



Speisekarte

Herzlich willkommen im Restaurant Schöne Momente!

In stilvollem Ambiente und mit Platz für bis zu 170 Gäste, laden wir euch ein, den Alltag hinter euch zu lassen und besondere Augenblicke zu genießen.

Unsere **italienisch-mediterrane Küche** steht für Frische, Leidenschaft und handwerkliche Perfektion.

Unter der Leitung unseres Meisterkochs **Axel Müller** und unseres Restaurantleiters **Michalis Margaritidis** entsteht ein harmonisches Zusammenspiel aus **kulinarischer Finesse** und **aufmerksamer Gastfreundschaft**.

Ob feine Vorspeise, liebevoll zubereitetes Hauptgericht oder süße Versuchung zum Abschluss – bei uns dreht sich alles um eines:

Schöne Momente, die man schmeckt, fühlt und nie vergisst.

Ihr möchtet euer Fest bei uns feiern?

Ob **Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum** – gerne könnt ihr unser Restaurant oder unsere **exklusive Weinbar für bis zu 50-70 Personen** mieten.

Gemeinsam gestalten wir euren besonderen Tag ganz nach euren Wünschen.

Sprecht uns einfach an!

Wir wünschen euch **genussvolle Stunden**
und freuen uns auf euren Besuch.

Familie Franz & das Team von Schöne Momente

Vorspeisen

Leichte mediterrane Genüsse – perfekt, um den Abend genussvoll zu beginnen.

Bruschetta Tradizionale ^(A/1)

8,90 €

Ciabatta, Tomaten, Pesto, Rucola, Parmesan

Carpaccio con Rucola ^(F/1)

16,90 €

Hauchdünne Scheiben vom Rind, Rucola, Grana Padano, Pinienkerne

Caprese Büffelmozarella ^(F/1)

14,90 €

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Antipasto Misto ^(A/E/J/B/F/G/1/4/7/9/)

23,90 €

Italienische Salami, Mortadella, gegrilltes Gemüse, Büffelmorzzarella, kleine Scampi, Bruschetta und luftgetrockneter Schinken

Antipasto Misto Vegetariano ⁽¹⁾



21,90 €

Mit frischem, gegrillten Gemüse und verschiedenen Käsesorten

Schafskäsegebacken ^(F)



13,90 €

Mit Salatbeilage

Vorspeisen

Leichte mediterrane Genüsse – perfekt, um den Abend genussvoll zu beginnen.

Bresaola e Prosciutto Crudo

16,90 €

Rindfleisch, luftgetrockneter Schinken, Grana Padano, Zitronensaft, Olivenöl, Pfeffer

Vitello tonnato ^(1/4)

16,90 €

Kalbsfleisch, Thunfischsoße, Kapernäpfel

Pizzabrot mit Kräutern ^(A/F)

8,90 €

2 Dips nach Wahl

Aioli (Knoblauch Dip) ⁽⁷⁾

Guacamole (Avocado Dip) ^(F/17)

Tapenade (Oliven Dip) ^(F)

Suppen

Fein abgestimmte Suppen – wärmend, aromatisch und mit einer Prise Liebe zubereitet.

Tomatencreme mit Spinat^(F)

8,90 €

Schöne Momente Fischsuppe^(A/J/B/F/D/9)

11,90 €

Mit Fischfiletstücken, Garnelen und Kräutern

Französische Zwiebelsuppe⁽⁷⁾

8,90 €

Mit Käsecroutons

Zu jeder Suppe reichen wir unser hausgemachtes Brot

Salate

Frisch, knackig und voller mediterraner Aromen – unsere Salate bringen Leichtigkeit und Genuss auf den Teller.

Kleiner gemischter Salat



6,50 €

Gemischter Salat mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Gurken und hausgemachtem Dressing

Großer gemischter Salat



12,50 €

Gemischter Salat mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Gurken und hausgemachtem Dressing

Gemischter Salat mit Ziegenkäse ^(F)



15,90 €

Gemischter Salat, Gurken, Cherrytomaten, Brotwürfel, Ziegenkäse und hausgemachtem Dressing

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet

17,90 €

Gemischter Salat, Gurken, Cherrytomaten, Hähnchenbrust-Filetstreifen, Rucola, Parmesan und hausgemachtem Dressing

Gemischter Salat mit Rinderfilet und Garnelen ^(B)

19,90 €

Gemischter Salat mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, mit Garnelen und Rinderfiletstreifen garniert.
Mit hausgemachtem Dressing

Gemischter Salat mit Thunfisch ^(D)

17,90 €

Gemischter Salat mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, Thunfisch und hausgemachtem Dressing

Zu jedem Salat reichen wir unser hausgemachtes Brot

Pizza

Knuspriger Boden, frische Zutaten und italienische Lebensfreude – Stück für Stück ein Genuss.

Pizza Margherita (A/F)



Mit Tomatensoße, Fior di Latte

12,50 €

Pizza Salami (A/F)

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Salami

13,50 €

Pizza Spicy Salami (A/F)

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, scharfe Salami

15,50 €

Pizza Prosciutto e Funghi (A/F/D)

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, gekochtem Schinken, frischen Champignons

15,50 €

Pizza Tonno e Cipolla (A/F/D)

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln

15,50 €

Pizza Hawaii (A/F/1/4/8/9)

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, gekochtem Schinken, Ananas

15,50 €

Pizza Parma (A/F)

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, frischem luftgetrocknetem Schinken, Rucola, Parmesan

18,00 €

Pizza

Knuspriger Boden, frische Zutaten und italienische Lebensfreude – Stück für Stück ein Genuss.

Pizza Delizia (A/F/1)

18,50 €

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Burrata, luftgetrocknetem Schinken, Rucola, Pesto, Cherrytomaten

Pizza Gambero Rosso (A/F/B)

18,50 €

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Gambas, Basilikum, Pesto, Cherrytomaten

Pizza Luis (A/F/D/G)

19,50 €

Ohne Tomatensoße, mit Fior di Latte, frischem Lachs, Feigen, Büffelmozzarella, Walnüssen, Rucola und Honig

Pizza 4 Stagioni (A/F/1/4/8/9)

16,50 €

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, gekochtem Schinken, Salami, frischen Champignons, Artischocken

Pizza Vegetale (A/F)



15,50 €

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, gegrillter Zucchini, frischen Champignons, Paprika und Auberginen

Pizza Spinaci (A/F)



13,50 €

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Blattspinat, Zwiebeln

Calzone (A/F/D)

16,90 €

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, gekochtem Schinken, frischen Champignons

Pasta

*Hausgemachte Pasta, zubereitet mit frischen Zutaten und einer großen Portion Leidenschaft -
so schmeckt Italien.*

Spaghetti al Gambero (A/B/F/1/9)

19,50 €

Mit Cherrytomaten, gebratenen Gambas in
einer Weißwein-Tomatensoße und Knoblauchsud

Spaghetti mit Hähnchenbrustfilet mit Avocado (A/F/1/9)

18,50 €

Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Avocado und
Cherrytomaten in Pesto-Sahnesoße

Spaghetti Carbonara (A/F/C/1/8)

16,50 €

Mit Speck, Sahne, Ei, Parmesan

Spaghetti Gorgonzola (A/F/1/9)

16,50 €

Mit Gorgonzola-Sahnesoße und Birne

Penne mit Lachs al Forno überbacken (A/F/D/1)

17,90 €

Mit Lachs in Sahnesoße und Käse überbacken

Spaghetti Bolognese (A/F/19)

15,50 €

Mit Rinderhackfleisch

Auf Wunsch servieren wir Ihr Pastagericht auch mit Penne

Pasta

Hausgemachte Pasta, zubereitet mit frischen Zutaten und einer großen Portion Leidenschaft - so schmeckt Italien.

Tagliatelle mit Scampi und Lachs (A/F/B/D/1/9)

19,50 €

Mit Bandnudeln, Scampi, Lachs und Cherrytomaten in einer Weißwein-Buttersoße mit Knoblauch

Tagliatelle mit Trüffel (A/F/1/9)

21,50 €

Mit Bandnudeln, Scampi in Trüffelsahne und Parmesan

Tagliatelle mit Steinpilz (A/F/1/9)



16,50 €

Mit Bandnudeln in Steinpilz-Sahnesoße und Parmesan

Lasagne überbacken (A/F/19)

15,50 €

Mit feinem Rinderhackfleisch, Béchamelsoße, Mozzarella

Auf Wunsch servieren wir Ihr Pastagericht auch mit Penne

Fisch

Fein zubereitete Fischgerichte – frisch, aromatisch und mit mediterranem Gemüse harmonisch kombiniert.

Seeteufel im grünen Gemüse (D/F)

31,90 €

Kräuterrisotto und Orangensoße

Lachs (D/F/7/9)

26,90 €

Mit Spinat und Avocadosoße

Garnelen mit Dip (A/B/7)

32,90 €

Mit kleinem Salat und Baguette

Vegetarisch & Vegan

Pflanzliche Genussmomente – frisch, kreativ und mit Liebe zum Detail angerichtet.

Curry Bowl (7)



16,50 €

Süßkartoffel-Avocadogemüse mit Currycreme, Basmatireis und Kürbiskernen

Gewürz Cous Cous (A/F/K)



15,90 €

Mit buntem Gemüse- Ragout

Fleisch

Unser Fleisch beziehen wir direkt aus der Region – frisch, hochwertig und mit Sorgfalt zubereitet für besten Geschmack.

Rumpsteak (260g) vom Grill ^(A/M) **32,90 €**

Mit Kräuterbutter serviert mit Amazing Fries

Rumpsteak (260g) mit gebratenen Pilzen ^(A/M) **34,90 €**

Mit Rotweinzwiebeln und Rosmarinkartoffeln

Rinderfilet auf Portweinschalotten ^(A/M) **38,90 €**

Mit Rosmarinkartoffeln

Grillteller ^(F) **26,90 €**

Kleines Rumpsteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrust serviert mit Amazing Fries

Lammrücken mit einer Kräuterkruste ^(F) **33,90 €**

Lammrücken mit Oliven-Thymian-Schafskäsekruste, frischem Spinat und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet gegrillt ^(F/9) **23,90 €**

Mit mediterranem Gemüse und Knoblauch-Kartoffelpüree

Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzsoße ^(A/F/7/9) **23,90 €**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Steinpilz-Sahne-Soße serviert mit Amazing Fries

Zu jedem Fleischgericht reichen wir einen kleinen Beilagensalat

Fleisch

Unser Fleisch beziehen wir direkt aus der Region – frisch, hochwertig und mit Sorgfalt zubereitet für besten Geschmack.

Cordon Bleu Italiano (A/F/1/4/7/9)

26,50 €

Schweineschnitzel, frisch aus der Oberschale, gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken, Champignon-Soße und Pommes

Saltimbocca alla Romana Art (F)

27,50 €

Schweinemedallions mit Parmaschinken in Salbeisoße mit Trüffelpüree

Schnitzel Wiener Art (A)

19,50 €

Frisch aus der Oberschale mit Pommes

Schnitzel Wiener Art mit Champignonsoße (A/F)

21,50 €

Frisch aus der Oberschale mit Pommes

Zu jedem Fleischgericht reichen wir einen kleinen Beilagensalat

Beilagen



Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Kartoffelpüree ^(F)	3,50 €
Pommes	3,50 €
Amazing Fries	3,90 €
Kroketten	4,50 €
Gebratene Champignons	4,90 €
Mediterranes Gemüse	4,90 €
Mayonnaise ^(C/K)	0,70 €
Ketchup ^(J)	0,70 €

Dessert

Süße Vollendung - ein zarter Abschluss für genussvolle Momente.

Tiramisu ^(F)	8,00 €
Mousse au Chocolat ^(F)	8,50 €
Crème Brûlée ^(F/C)	7,00 €
Panna Cotta ^(F)	7,00 €
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne ^(F)	6,90 €
5 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne ^(F)	9,90 €
Spaghetti Eis ^(F)	8,50 €
Schöne Momente Dreierlei ^(F) Überraschung	12,90 €
Käseplatte ^(F/G)	12,90 €
Käseplatte für 2 Personen ^(F/G)	21,50 €

Getränke

Genießen Sie unsere Heißgetränke und Kaffeespezialitäten – ein Moment voller Wärme und Geschmack

HEIßGETRÄNKE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee Crema	3,30 €
Espresso	3,20 €
Espresso Doppelt	4,20 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Cappuccino	4,10 €
Latte Macchiato	4,80 €
Milchkaffee	4,60 €
Tasse Tee	2,80 €
Teesorten: Schwarz, Grün, Minze, Kamille, Rooibusch	
Heiße Schokolade	4,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,60 €
Espresso Corretto: mit Grappa oder Sambuca	5,80 €
Affogato al caffè: Heißer Espresso mit Vanilleeis	4,50 €
Eiskaffee	5,80 €
Eisschokolade	5,80 €

Erfrischende Getränke – passend zu jedem Moment und jedem Gericht.

MINERALWASSER

	Flasche 0,25 L	Flasche 0,75 L
Loona Mineralwasser Feinperlig	3,10 €	7,90 €
Loona Mineralwasser Still	3,10 €	7,90 €
San Pellegrino		8,90 €

SÄFTE

	Glas 0,2 L	Glas 0,4 L
Apfelsaft	3,20 €	4,80 €
Orangensaft	3,20 €	4,80 €
Bananensaft	3,20 €	4,80 €
Kirsch	3,20 €	4,80 €
KiBa	3,20 €	4,80 €
Maracuja	3,20 €	4,80 €
Trauben	3,20 €	4,80 €

Getränke

Erfrischende Getränke – passend zu jedem Moment und jedem Gericht.

SCHORLEN

	Glas 0,2 L	Glas 0,5 L
Apfelschorle	3,20 €	5,80 €
Kirschschorle	3,20 €	5,80 €
Bananenschorle	3,20 €	5,80 €
Maracujaschorle	3,20 €	5,80 €
Orangenschorle	3,20 €	5,80 €
Traubenschorle	3,20 €	5,80 €
Rhabarberschorle	3,20 €	5,80 €

Fritz Limo:

Apfel-Kirsch-Holunderschorle	Flasche 0,33 L
Ingwer-Limettenschorle	4,50 €
	4,50 €

SOFTDRINKS

	Flasche 0,2 L	Glas 0,5 L
Coca Cola	3,30 €	5,80 €
Coca Cola Light	3,30 €	5,80 €
Coca Cola Zero	3,30 €	5,80 €
Fanta	3,30 €	5,80 €
Sprite	3,30 €	5,80 €
Mezzo Mix	3,30 €	5,80 €

Thomas Henry Ginger Ale	3,30 €
Thomas Henry Bitter Lemon	3,30 €
Thomas Henry Tonic Water	3,30 €
Effect Energy	3,30 €

Vita-Malz	Flasche 0,33 L
	3,90€

Getränke

Ein Aperitivo – der perfekte Beginn für genussvolle Augenblicke.

APERITIVO

Prosecco	Glas 0,1L	5,50 €
Sekt Alkoholfrei (Bio)	Glas 0,1L	6,00 €
Crémant Blanc - Brut Sekt	Glas 0,1L	7,00 €
Crémant Sekt Eis (mit Eiswürfeln)	Glas 0,1L	7,50 €
Aperol Spritz	Glas 0,2L	8,00 €
Aperol Spritz Alkoholfrei	Glas 0,2L	7,90 €
Lillet Wild Berry	Glas 0,2L	8,00 €
Hugo	Glas 0,2L	8,00 €
Campari Orange oder Soda	Glas 0,2L	7,50 €
Limoncello Spritz	Glas 0,2L	7,50 €
Appleritif Apfel & Rose alkoholfrei	Glas 0,1L	5,00 €
Sherry medium	5cl	4,50 €
Sherry dry	5cl	4,50 €
Sherry cream	5cl	4,80 €
Martini Bianco	5cl	4,50 €

Bierkultur trifft Stil – genießen Sie Schöne Momente mit jedem Schluck.

BIERE

	Glas 0,3 L	Glas 0,5 L
Haake Beck Pils vom Fass	3,90 €	5,90 €
Spaten Hell vom Fass	3,90 €	5,90 €
Alster	3,90 €	5,90 €
Franziskaner Hefeweizen Hell		5,90 €
Franziskaner Hefeweizen Dunkel		5,90 €
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		5,90 €
	Flasche 0,33 L	
Diebels Altbier	3,90 €	
Beck's alkoholfrei	3,90 €	

Getränke

Erlesene Weine und erfrischende Getränke – passend zu jedem Moment und jedem Gericht.

OFFENE WEINE - EMPFEHLUNGEN

WEISS

Glas 0,2 L

Julius "Schöne Momente" Grauer Burgunder	7,50 €
Ponte Pinot Grigio	6,50 €
Corvers - Kräuter Terra 50 Riesling (halbtrocken)	8,00 €
De Stefani - Venis Chardonnay-Sauvignon Blanc (Cuvée)	9,00 €
Conde Valdemar Blanco Rioja	7,50 €
Weinschorle	5,50 €

ROSÉ

Julius "Schöne Momente" Rosé Pinot & Merlot	6,50 €
---	--------

ROT

Primitivo by Torrevento	7,50 €
Julius Merlot	7,50 €
Cantina Tollo - "Mo" Montepulciano Riserva	8,00 €
Conde Valdemar - Reserva Rioja (Cuvée)	8,50 €
Julius "Schöne Momente" Pinot 18 Spätburgunder	6,50 €

Unser Weinsortiment ist ebenso vielfältig wie erlesen. Wir haben für Sie eine sorgfältige Auswahl der besten Weine zusammengestellt. Unsere separate Weinkarte erhalten Sie gerne auf Anfrage beim Servicepersonal.

Getränke

Süße Versuchungen in flüssiger Form - fein, fruchtig und immer ein kleiner Genussmoment.

LIKÖRE

Baileys	4 cl	5,00 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Frangelico Haselnuss	2 cl	4,90 €
Marsala	2 cl	3,50 €
Mazadro Eierlikör Bellabomba	2 cl	3,80 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Mazadro Crema Pistacchio	2 cl	4,50 €
ba'Rik Marille	2 cl	4,50 €
ba'Rik Williams	2 cl	4,50 €
ba'Rik Waldhimbeere	2 cl	4,50 €
Do Pascale Limoncello	2 cl	3,50 €
Prinz Butterscotch	2 cl	3,80 €
Prinz Salted Caramel	2 cl	3,80 €
Prinz Kaiserbirn	2 cl	3,90 €
Prinz Kakao Liqueur Nobilant	2 cl	4,10 €

Herb, aromatisch und mit Charakter - für alle, die es lieber klassisch und kräftig mögen.

BITTER

Averna	4 cl	4,00 €
Ramazzotti	4 cl	4,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Fernet	2 cl	3,00 €

Ein Stück Italien im Glas - klar, vollmundig und mit der typischen Eleganz des Südens.

GRAPPA

Marzadro Giare Amarone Marzadro	2 cl	5,50 €
Diciotto	2 cl	6,00 €
Marzadro Chardonnay	2 cl	6,90 €
Marzadro Espressioni Aromatica	2 cl	9,90 €
Marzadro La Trentina Tradizionale	2 cl	6,90 €

Getränke

Wacholder trifft auf feine Botanicals - erfrischend, aromatisch und modern interpretiert.

GIN

Bombay Sapphire	2 cl	4,50 €
Tanqueray	2 cl	4,00 €
Luv & Lee	2 cl	5,50 €

Sanft, würzig und mit Noten von Karamell und Vanille - karibischer Genuss für besondere Momente.

RUM

Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,50 €
Havana Club 7 Jahre	2 cl	5,50 €
Captain Morgan	2 cl	4,50 €
Spiced Gold Don Papa	2 cl	5,00 €
Baroko Ron Zacapa	2 cl	8,50 €
Rum Dictador Rum	2 cl	9,50 €

Edle Destillate mit Tiefe und Charakter - ein stilvoller Abschluss für den perfekten Abend.

COGNAC UND WEINBRAND

Osborne Veterano Brandy	4,00 €
Springer Urvater	2,90 €
Hennessy	5,90 €
Remy Martin	6,90 €

Gereift mit Geduld und Leidenschaft - mal rauchig, mal mild, aber immer mit Seele.

WHISKEY

Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	5,90 €
Jack Daniel´s	2 cl	4,50 €
Glenfiddich Malt 15 Jahre	2 cl	6,90 €
Johnnie Walker Black Label	2 cl	4,60 €
Jim Beam Bourbon	2 cl	4,00 €

Getränke

Reine Frucht, klar im Geschmack - handverlesen und mit feiner Destillierkunst hergestellt.

EDLE OBSTBRÄNDE

Prinz Alte Marille	2 cl	3,90 €
Prinz Alte Williams-Christ Birne	2 cl	3,90 €
Prinz Alte Erdbeere	2 cl	4,20 €
Schladerer Kirschwasser	2 cl	4,50 €
Schladerer Himbergeist	2 cl	4,50 €
Schladerer Williams Birne	2 cl	4,50 €
Schladerer Obstwasser	2 cl	3,80 €
Schladerer Mirabellen	2 cl	4,50 €

Kristallklar und rein - pur, auf Eis oder als Basis für einen erfrischenden Cocktail.

VODKA

Absolut Vodka	2 cl	3,50 €
Grey Goose Vodka	2 cl	3,90 €

Frisch gemixt, spritzig und voller Lebensfreude - ideal, um den Abend leicht und genussvoll zu genießen.

LONGDRINKS

Gin Tonic	0,2 L	6,90 €
Vodka Lemon	0,2 L	6,50 €
Rum Cola	0,2 L	5,90 €
Charly	0,2 L	5,50 €
Whiskey Cola	0,2 L	6,50 €
Pernod	0,2 L	6,50 €

Getränke

Traditionell, ehrlich und kräftig im Geschmack - ein klassischer Abschluss nach einem guten Essen.

SCHNÄPSE

Korn	2 cl	2,90 €
Alter Hullmann Korn	2 cl	3,10 €
Roter Genever	2 cl	2,90 €
Sauren	2 cl	2,90 €
Tequila	2 cl	3,50 €

AQUAVIT

Linie	2 cl	3,30 €
Jubi	2 cl	3,30 €
Malteser	2 cl	3,30 €

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide
- e) Erdnüsse
- j) Sellerie
- b) Krebstiere
- f) Milch und Laktose
- k) Senf
- c) Eier
- g) Schalenfrüchte (Baumnüsse)
- l) Sesamsamen
- d) Fisch
- h) Lupine
- m) Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe:

- 1. mit Konservierungsstoff(en)
- 2. chininhaltig
- 3. mit Phosphat
- 4. mit Antioxidationsmittel
- 5. geschwefelt
- 6. koffeinhaltig
- 7. mit Farbstoff(en)
- 8. mit Süßungsmitteln
- 9. mit Geschmacksverstärker(n)