Al Ponte

Hofwirt

Tel. 07758/22 94 - Montag Ruhetag

Italienische & Österreichische Spezialitäten

Tagesmenü

Frische Pasta, Pizza &
gemütliche Atmosphäre

Dienstag – Freitag, von 11.00 – 14.00 Uhr



Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag	**11.00 – 14.00 | 17.00 – 22 Uhr**
Sonntag	**11.00 – 21.00 Uhr**
Montag	**Ruhetag**

Warme Küche bis 21.00 Uhr

Marktplatz 13, 4982 Obernberg am Inn
✆ 07758/2294

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Minestre – Suppen

31- **Zuppa al Aglio** G,L,A **5,50**
Knoblauchsuppe

32- **Crema di Pomodoro** L,A **5,50**
Tomatensuppe

33- **Minestrone** G,L,A **7,–**
Gemüsesuppe mit Nudeln

34- **Zuppa di Pesce** G,L,B **7,50**
Meeresfrüchtesuppe mit Weißwein

36- **Frittatensuppe** L,A **5,–**
Rindssuppe mit Frittaten

Insalate – Salate

41- **Insalata Verde** L **4,50**
Grüner Salat

42- **Insalata Mista** L **5,50**
Gemischter Salat

43- **Insalata Toscana** L **9,90**
Großer gemischter Salat mit Schafkäse, Zwiebel und Oliven

45- **Insalata di Tonno** L,D **10,50**
Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln

46- **Putenstreifensalat** G,L **12,–**
Sweet-Chili gebraten auf großem gemischten Salat

47- **Insalata Fitness** G,L **10,90**
Gemischter Salat mit zarten Hühnerbruststreifen

48- **Insalata „Leuchtfeuer"** G,L,D **12,90**
Angebratene Lachsstreifen auf großem gemischten Salat

49- **Sommersalat** G,L,A **12,90**
Gemischter Salat, Putenfiletstreifen in Kürbiskernpanade

52- **Chefsalat** G,L,A **12,–**
Gemischter Salat mit gefüllten Kartoffeltaschen und frischem Parmesan

Alle Salate werden täglich frisch zubereitet!

Antipaste – Vorspeisen

62- **Bruschetta** L,A **7,50**
mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Knoblauch

65- **Tomaten und Mozzarellascheiben** G,L **6,50**

Jausen-Karte

67- **Schweizer Wurstsalat** G (nur zur Sommerzeit) **9,90**

68- **Hawaiitoast** A,G **7,50**

69- **Schinken-Käse-Toast** A,G **5,90**

70- **Berner Würstel** G **9,50**
mit Pommes frites

Alles Pasta

81- Spaghetti Bolognese A **10,50**
mit Hackfleischsauce

82- Spaghetti Carbonara A,C,G **10,50**
mit Schinken, Ei, Parmesan und Rahm

83- Penne all' Arrabbiata scharf A **10,50**
mit Tomatensauce, Pfefferoni, Oliven

84- Penne alla Casalinga A,G **10,90**
mit Tomatensauce, Rahm, Schinken und Champignons

85- Penne Paesana A,G **10,90**
mit Broccoli, Gorgonzola und Rahm

89- Tortellini alla Panna A,G **10,50**
mit Schinken und Rahmsauce

90- Tortellini della Nonna A,G **10,50**
mit Gorgonzola, Spinat, Tomaten-Rahmsauce

91- Tortellini e Fieno A,G **11,90**
mit Hühnerfiletstreifen, Broccoli und Sahne

93- Tagliatelle Rucola A,G **12,90**
mit Hühnerfiletstreifen, Rahmsauce, kleines Gemüse und Rucola

Al Forno – aus dem Ofen

96- Lasagne al Forno A,G **11,90**
mit Hackfleischsauce, im Ofen mit Mozzarella überbacken

97- Lasagne Vegetariana A,G **11,50**
Gemüse-Lasagne mit Mozzarella überbacken

98- Gnocchi all Forno A,G **11,90**
in Putenfiletstreifen, Champignons, Curry und Mozzarella überbacken

99- Lachs-Lasagne A,D,G **12,90**
mit Rahmspinat, feinen Lachsstreifen und Mozzarella überbacken

100- Penne all Forno A,G **11,50**
in Hackfleischsauce mit Mozzarella überbacken

Hausgemachte Pizzen

1- Margherita A,G **8,50**
mit Tomaten und Mozzarella

2- Al Salmone A,G,D **11,90**
mit Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebel, Kapern und Knoblauch

3- Quattro Formagio A,G..... **10,90**
mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten

4 - Vesuvio A,G,D **10,90**
mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven

5- Cardinale A,G **10,50**
mit Tomaten, Mozzarella und Schinken

6- Funghi A,G **9,90**
mit Tomaten, Mozzarella und Champignons

7- Tonno A,G,D **10,90**
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, mit/ohne Zwiebel

8- Taverna A,G **10,90**
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Paprika und Zwiebel

9- Mexicana scharf A,G **11,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, rote Bohnen, Mais und Zwiebel

10- Calabrese MIA A,G **11,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons

11- Olivia A,G **11,50**
mit Tomaten, Mozzarella,Schinken, Champignons, Spinat, Knoblauch

12- Hawaii A,G **10,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

13- Salami A,G **10,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Salami

14- Mafioso scharf A,G **11,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Oliven

15- Della Casa A,G **11,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Artischocken, Ei, Schinken

16- Marinara A,G,B **12,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch

17- Amigo A,G **12,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Spinat, Speck und Ei

18- Quattro Stagioni A,G **11,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken

19- Capriciosa A,G..... **11,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebel, Champignons, Pfefferoni und Oliven

20- Pavarotti A,G..... **11,–**
mit Tomaten, Mozzarella und verschiedenem Gemüse

21- Don Camillo A,G **12,90**
mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

22- Calzone A,G..... **11,90**
Taschen-Pizza gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Pfefferoni und Oliven

23- Bauern-Pizza A,G **12,50**
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Pefferoni, Mais, Zwiebel

24- Texas A,G **11,50**
mit Hackfleischsauce, Salami, Mais, Zwiebel, rote Bohnen, Mozzarella, Speck

26- Italia A,G **14,50**
mit Tomaten, frischem Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

27- Pizza-Brot A **6,50**
mit Tomatensauce oder Knoblauch

29- Al Ponte Picante A, G **12,90**
ohne Tomatensauce, mit Creme fraiche, . Mozzarella, scharfer Salami, Champignons, Zwiebel, nach dem Backen Parmesan und pikantes Olivenöl

Kleine Pizza – € 1,10 / Zutatenänderung + € 1,–



Traditionelle Spezialitäten

131- Wiener Schnitzel
mit Pommes und Preiselbeeren
vom Schwein, A,C **14,–**
von der Pute A,C **15,–**

132- Cordon Bleu
mit Pommes und Preiselbeeren
vom Schwein, A,C,G **15,–**

133- Appenzeller Schnitzel A,C,G **15,50**
mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Mozzarella überbacken,
dazu Petersilienkartoffeln

134- Hofwirt Cordon Bleu „Alpen Genuss" A,C,G **18,50**
knusprig paniert mit Kürbiskernen, gefüllt mit Steinpilzmischung,
Speckwürfel, Emmentaler Käse, dazu Kartoffelkroketten

135- Schweinemedaillons G **17,50**
gebraten, an feiner Pfefferrahmsauce mit Gemüse nach Jahreszeit
und Petersilienkartoffeln

136- Bauernpfandl **16,–**
gebratenes Schweinefleisch mit Champignons, Zwiebel, grünen Bohnen,
Speckwürfel und Bratkartoffeln – serviert in der Pfanne

137- Grillteller C,G **16,–**
zart gebratene Fleischstücke von Pute und Schwein, Speck
mit Gemüse, Pommes frites

71- Hausburger C,G **12,50**
Rindfleisch, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Salat, Cocktailsauce

Ketchup, Preiselbeeren, Cocktailsauce zusätzlich ..... Portion 1,–

Pesce – Fisch

112- Calamari gegrillt A,D,G **17,50**
Tintenfisch, mit Salat, Gemüse und Petersilienkartoffeln

113- Gebratenes Zanderfilet A,D,G
mit Gemüse
und Petersilienkartoffeln
1 Stück **14,–**
2 Stück **18,–**

Fisch Pasta

121- Spaghetti Marinara A,B,G **11,90**
mit Tomatensauce, Meeresfrüchte und Knoblauch

122- Tagliatelle ai Scampi A,D **13,90**
Garnelen, mit Zwiebel, Cherrytomaten, Knoblauch, Weißweinsauce

123- Tagliatelle al Salmone A,D,G **11,90**
mit Lachs,Tomaten-Rahmsauce

125- Spaghetti e Scampi A,B,G **13,90**
mit Spinat, Gemüse und Garnelen, in Tomaten-Rahmsauce

NEU **125- Tagliatelle mit Lachsfilet** A,D,G **16,–**
in Pesto-Rahmsauce

Dolci – Nachspeisen

161- **Tiramisu** A,G (hausgemacht) **5,–**

162- **Eiskaffee** A,G **6,90**
Vanilleeis

163- **Mohr im Hemd** A,G **6,90**
warmer Schokoladekuchen, serviert mit Vanilleeis,
Schlagobers und Schokosauce

164- **Hofwirt-Becher** A,G **8,50**
Vanille-, Schokolade- und Walnusseis, Bananenscheiben,
serviert mit Schlagobers, gerösteten Nüssen und Eierlikör

165- **Gourmet-Kaffee** A,G **7,–**
Espresso oder Verlängerter mit drei Mini-Desserts nach Saison
oder Cappuccino + € 1,–

166- **Lamponi Caldi con Gelato** A,G **6,50**
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis



Alkoholische Getränke

1301-	**Rieder Bier** A	0,30 l	**4.–**
		0,50 l	**4,90**
1302-	**Rieder Weißbier** A	0,30 l	**4,20**
		0,50 l	**5,10**
1303-	**Radler** A	0,30 l	**4,20**
		0,50 l	**4,90**
1305-	**Alkoholfreies Bier** A	0,50 l	**4,90**

306-	**Amaretto**	0,2 cl	**3,30**
307-	**Grappa**	0,2 cl	**3,50**
308-	**Marillenschnaps**	0,2 cl	**3,50**
309-	**Obstler / Williams**	0,2 cl	**3,50**
312-	**Ramazotti**	0,4 cl	**4,50**
313-	**Bacardi Cola**	0,4 cl	**5,10**
314-	**Wodka Red Bull**	0,4 cl	**5,10**
315-	**Wodka Orange/Lemon**	0,4 cl	**4,50**
	Jacky Red Bull	0,4 cl	**5,90**
	Whisky Red Bull, Whisky Cola	0,4 cl	**5,90**
	Tequilla, Baily's, Jägermeister	0,2 cl	**3,80**
	Gin Tonic		**4,90**
317-	**Averna**	0,4 cl	**4,50**
319-	**Campari Soda/Orange**	0,4 cl	**4,90**

Prosecco

352-	**Glas Prosecco**	0,10 l	**3,90**
353-	**Flasche Prosecco**	0,75 l	**22,00**



Alkoholfreie Getränke

501-	**Bravo Apfelsaft**	0,30 l	**3,50**	0,50 l	**4,50**
502-	**Bravo Orange**	0,30 l	**3,50**	0,50 l	**4,50**
503-	**Bravo Schwarze Johannisbeere**	0,30 l	**3,50**	0,50 l	**4,50**
505-	**Johannisbeere gespritzt**	0,30 l	**3,20**	0,50 l	**4,30**
506-	**Gespritzter Apfelsaft**	0,30 l	**3,20**	0,50 l	**4,30**
507-	**Gespritzter Orangensaft**	0,30 l	**3,20**	0,50 l	**4,30**
509-	**Limo Leitung**	0,30 l	**2,90**	0,50 l	**3,70**
510-	**Sodawasser/Zitrone**	0,30 l	**3,20**	0,50 l	**3,90**
511-	**Coca Cola**	0,33 l Flasche	**3,50**	0,50 l	**4,50**
512-	**Fanta**	0,33 l Flasche	**3,50**	0,50 l	**4,50**
513-	**Sprite**			0,33 l Flasche	**3,50**
514-	**Spezi**	0,30 l	**3,50**	0,50 l	**4,50**
515-	**Almdudler**	0,30 l	**3,50**	0,50 l	**4,50**
516-	**Coca Cola Zero**			0,30 l	**3,50**
517-	**Rauch Eistee Pfirsich**			0,33 l	**3,50**
520-	**Mineralwasser**	0,25 l	**3,50**	0,75 l	**7,50**
521-	**Red Bull**			0,25 l	**3,70**
522-	**Limo (Erdbeer, Mango, Marille)**			0,20 l	**3,50**
523-	**Leitungswasser**			0,50 l	**1,50**
524-	**Hollersaft**	0,30 l	**3,20**	0,50 l	**3,90**

Kaffee und Tee



601-	**Espresso**	**3,20**
	Doppelter Espresso	**5,50**
603-	**Kaffee**	**3,50**
604-	**Cappuccino**	**3,90**
605-	**Latte Macchiato**	**4,90**
606-	**Tee** verschiedene Sorten	**3,50**
607-	**Tee mit Rum**	**4,90**

Offene Rotweine

401-	**Zweigelt**	1/8 l	**3,50**	1/4 l	**6,–**
403-	**Valpolicella**	1/8 l	**3,60**	1/4 l	**6,20**
404-	**Montepulciano**	1/8 l	**3,80**	1/4 l	**6,20**
406-	**Rotwein gespritzt**			1/4 l	**3,80**
407-	**Sommergespritzter**			1/4 l	**3,70**
408-	**Sommergespritzter**			1/2 l	**4,50**
409-	**Cola rot / süß gespritzt**			1/4 l	**4,10**

Offene Weißweine

420-	**Grüner Veltliner**	1/8 l	**3,60**	1/4 l	**5,60**
423-	**Pinot Grigio**	1/8 l	**3,80**	1/4 l	**6,50**
425-	**Weißwein gespritzt**			1/4 l	**3,60**
427-	**Sommergespritzter**			1/4 l	**3,70**
428-	**Sommergespritzter**			1/2 l	**4,50**
429-	**Cola weiß / süß gespritzt**			1/4 l	**4,10**
430-	**Welschriesling**	1/8 l	**3,80**	1/4 l	**6,90**
431-	**Sauvignon blanc**	1/8 l	**4,30**	1/4 l	**7,90**

426-	**Aperol Spritz**	1/4 l	**6,50**
	Limoncello Spritz	1/4 l	**6,50**

Alle Weine enthalten O (Sulfite)

Bilder von Pixabay

Al Ponte



Hofwirt

Tel. 07758/22 94 – Montag Ruhetag

Italienische & Österreichische Spezialitäten

Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Produktbeispiele
A	**Glutenhaltiges Getreide** glutenous cereals, céréales glutineuses, cereali continenti glutine	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, sowie Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	**Krebstiere** shellfisch, crabe, gamberi	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	**Ei** eggs, oeufs, uovi	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	**Fisch** fish, poisson, pesce	alle Fischarten, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	**Erdnuss** peanut, arachide, arachide	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	**Soja** soy, graine de soja, soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	**Milch oder Laktose** milk/lactose, lait/lactose, latte/lattosio	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	**Schalenfrüchte** ediblenuts, Fruitspeler, fruttabuccia	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
L	**Sellerie** celery, céleri, sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	**Senf** mustard, moutarde, senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	**Sesam** sesame, sésame, sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	**Sulfite** sulfuredioxide/ sulphite, le dioxyde de soufre/sulfite, anidridesolforosa/solfito	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	**Lupinen** lupine, lupine, lupino	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	**Weichtiere** mollusca, mollusque, mollusco	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Öffnungszeiten:

Di–Sa von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 22.00 Uhr
So von 11.00 bis 21.00 Uhr • Mo Ruhetag!