

Locanda Schneider Wibbel

Cucina italiana



**Streiche den Wibbel ein kleines Stück und
du wirst sehen es bringt dir Glück!**

**Feiern im niveaufollen Rahmen
mit Freunden, mit Familie oder Geschäftspartnern!
Wir geben Ihrem Fest den besonderen Rahmen.
Familienfeiern, Hochzeiten, Geschäfts- oder Weihnachtsfeier
bis 120 Personen gibt das individuelle Ambiente
des Restaurants **Locanda Schneider Wibbel** das gewisse Etwas.**

Bitte sprechen Sie uns an!

Das Team „Locanda Schneider Wibbel“



Locanda Schneider Wibbel

Cucina italiana



SARTI GRAPEFRUIT SPRITZ 8,90 €

Sarti Grapefruit Spritz vereint die Aromen der Blutorange, Mango, Passionsfrucht, auf Prosecco und Grapefruit Thomas Henry.



AMALFI SUNSET SPRITZ 8,90 €

Inspiziert von diesem Amalfi-Lebensstil Malfy Gin, Prosecco, Orangensaft, Soda

SAISONALE EMPFEHLUNGEN - SEASONAL RECOMMENDATIONS

- RISOTTO CON ASPARAGI** – mit Spargel grün-weiß, Cherrytomaten und Stracciatella-Burrata 18,90
with asparagus green-white, cherry tomatoes and stracciatella burrata
- LASAGNE AL FORNO** – Klassiker der italienischen Küche 16,90
Classics of Italian cuisine
- FILETO DI MAIALE CON ASPARAGI** – Schweinefilet mit weißem Spargel, Rosmarinkartoffeln und zerlassener Butter 24,90
Pork tenderloin with white asparagus, rosemary potatoes and melted butter
- FIOCCHETTI** – gefüllt mit Birnen-Ricotta in Parmesancreme 17,90
filled with pear ricotta in parmesan cream
- SPAGHETTI CON ASPARAGI E GAMBERI** – mit Spargel und Garnelen 18,90
with asparagus and prawns
- TAGLIARINI AL TARUFO NERO** – mit frischen schwarzen Trüffeln „Tuber Uncinatum“ in Parmesannest“ 26,90
mit frischen schwarzen Trüffeln „Tuber Uncinatum“ in Parmesannest“
- ORATA AL FORNO** – Knusprige Dorade mit frischen Kräutern und Zitrone, Rosmarinkartoffeln und kurz gebratene Gemüse 25,90
Sea bream with fresh herbs and lemon, rosemary potatoes and briefly fried vegetables
- SALMONE CON ASPARAGI** – Lachsfilet mit weißem Spargel Rosmarinkartoffeln und zerlassener Butter 31,90
Salmon fillet with white asparagus, rosemary potatoes and melted butter
- SEMIFREDDO AL LIMONCELLO** – zart schmelzender Nougateiscreme 8,90
delicately melting nougate ice cream



Locanda Schneider Wibbel

Cucina italiana

ANTIPASTI – VORSPEISEN – STARTER

Bruschetta Classica knusprige Ciabatta, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten	7,90
<i>Bruschetta Classica crispy ciabatta, garlic, olive oil, tomatoes</i>	
Vitello tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	17,90
<i>Vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce</i>	
Carpaccio vom Rind, Rucola und Parmesan	18,90
<i>Carpaccio of beef, arugula and parmesan</i>	
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	16,90
<i>Buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>	
Antipasto Misto – gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses	18,90
<i>Antipasto Misto – mixed appetizers in the style of the house</i>	
Birnencarpaccio – mit gebackenem Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Honig, Nüsse	17,90
<i>Pear carpaccio – with baked goat cheese, wild herb salad, honey, nuts</i>	
Insalata di Rucola – mit Cherrytomaten und Parmesan	12,90
<i>Insalata di Rucola – with cherry tomatoes and Parmesan cheese</i>	
Insalata di Gamberi – gebratene Garnelen auf Salat	19,90
<i>Insalata di Gamberi – fried prawns on salad</i>	
Insalata di Pollo – Hähnchenbrustfilet auf Salat	17,90
<i>Insalata di Pollo – Chicken breast filet on salad</i>	

ZUPPE – SUPPEN – SOUPS

Minestrone – Frische Gemüsesuppe	9,90
<i>Minestrone – Fresh vegetable soup</i>	
Crema di pomodoro – Tomatencremesuppe	8,90
<i>Crema di pomodoro – Tomato cream soup</i>	
Zuppa di pesce – Fischsuppe Toskanische Art	14,90
<i>Zuppa di pesce – Tuscan style fish soup</i>	



Locanda Schneider Wibbel

Cucina italiana

PASTA – NUDELN – NOODLES

Penne all'Arrabbiata – pikanter Tomatensauce	15,90
<i>Penne all'Arrabbiata – spicy tomato sauce</i>	
Fettuccine con Salsiccia – mit ital. Fenchel-Bratwurst	18,90
<i>Fettuccine con Salsiccia – with Ital. Fennel sausage</i>	
Pappardelle con ragu di vitello tartufato – mit getrüffelte Kalbsragout	19,90
<i>Pappardelle con ragu di vitello tartufato – with veal stew with truffles</i>	
Gnocchi alla Sorrentina – mit Tomatensauce, Mozzarellawürfeln und Basilikum	16,90
<i>Gnocchi alla Sorrentina – with tomato sauce, mozzarella cubes and basil</i>	
Spaghetti Bolognese – mit Hackfleisch	16,90
<i>Spaghetti Bolognese – with minced meat</i>	
Tagliatelle al Salmone – mit Lachs und Zucchini	19,90
<i>Tagliatelle al Salmone – with salmon and zucchini</i>	
Ravioli – gefüllt mit Spinat – Ricotta in Tomatensauce	18,90
<i>Ravioli – filled with spinach – ricotta in tomato sauce</i>	

Werfen Sie ein Blick auch auf unsere Tagesempfehlung!

Look at our daily recommendation!

RISOTTO – REISGERICHTE – RICE

Risotto pollo e funghi – mit Huhn und Champignons	18,90
<i>Risotto pollo e funghi – with chicken and mushrooms</i>	
Risotto all'ortolana – mit Auberginen, Zucchini, Erbsen, Paprika	16,90
<i>Risotto all'ortolana – Fresh vegetable soup</i>	
Risotto Frutti di Mare – mit Meeresfrüchten	21,90
<i>Risotto Frutti di Mare – with seafood</i>	



Locanda Schneider Wibbel

Cucina italiana

PESCE – FISCH – FISH

Salmone allo zafferano – Lachsfilet in Safransauce	28,90
<i>Salmone allo zafferano – Salmon fillet in saffron sauce</i>	
Lucioperca alla senape – Zanderfilet in Senfsauce	31,90
<i>Lucioperca alla senape – Pike-perch fillet in mustard sauce</i>	
Gamberoni alle erbe – Riesengarnelen mit Kräutern	32,90
<i>Gamberoni alle Erbe – King prawns with herbs</i>	
Grigliata di pesce – gemischte Fischteller	33,90
<i>Grigliata di pesce – mixed fish plates</i>	

**Viele verschiedene Arten von Fisch werden bei uns täglich geliefert,
auch Fische im Ganzen. Fragen Sie bitte einfach unser Servicepersonal!**

*Many different types of fish are delivered to us every day,
also, fish as a whole. Just ask our service staff!*

CARNE – FLEISCH – MEAT

Pollo al pepe verde – Hähnchenbrust in grüner Pfeffersauce	23,90
<i>Pollo al pepe verde – chicken breast in green pepper sauce</i>	
Bistecca alla griglia – Rumpsteak vom Grill	33,90
<i>Bistecca alla griglia – Grilled rump steak</i>	
Medaglioni di filetto di maiale – Schweinefilet-Medaillons mit Marsalasauc	25,90
<i>Medaglioni di filetto di maiale – Pork tenderloin medallions with Marsala sauce</i>	
Fassona Filetto di manzo al Barolo – Rinderfilet Fassona mit Rotweinsauce	44,90
<i>Fassona Filetto di manzo al Barolo – Beef fillet Fassona with red wine sauce</i>	

Fisch- und Fleischgerichte werden serviert mit zweierlei Tagesbeilagen!

Fish and meat dishes are served with two different sides of the day!

PIZZA

Focaccia semplice mit Olivenöl Extra Vergine und Salz	7,90
Pizza Margherita	10,90
Pizza Vegetariana mit frischem Gemüse	15,90
Pizza Caprese mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	16,90
Pizza Salami mit Mailänder Salami	15,90
Pizza Tonno e Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln	16,90
Pizza Primavera mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	18,90
Pizza Diavolo mit scharfen Salami und Peperoni	16,90
Pizza Quattro Stagioni mit Schinken, Champignons, Paprika und Artischocken	18,90
Pizza Napoletana mit Sardellen, Oliven, Kapern	17,90
Pizza Bella Donna ohne Tomatensauce, mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüsse, Rucola, Honig	18,90
Pizza Dal Sarto mit Gamberi, Cherry Tomaten, Rucola	20,90
Pizza Calzone Classico mit Schinken, Mozzarella, Champignons	17,90

DOLCI – DESSERT

Affogato al Amaretto Vanilleeis, Espresso und Amarettolikör <i>Vanilla ice cream, espresso and amaretto liqueur</i>	8,90
Tiramisu Bisquit mit Mascarpone – Kakaocreme <i>Biscuit with mascarpone – cocoa cream</i>	9,90
Cassata siciliana Eiscremespezialität mit Kandierten Kirschen, Orangen, Haselnusstückchen <i>Ice cream speciality with candied cherries, oranges, hazelnut pieces</i>	10,90
Tortino al Cioccolato Schokoladentörtchen mit flüssigem kern <i>Chocolate tartlets with liquid core</i>	11,90
Variazione di dolci – Dessert Variation nach Art des Hauses für 2 Personen <i>Dessert variation in house style for 2 people</i>	16,90
Parmigiano Reggiano mit Trauben, Feigensenf und Grissini <i>with grapes, fig mustard and breadsticks</i>	15,90



Locanda Schneider Wibbel

Cucina italiana

Aperitifs – Cocktails – Longdrinks

Prosecco	6,90 €
Hugo – auch alkoholfrei	8,90 €
Italicus Spritz Bergamote Likör, Prosecco, Soda, Olioiven, fr.Zitrone	8,90 €
Lillet Berry Lillet, Wild Berry, Beeren	8,90 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, fr.Orange	8,90 €
Amalfi Sunset Spritz Malfy Gin, Prosecco, Orangensaft, Soda	8,90 €
Campari Orange oder Soda	8,90 €
Gin Tonic	10,90 €
Vodka Lemon	10,90 €
Whisky Cola	10,90 €
Cuba Libre Havana Rum, Limette, Coca-Cola	11,90 €
Americano Campari, Vermuth rosso, Soda, Orange	10,90 €
Espresso Martini Espresso, Vodka, Kahlua	11,90 €
Mojito Weißer Rum, Limette, Rohrzucker, frische Minze, Soda	10,90 €
Tequila Sunrise Tequila, O-Saft, Grenadine, Zitronensaft	10,90 €
Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker	10,90 €
Long Island Ice Tea Tequila, Vodka, Gin, weißer Rum, Triple Sec, O-Saft, Cola	11,90 €

Säfte & Schorlen (auch als Schorlen)

Apfelsaft	0,20 l	3,90 €
Orangensaft	0,20 l	3,90 €
Tomatensaft	0,20 l	3,90 €
Maracujasaft	0,20 l	3,90 €
Rhabarber Nektar	0,20 l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser – mit Gas oder ohne	0,25 l	3,50 €
Mineralwasser – mit Gas oder ohne	0,75 l	7,90 €
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	0,20 l	3,50 €
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	0,40 l	5,50 €
Fanta	0,20 l	3,50 €
Fanta	0,40 l	5,50 €
Sprite	0,20 l	3,50 €
Sprite		

0,40 l 5,50 €

Thomas Henry:

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	3,90 €
Red Bull	0,25 l	5,50 €



Locanda Schneider Wibbel

Cucina italiana

Biere

Pils	0,25 l	3,50 €
Pils	0,50 l	6,90 €
Pils Alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Alt	0,25 l	3,50 €
Alt	0,50 l	6,90 €
Weizenbier (auch Alkoholfrei)	0,50 l	6,90 €
Altster	0,25 l	3,50 €
Altster	0,50 l	6,90 €
Radler	0,25 l	3,50 €
Radler	0,50 l	6,90 €
Krefelder	0,25 l	3,50 €
Krefelder	0,50 l	6,90 €
Malzbier	0,33 l	4,00 €

Offene Weine – Glas 0,2 l

Weißwein: Pinot Grigio	7,90 €
Chardonnay	8,50 €
Lugana	8,90 €
Rosewein: Bardolino Chiaretto	7,90 €
Rotwein: Montepulciano	7,90 €
Chianti	8,90 €
Lambrusco	6,90 €

Sekt – Champagner

Prosecco Spumante Extra Dry oder Rose	0,75 l	39,00 €
Moët & Chandon Champagner Brut Imperial	0,75 l	130,00 €
Moët & Chandon Champagner Ice Imperial	0,75 l	140,00 €
Veuve Clicquot Champagner Brut	0,75 l	130,00 €
Dom Perignon Vintage Champagner	0,75 l	350,00 €

Digestifs 4cl

Fernet Branca oder Menta	6,90 €
Averna	6,90 €
Ramazzotti	6,90 €
Jägermeister	6,90 €
Killepitch	7,90 €

Locanda Schneider Wibbel

Cucina italiana

Heiße Getränke

Café Crema	3,70 €
Espresso	3,20 €
Espresso macchiato	3,20 €
Espresso doppio	5,50 €
Espresso doppio macchiato	5,50 €
Cappuccino	4,20 €
Latte macchiato	4,50 €
Irish Coffee	10,90 €
Frische Minze	5,00 €
Frische Minze mit Honig	5,50 €
Minze Tee	3,50 €
Kamillen Tee	3,50 €
Früchte Tee	3,50 €
Grüner tee	3,50 €
Ginger Lemon	3,50 €
Earl Grey	3,50 €

Liköre – 2 cl

Sambuca Molinari	4,90 €
Amaretto di Saronno	5,90 €
Frangelico	4,90 €
Limoncello	4,90 €
Bailey's	4,90 €
Italicus	5,90 €
Drambuie	5,90 €
Southern Comfort	5,90 €
Chambord	5,90 €

Rum – Tequila – Aquavit – 2 cl

Bacardi Carta Blanca	4,90 €
Havana Club 3 Years	5,90 €
Havana Club 7 Years	7,90 €
Botugal Reserva Exclusiva	8,90 €
Ron Zacapa Centenario 23	10,90 €
Linie Aquavit	4,90 €
Sierra Tequila Silver	4,90 €
Sierra Tequila Gold	5,90 €

Wodka – 2 cl

Smirnoff	5,90 €
Absolut	6,90 €
Belvedere	8,90 €
Grey Goose	8,90 €



Locanda Schneider Wibbel

Cucina italiana

Grappa - Obstbrände - 2 cl

Grappa della casa	5,90 €
Grappa Poli Sarpa Oro Barrique	8,90 €
Grappa Nonino Chardonnay Barrique	8,90 €
Grappa Nonino Riseva	9,90 €
Grappa Barolo	8,90 €
Grappa Stravecchia Berta	12,90 €
Ziegler Obstbrand	9,90 €
Ziegler Williams Birne	10,90 €
Ziegler Alte Zwetschge	11,90 €

Brandy - Cognac - 2 cl

Vecchia Romagna Etichetta Nera	5,90 €
Baron Otard VSOP	6,90 €
Remy Martin VSOP	8,90 €
Hennessy VSOP	7,90 €
Cardenal Mendoza	8,90 €
Gran Duque de Alba	8,90 €
Lepanto	9,90 €

Gin - 4 cl

Gordon's Dry Gin	6,90 €
Bombay Sapphire	7,90 €
Tanqueray No. Ten	8,90 €
Hendrick's	9,90 €
Gin Mare	11,90 €
Monkey 47	12,90 €

Whiskey - Whisky - 4cl

Tullamore Dew	7,90 €
Johnnie Walker Red	7,90 €
Jack Daniel's	7,90 €
Jack Daniel's Gentleman	9,90 €
Glenfiddich 12 Years	10,90 €
Chivas Regal 12 Years	10,90 €
Laphroaig 10 Years	12,90 €
Lagavulin 16 Years	15,90 €

Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.