



## Feine italienische Küche unter dem Dach der Geschichte.

Schon um 1900 wurde die Villa, die heute das MENZINGERS Cucina & Bar beherbergt, von einem landwirtschaftlichen Anwesen in eine Bierwirtschaft umgewandelt. Die Walmdachvilla ist der bei weitem älteste Bau in diesem Teil von Obermenzing, der sich erst nach dem Ersten Weltkrieg vom Waldgebiet zu einer schönen Wohngegend wandelte.

Heute genießen Sie, liebe Gäste, im MENZINGERS Cucina & Bar die einmalige Kombination aus historischer Wirtshausromantik und feiner italienischer Küche. Mit seinen nostalgisch-edlen Innenräumen und der stimmungsvollen Terrasse an lauen Sommerabenden bietet das MENZINGERS Cucina & Bar auch für Ihre Familienfeste, privaten Feiern oder Firmenessen den passenden Rahmen.

Bei der Planung Ihres Festes stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Seite und richten uns in allen Fragen vom Menü bis zur Dekoration ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie unser Personal an und freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Abend!

Ihr MENZINGERS Team







# Aceto balsamico Aceto

Balsamico Essig ist eine weltweit einzigartige Spezialität, die in der Provinz Modena in Norditalien hergestellt wird.

Die Farbe ist leuchtend dunkelbraun, die Konsistenz fast sirupartig.

Balsamico Essig wird durch die besondere traditionelle Verarbeitung von Traubenmosten und Weinessig gewonnen und in Fässern aus edlen Hölzern verfeinert. Dadurch erhält der Balsamico sein besonderes Aroma und reiches Bouquet.



## Ein Meisterwerk der Natur

Nicht nur auf Salaten sondern auch zur Zubereitung von anderen Speisen verwenden wir im MENZINGERS Cucina & Bar den beliebten Balsamico Essig. Denn sein charakteristischer süßsaurer Geschmack, seine Ausgewogenheit und seine Milde sind zum Verlieben lecker.



## APERITIVI | APERITIF

<b>Punt e Mes</b>	4cl	4,10
<b>Cinzano Rosso, Bianco Dry</b>	4cl	4,10
<b>Cynar Soda</b>	4cl	4,10
<b>Campari Soda</b>	4cl	4,10
<b>Sherry</b>	4cl	4,10
<b>Prosecco</b>	0,10l	3,90
<b>Erdbeerlimes mit Prosecco</b>	0,10l	4,50
<b>Bellini</b>	0,10l	4,60

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

<b>Caprese</b> / Mozzarella mit Tomaten	7,80
<b>Antipasti misti</b> / Gemischte Vorspeisen	11,80
<b>Carpaccio</b> / Rindercarpaccio mit Rucola, feiner Parmesan und Champignon	11,00
<b>Prosciutto di Parma</b> / Parmaschinken	8,50
<b>Vitello Tonnato</b> / Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce	10,30
<b>Tartar di salmone</b> / Lachstartar auf Gurkencarpaccio	10,50

## INSALATE | SALATE

<b>Insalata di pomodoro</b> / Tomatensalat mit Zwiebeln	3,80
<b>Insalata verde</b> / Grüner Salat	3,60
<b>Insalata mista</b> / Gemischter Salat	4,00
<b>Insalata di Rucola</b> / Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten	8,10
<b>Insalata Tonno</b> / mit Thunfisch und Artischocken	8,50
<b>Avocadosalat mit Krabben</b>	10,50

## MINESTRE | SUPPEN

<b>Crema di pomodoro</b> / Tomatensuppe	4,00
<b>Tortellini in brodo</b> / Tortellinisuppe	4,50
<b>Zuppa di pesce</b> / Fischsuppe	11,50

# Pasta Pasta

Die italienischen Nudeln bestehen ausschließlich aus Hartweizen, Wasser und Salz.

In Italien gibt es ungefähr 600 verschiedene Pastasorten – damit jede Soße ihr perfektes Pendant findet.

Eine vierköpfige italienische Familie verdrückt im Durchschnitt 114 kg Pasta im Jahr. Im Vergleich dazu: Eine deutsche Familie kommt auf bescheidene 21 kg!

Nudeln sind ein leichter Genuss: 100 Gramm zubereitete Pasta haben gerade einmal 117 Kilokalorien – das entspricht in etwa einer Scheibe Brot!

## Nudeln machen glücklich

Aber warum ist das so? Die komplexen Kohlehydrate, die in Nudeln stecken, regen die Produktion von Serotonin an, das sind körpereigene Glückshormone. Also genießen Sie die frischen und hausgemachten Nudelspezialitäten im MENZINGERS Cucina & Bar in vollen Zügen – und lehnen Sie sich danach gut gelaunt und entspannt zurück!



## PASTE | NUDELN

<b>Spaghetti famiglia</b> / Tomatensauce	6,80
<b>Spaghetti aglio-olio e peperoncino</b> / Knoblauch, Öl, Peperoncino	6,80
<b>Spaghetti alla bolognese</b> / Fleischsauce	7,60
<b>Spaghetti alla marinara</b> / Meeresfrüchten	11,90
<b>Spaghetti alla busara</b> / Scampi	11,90
<b>Penne all' arrabbiata</b> / Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino	6,80
<b>Pennette ai 4 formaggi</b> / Vier Käsesorten	7,90
<b>Tortellini alla panna</b> / Hinterschinken, Sahne	7,90
<b>Lasagne alla Bolognese</b> / im Ofen überbacken	8,50

## PIZZE | PIZZAS

<b>Margherita</b> / Käse, Tomaten	5,90
<b>Napoletana</b> / Käse, Tomaten, Sardellen	6,40
<b>Romana</b> / Käse, Tomaten, Sardellen, Oliven, Kapern	6,70
<b>Funghi</b> / Käse, Tomaten, Champignons	6,70
<b>Prosciutto</b> / Käse, Tomaten, Hinterschinken	6,70
<b>Salame</b> / Käse, Tomaten, Salami Milano	7,10
<b>Contadinella</b> / Käse, Tomaten, Ei, Zwiebel	6,70
<b>Carciofini</b> / Käse, Tomaten, Artischocken	7,10
<b>Marinara</b> / Käse, Tomaten, Sardellen, Meeresfrüchte	9,10
<b>Regina</b> / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken	7,80
<b>Capricciosa</b> / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Peperoni	8,10
<b>Diavola</b> / Käse, Tomaten, scharfe Salami, rote Paprika und Ei	8,10
<b>Calzone</b> / Gefüllte Pizza mit Champignons, Hinterschinken, Artischocken	7,30
<b>Polana</b> / Käse und Gemüse	8,10
<b>Spinaci</b> / Frischer Blattspinat und Gorgonzola	8,60
<b>Rucola</b> / Käse, Rucola und feingehobelter Parmesan	8,60
<b>Parma</b> / Käse, Tomaten, Parmaschinken, Rucola	8,60
<b>Hhi</b> / Käse, Tomaten, Hinterschinken, Ananas	7,30
<b>Tonno e cipolla</b> / Käse, Tomaten, Thunfisch, Zwiebel	8,30
<b>Extra Mozzarella</b>	1,30

# Olio d'oliva d'i

Um einen Liter Olivenöl zu gewinnen müssen 5 bis 7 kg frisch geerntete Oliven gemahlen werden.

Ein Wohl auf die Gesundheit!  
Olivenöl schmeckt nicht nur gut,  
es tut auch gut.

Pro Person werden in Italien 10 Liter Olivenöl jährlich verpeist, in Spanien sind es sogar 20 Liter. In Deutschland ist der Verbrauch noch gering: Lediglich ein halber Liter wird im Schnitt pro Person und Jahr verbraucht!



## Das Gold des Südens

In unserem Restaurant MENZINGERS Cucina & Bar bereiten wir alle Speisen mit reinem Olivenöl zu. Das „Gold des Südens“ war schon in der Antike als wohlschmeckendes Heilmittel bekannt und gilt auch den modernen Ernährungswissenschaft als eins der gesündesten Öle überhaupt.



## PESCE | FISCH

**Calamari alla Griglia** / Tintenfische vom Grill

**Scampi alla Griglia** / Scampi vom Grill

**Grigliata mista** / Verschiedene frische Fische vom Grill

**Branzino alla Griglia** / Seewolf vom Grill

**Orata alla Griglia**

# Café Espresso

In Deutschland ist  
Kaffee noch vor Bier  
das beliebteste Getränk.

Wer hätte das gedacht:  
In Europa sind die  
Finnen die größten  
Kaffeekonsumenten!

Ein Mailänder Ingenieur hat die erste  
Espressomashine entwickelt - bereits  
im Jahre 1855 wurde der Prototyp in  
Paris dem Publikum präsentiert.

Kaffee ist nach Erdöl das  
wichtigste Exportgut welt-  
weit. Tonnen von Kaffee  
werden Tag für Tag rund  
um den Globus geschickt.



## Gran Finale – ein Café

Der perfekte italienische Abschluss eines gelungenen Menüs ist ein kleiner Café.  
In unserem Restaurant M. ENZINGERS Cucina & Bar servieren wir Ihnen den Café Vergnano  
cremig und heiß – eben original italienisch. Und keine Sorge: Durch die starke Röstung  
und die typische Portionsgröße von 25 ml ist der Koffeingehalt einer Tasse Espresso  
deutlich geringer als der einer Tasse Filterkaffee. Wohl bekomme!



## DESSERT | DOLCI

**Gelato Misto**

**Mohnravioli mit Vanilleeis**

**Crème Brûlée**

**Tiramisú**

**Dessert-Teller MENZINGERS**

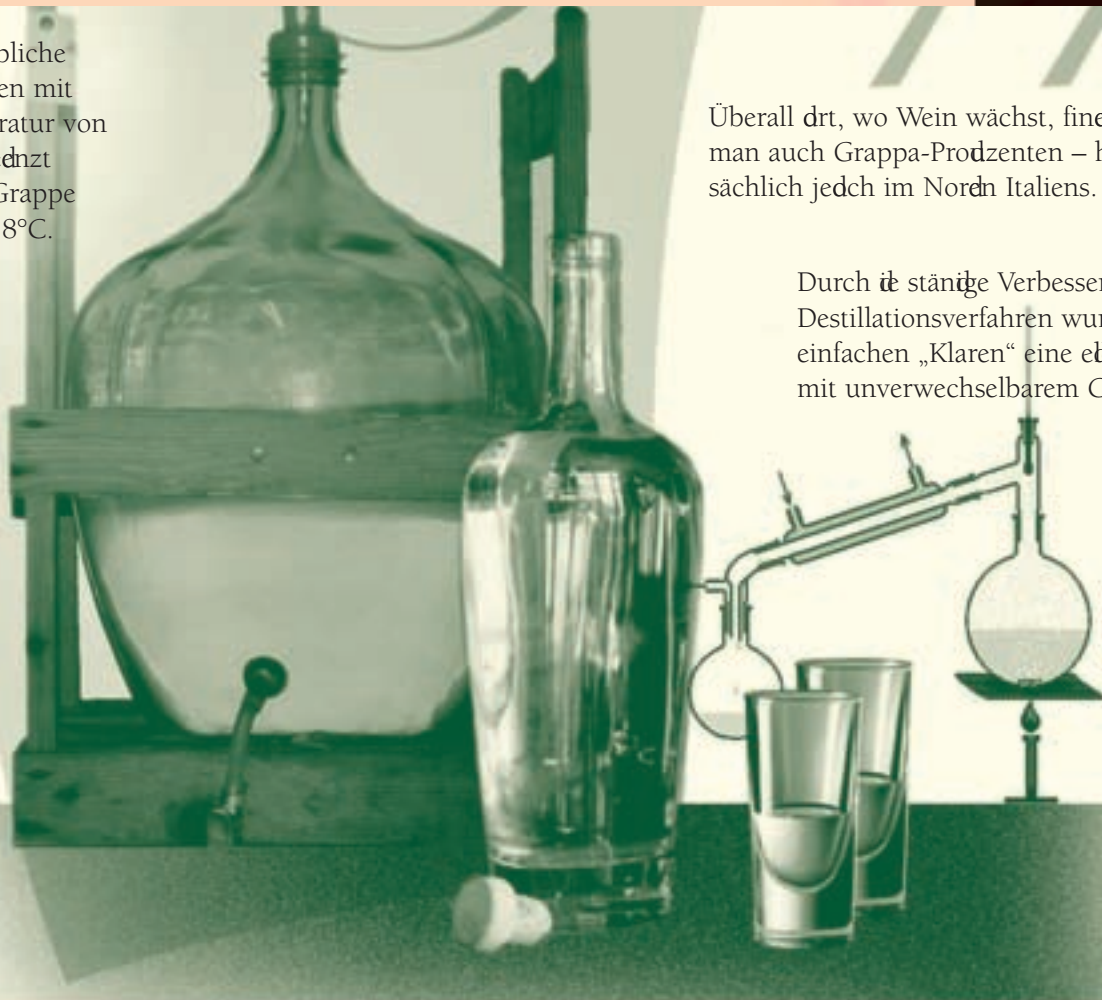
**Lauwarmes Schokosoufflé**



Junge undiebliche Grappe sollten mit einer Temperatur von 8°- 10°C krednzt werdn, alte Grappe bei 16° bis 18°C.

Überall drt, wo Wein wächst, findt man auch Grappa-Prodzenten – hauptsächlich jedch im Nordn Italiens.

Durch die ständige Verbesserung der Destillationsverfahren wurde aus dem einfachen „Klaren“ eine edle Spirituose mit unverwechselbarem Charakter.



## Hochgeistiges Nationalgetränk

Am End eines Essens ist jed Art von Grappa ein wunderbarer Digestif. Grappa [italienisch für Traube] wird als Nebenprodukt der Weinherstellung aus den Schalen ausgepresster Weintrauben gewonnen, dem sogenannten Trester. Das M ENZINGERS Cucina & Bar freut sich, durch seine Auswahl an ausgesuchten Grappe auch Ihren Gaumen umschmeicheln zu können.



**Bacardi**  
**Wodka**  
**Vecchia Romagna (Brandy)**  
**Whisky, Scotch oder Bourbon**  
**Williamsbirne**  
**Grappa della casa**  
**Vecchia Grappa di Prosecco**  
**Grappa Prime Uve**  
**Grappa di Barolo**  
**Sambuca**  
**Amaretto**  
**Ramazotti**  
**Fernet Branca**  
**Amaro Averna**