

RISTORANTE
PIZZERIA
CAFE



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 ²	0,5l	4,80
902	Altbairisch Dunkel	0,5l	4,80	909	Russen Halbe ²	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 ^{1,2,9}	0,5l	5,20
906	Leichtes Weißbier	0,5l	5,20				



Bevande | Alkoholfreie Getränke

930	Coca Cola light ^{1,8,9,10}	0,2l	2,90	939	Apfelsaft	0,25l	3,40
931	Coca Cola ^{1,2,9}	0,2l	2,90	940	Apfelschorle	0,5l	5,20
932	Fanta ^{1,2,3} Orangenlimonade	0,2l	2,90	941	Orangensaft	0,25l	3,40
933	Sprite ³ Zitronenlimonade	0,2l	2,90	942	Orangenschorle	0,5l	5,20
934	Spezi ^{1,3,9} 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 ^{1,7}	0,2l	7,20	863	Sprizz Aperol ^{1,7}	0,2l	8,50
1711	Campari Orange ^{1,7}	0,2l	7,50	1863	Hugo ^{1,7}	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 | Bianco Toscana IGT
Italien Antinori Toskana 12% Vol.
Strohgelb zarte Blütenaromen und Noten vo Ananas
Im Geschmack ausgewogen mit einem mineralischen Finale | 0,75l | 34,90 |
| 889 | Roseri Chiaretto Riviera del Garda Classico Valtenesi (Rosé)
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 | Grauburgunder Selection
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 | Kirchenstück Riesling Selection trocken
BRD Weingut Karl Pfaffmann Qualitätswein Pfalz 13,5% Vol.
klar lebendig zitrusfrisch | 0,75l | 28,80 |
| 892 | Prestige Lugana DOC
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 | Don Camillo Sangiovese Cabernet Sauvignon Terre di Chieti IGT
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 | Torcicoda Primitivo Salento IGT
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 | Bayamore Rosso di Rossi Terre Siciliane IGT
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 | Chianti Classico DOCG Riserva
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 |

* enthalten Sulfite

Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

Antipasti | Vorspeisen

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

Insalate | Salate

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

Alle Salate mit Hausdressing und Brot

Zuppa | Suppen

200	Zuppa di pomodori ^l Tomatensuppe Basilikumpesto	8,50	202	Zuppa di pesce ^{a,b,d,r} 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	Pizza Pane ^a Pizzabrot frische Tomaten Knoblauch frische Petersilie	8,30	13	Pizza Quattro Formaggi ^{a,g,l} Tomatensauce vier versch. Käsesorten	16,80
2	Pizza Bianca ^{a,g} Grana Padano Knoblauch	9,20	14	Pizza Diavola ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella scharfe Salami Peperoni	15,90
3	Pizza Margherita ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella	11,90	15	Pizza Hawaii ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken Ananas	15,40
4	Pizza Salami ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Salami ³	14,20	16	Pizza dello Chef ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola Salami Zwiebeln ³	17,80
5	Pizza Prosciutto ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken	14,20	17	Pizza „al dente“ ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Spinat Schafskäse Oliven ⁶	17,10
6	Pizza Funghi ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella frische Champignons	14,20	18	Pizza Rustica ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella scharfe Salami Parmaschinken Pancetta ³	17,10
7	Pizza Napoletana ^{a,d,g,l} Tomatensauce Mozzarella Sardellenfilets Kapern ³	14,60	19	Pizza Frutti di Mare ^{a,b,g,l,r} Tomatensauce Mozzarella Meeresfrüchte Knoblauch frische Petersilie	18,10
8	Pizza Venezia ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken frische Champignons Salami ³	15,80	20	Pizza Vegetariana ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella frisches Gemüse	17,20
9	Pizza Regina ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken frische Champignons	15,80	21	Pizza Speciale ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Parmaschinken Ruccola	18,40
10	Pizza Gamberetti ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Shrimps Knoblauch frische Petersilie	17,60	22	Pizza Quattro Stagioni ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken Salami Artischocken Peperoni ³	17,30
11	Pizza Tonno e Cipolla ^{a,b,g,l} Tomatensauce Mozzarella Thunfisch Zwiebeln	16,40			
12	Pizza Capricciosa ^{a,g,l} Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken frische Champignons Artischocken Oliven ^{3,6}	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 ^{a,l} Tomatensauce	11,20	408	Rigatoni ai quattro formaggi ^{a,c,g} vier Käsesorten Sahnesauce ²	16,30
402	Spaghetti alla Bolognese ^{a,l} Fleischsauce	13,50	409	Lasagne ^{a,c,g,l} Nudelaufwurf Bolognesesauce Mozzarella überbacken	16,80
414	Spaghetti aglio e olio e peperoncini ^a Knoblauch Peperoncino frische Tomaten Olivenöl frische Petersilie	12,80	410	Tortellini alla panna ^{a,c,g} Fleischfüllung Hinterschinken Sahnesauce ²	15,80
403	Spaghetti alla Carbonara ^{a,c,g} Pancetta Ei Sahne Grana Padano	16,50	411	Tortellini ai funghi e gorgonzola ^{a,c,g} Fleischfüllung frische Champignons Gorgonzolasauce ²	16,90
405	Spaghetti ai frutti di mare ^{a,b,r,l} Meeresfrüchte Knoblauch Weißwein- Tomatensauce	20,30	412	Tagliatelle al salmone ^{a,c,d,g,l} frischer Lachs Tomatenrahmsauce	21,60
404	Rigatoni alle verdure ^{a,c,l} frisches Gemüse Tomatensauce	15,80		Alle Gerichte (außer 407 & 409) in klein erhältlich	-2,00
407	Rigatoni al forno ^{a,c,g,l} Hinterschinken Salami Bolognese ³ frische Champignons Mozzarella überbacken	16,90			

Carne | Fleischgerichte

607	Scaloppine alla Pizzaiola ^{a,c,l,m} Kalb Tomatensauce Oregano Kapern Peperoni Oliven Spaghetti Salat ⁶	23,50	670	Filetto alla griglia ^{c,g,m} Rinderfilet vom Grill Kartoffelgratin Salat	32,60
608	Scaloppine ai funghi ^{a,c,g,m} Kalb Champignonrahmsauce Kräuterkartoffeln Salat	23,50	671	Filetto con pepe verde ^g Rinderfilet grüne Pfeffersauce ¹ Kräuterkartoffeln Gemüse	33,00
610	Scaloppine „al dente“ ^{a,c,g,m} 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 ^{a,c,d,m}	26,50	614	Scampi alla griglia ^{b,c,m}	33,50
	Ganzer Saibling vom Grill Kräuterkartoffeln Salat			Riesengarnelen vom Grill Wildreis Salat	
612	Grigliata di pesce ^{a,b,c,d,m,r}	33,00	615	Calamari alla griglia ^{c,m,r}	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 ^{a,c,g,9}	9,20	617	Panna cotta ^g	8,30
				im Glas mit Beerenspiegel	

Bevande calde | Warme Getränke

Exclusiv von der Kaffeerösterei Rechenauer

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

* 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. ¹	2cl	4,40	720	Limoncello 30% Vol	5cl	5,40

¹) mit Farbstoff
Preise inkl. Bedienungsentgelt und gesetzl. MwSt.

Grappe

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

Obstbrand der ältesten schweizer Destillerie „Fassbind“

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

Hausgemachte Kuchen

971	Warmer Apfelstrudel ^{a,g}	6,60
972	Warmer Apfelstrudel Vanilleeis frische Sahne ^{a,g}	9,50
973	Käsekuchen ^{a,g}	4,80
616	Tiramisu ^{a,c, g,9}	9,20
979	Portion Sahne ^g	1,50

Fragen Sie nach unserem zusätzlichen Tages & Saisonangebot

Eiskarte

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

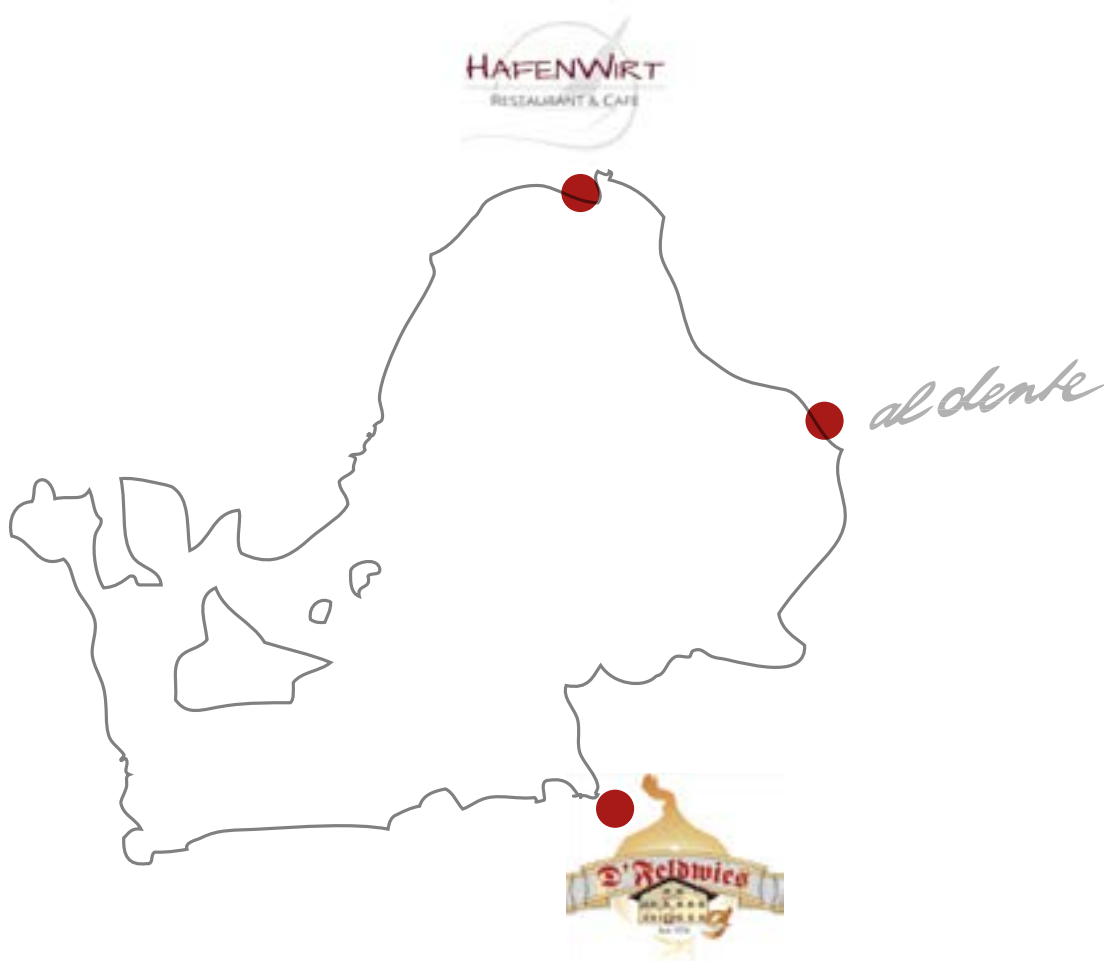
p) Lupine r) Weichtiere o) Sulfite

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

