adelholzener Alpenquellen  
Kaffeeprodukte - Kaffeerösterei Rechenauer - Schechen  
Mehl - aus der historischen Mühle St. Johann - Josef Bachmeier  
Milchprodukte - Molkerei Berchtesgadener Land

Fische aus Quellwassergebieten in Bio-Qualität - Fischzucht Achenquell - Ronja Jäkle - Eggstätt  
Interfisch - Antonio Cultrona - Rosenheim  
Chiemseefische vom Thomafischer - Irmi Wallner - Chieming



Vielen Dank für Ihren Besuch  
und kommen Sie gut nach Hause.

[www.aldente-chieming.de](http://www.aldente-chieming.de)

