



Willkommen bei Freunden!

Liebe Gäste,

bei uns soll ESSEN Freude bereiten. Aus frischen Produkten mit großer Vielfalt der Natur, bester Qualität und schonender Zubereitung kreieren wir mit viel Liebe zum Detail eine abwechslungsreiche mediterranen Küche extra für Sie!

Atmosphera ist inzwischen ein verwurzelter Name der Gastronomie in unserer Region und auch darüber hinaus. Seit nun fünf Jahren wird hier unter der Leitung von Ercümert Alkoyun (Ercy) alles frisch und in höchster Qualität zubereitet.

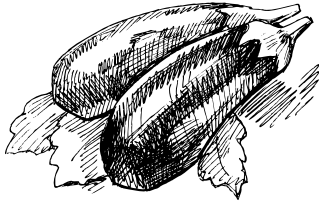
Unsere Küche hat einen Anspruch:

Die Leidenschaft für regionale und hochwertige Produkte sowie das kulinarische Glück seiner Gäste, frei nach dem Motto, **immer eine Idee voraus, immer einen Geschmack besser!**

Wir wünschen Ihnen nun einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit. Gerne können sie uns eine konstruktive Bewertung mitteilen, sei es auf persönlichem Wege oder per Internet, Sie finden uns auf unserer Homepage, bei Google sowie Social-Media-Seiten wie Facebook und Instagram.

Ihr Team der *Atmosphera*

VORSPEISEN



10. MEDITERRANES GEMÜSE

gebratenes Saisongemüse auf Joghurt-Knoblauch-Dip^G

6,90€

11. SIGARA BÖREGİ

Teigröllchen^A gefüllt mit Schafskäse^{2,3,5,G} an Joghurt-Knoblauch-Dip^G

6,90€

12. CAPRESE TRADITIONALE

original Büffelmozzarella^{2,3,5,G} mit frischen Tomaten u. Basilikum dazu Pizzabrot^A

9,50€

13. CARPACCIO DI FILETTO

dünne, rohe Rinderfiletscheiben mariniert mit Rucola u. Parmesan^{2,3,5,G} dazu Pizzabrot^A

10,80€

14. ATMOSPHERA SINFONIA MISTA

eine Auswahl verschiedener Köstlichkeiten aus unseren Vorspeisen für **2** Personen

15,50€

15. FORMAGIO DI CAPRA

frischer Ziegenkäse^{2,3,5,G} auf Rote Bete Carpaccio an Rucola

9,80€

16. BRUSCHETTE POMODORE

Baguettescheiben^A belegt mit frischen Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Knoblauch

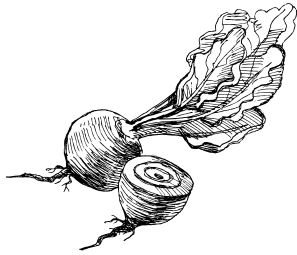
6,50€

17. PIZZABROT

Pizzateig^A kombiniert mit ausgewählten Gewürzen, Käse^{2,3,5,G} und Knoblauch

3,50€





SALATE

20. BAUERNNSALAT

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven⁸ und Schafskäse^{2,3,5,G}

8,00€

21. EZME SALAT

klein geraspelter Salat mit Schafskäse^{2,3,5,G}, scharf

8,00€

22. INSALATE MARE

gemischte Meeresfrüchte^{5,D} auf Salatbeet und Pizzabrot^A

9,90€

23. INSALATA TONNO

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven⁸, Zwiebeln u. Thunfisch^{2,D}

8,00€

24. ITALIENISCHER SALAT

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven⁸, Ei^C Vorderschinken^{*)}, Thunfisch^{2,D} und Käse^{2,3,5,G}

8,50€

25. SALAT MIT HÄHNCHENSTREIFEN

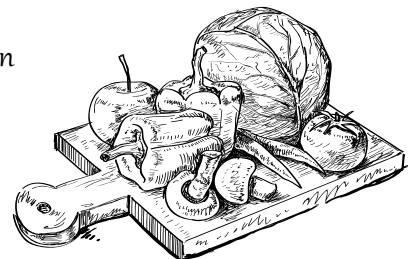
gem. Salat mit gebratene Hähnchenbruststreifen

9,50€

26. SALAT MIT RINDERSTREIFEN

gem. Salat mit gebratene Rinderstreifen

10,90€



Für alle Salate können Sie zwischen folgenden Dressings wählen:

Joghurt^{13,3}, Senf^{13,3}, Süß-Sauer

FLEISCHGERICHTE



30. BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Premium Angussteak mit Kräuterbutter^G
dazu Bratkartoffeln oder mediterranes Gemüse

22,50€

31. BISTECCA DI MANZO AL PARIS

Premium Angussteak an Sauce de Paris mit Kroketten^A

22,50€

32. BISTECCA TAGLIATA DI MANZO

Premium Angussteak vom Grill in Scheiben
mit Kräuterpesto der Provence und mediterranem Gemüse

22,50€

33. BISTECCA AL GORGONZOLA

Premium Angussteak an Gorgonzolasauce^{2,3,5,G} dazu Kroketten

22,50€



Was unser Fleisch angeht, legen wir sehr viel Wert auf Qualität, unser Premium-Rindfleisch ist vom argentinischen Angusrind, das tiefrote Fleisch ist fein marmoriert und ist dadurch extrem saftig. Natürlich versuchen wir die beste Garstufe für Sie zu finden!

FLEISCHGERICHTE

34. BISTECCA DI MANZO AL PEPE

Premium Angussteak an feiner Pfefferrahmsauce dazu Bratkartoffeln

22,50€

35. FILETTO ALLA GRIGLIA

Rinderfilet gegrillt mit Kräuterbutter auf gebratenem Gemüse

24,50€

37. COTOLETTA DI AGNELLO

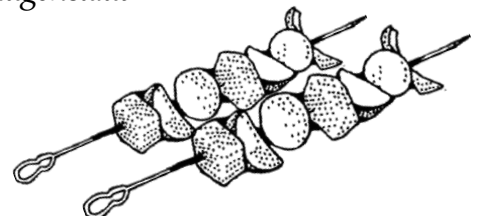
Lammkoteletts, rosa gegrillt mit Kräuterpesto der Provence
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

18,90€

38. MEDITERRANER SURF AND TURF

Premium Angussteak gespickt mit Riesengarnelen^D auf grün-weißen Bandnudeln^A
dazu Beluga-Linsen^A und Beilagensalat

25,90€



FLEISCHGERICHTE

39. SALTIMBOCCA

Schweinelende mit Parmaschinken in Salbeisoße und gebratenen Kartoffeln

16,90€

40. SCALOPPINE AI FUNGHI

Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsoße dazu Kartoffelrösti

16,90€

41. POLLO ALLA TOSCANA

Hähnchenbrust gegrillt mit Tomaten u. Mozzarella ^{2,3,5,G}

überbacken in Kräuterpesto auf mediterranem Gemüse

14,50€

42. POLLO-TIROLESE

Hähnchenbrust als Roulade gefüllt mit Spinat-Ricotta

in Paprikasauce mit Gemüse

14,90€



FISCHGERICHTE

50. MUSCHELN (saisonal von Sept. – April)

Miesmuscheln^D in Weißwein- oder Tomatensauce dazu Pizzabrot^A

12,90€

51. PESCHE SPADA ALA GRIGLIA

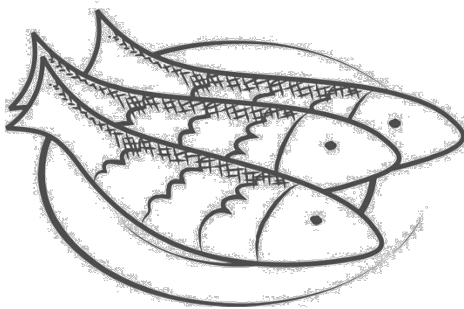
Schwertfischsteak^D (ca. 230 Gr.) gegrillt mit Kräuter-Knoblauchsoße
auf Salatbeet, dazu Bruschetta^A

21,50€

52. FILETTO DE LUCCIOPERCA

Zanderfilet^{5,D} gebraten in Weißweinsoße auf
schwarze Tagliatelle^A und Beluga-Linsen^A

16,80€



53. SALMONE ALLA VENEZIANA

Lachsfilet^D in Zitronen-Kräutersoße garniert
mit frisch gebratenem Gemüse, dazu Bruschetta^A

18,50€

FISCHGERICHTE

54. SCAMPI

Riesengarnelen^D auf Butternudeln^A
und Beluga-Linsen^A

18,50€

55. SALMONE GRIGLIA

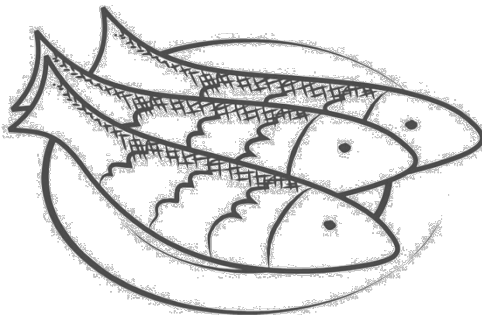
Lachsfilet^D gegrillt auf grün-schwarze Tagliatelle^A
in Kräuter-Pesto

18,90€

56. TRIOLOGIA DI MARE

Dreierlei aus Lachs^D, Zander^{5,D} und Scampi^D
auf gebratenem Gemüse

23,50€



Auch bei unserem Fisch legen wir sehr viel Wert auf Qualität
und vor allem die Frische, damit wir Ihnen das Beste servieren können!

PASTAGERICHTE

60. SPAGHETTI^A AL OLIO E PEPERONCINO

mit frischem Chili, Knoblauch, Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt

8,50€

61. SPAGHETTI^A MEDITERRANE

mit Meeresfrüchten^{5,D} und Garnelen^D in Tomatensauce

12,50€

63. PENNE PASTICCIATI

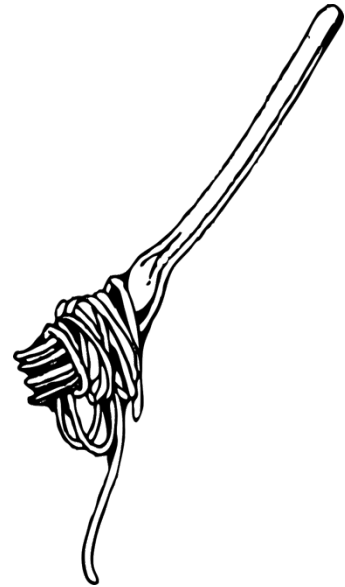
Rohrnudeln^A in Hackfleisch-Sahnesoße mit Vorderschinken^{*)} u. frischen Champignons

9,50€

64. PENNE ALL ARRABBIATA

Rohrnudeln^A in pikanter Tomatensoße, Knoblauch, Chili u. Oliven⁸

8,90€



AL FORNO

62. VERDURA AL FORNO

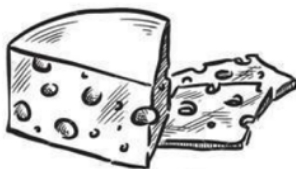
frisches Gemüse gebraten in Tomate- Knoblauch-Joghurtsoße mit Käse^{2,3,5,G} überbacken

9,50€

65. PENNE AL FORNO

Rohrnudeln^A in Rinderhackfleischsoße mit Käse^{2,3,5,G} überbacken

8,90€



66. LASAGNE

Nudelplatten^A mit Hackfleischsoße mit Käse^{2,3,5,G} überbacken

8,90€

67. CANNELLONI SPINACI AL FORNO

gefüllte Nudelplatten^A mit Spinat u. Ricotta mit Käse^{2,3,5,G} überbacken

9,50€

PASTA SPEZIALE

68. TAGLIATELLE SALMONE

Bandnudeln^A mit Lachsstücken^D in Rosesoße

12,50€

69. TAGLIATELLA BOSCAIOLA

Bandnudeln^A mit ausgewählten Pilzen in Sahnesauce

9,50€

70. TAGLIATELLE TROPICAL

Bandnudeln^A mit Hähnchenstreifen, Ananas und Orangen in Kokosmilchsoße^{2,6,G}

11,50€

71. TAGLIONI DUET

Ein Duett aus grünen und weißen Bandnudeln^A mit Gemüse u. Hähnchenfleisch in

Oliveöl geschwenkt, garniert mit Rucola und gehobeltem Parmesan^{2,3,5,G}

12,90€

72. CAMELLA TRICOLORI

Nudelbonbon^A gefüllt mit Spinat u. Ricotta in Paprikasoße

10,50€

73. FAGOTTE

Nudeltaschen^A mit Birnen- Käse^{2,3,5,G} Füllung in einer Gorgonzolasoße^{2,3,5,G} mit Birnenstücken

10,50€

74. PAPERDELLA SCAMPI

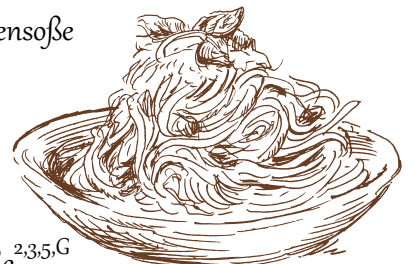
Breitbandnudeln^A mit Garnelen^D in Weißwein- Tomatensoße

12,80€

75. GNOCCHI SPINACI

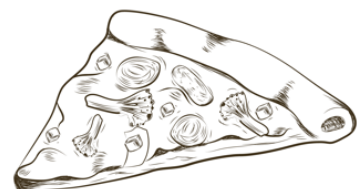
Kleine Kartoffelklößchen mit Spinat in Gorgonzolasoße^{2,3,5,G}

9,50€

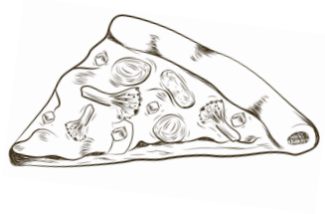


PIZZA

	Klein	Groß
80. MARGHERITA		
Tomatensoße, Käse ^{2,3,5,G}	6,50€	8,00€
81. SALAMI		
Tomatensoße, Käse ^{2,3,5,G} , Salami ^{1,2,3,5,9}	8,00€	9,50€
82. PROSCIUTTO		
Tomatensoße, Käse ^{2,3,5,G} , Vorderschinken ^{*)}	8,00€	9,50€
83. TONNO		
Tomatensoße, Käse ^{2,3,5,G} , Thunfisch ^{2,D} , Zwiebeln	9,00€	10,50€
84. DEL CONTADINO		
Tomatensoße, Käse ^{2,3,5,G} , frisches Gemüse, Rucola	9,50€	11,50€
85. SPEZIAL		
Tomatensoße, Käse ^{2,3,5,G} , Salami ^{1,2,3,5,9} , Vorderschinken ^{*)}		
Zwiebeln, frische Champignon, Peperoni	9,00€	10,50€
86. SOLE		
Tomatensoße, Käse ^{2,3,5,G} , Vorderschinken ^{*)} , Ei ^C , Zwiebel	8,50€	10,50€
87. QUATTRO FORMAGGI		
Tomatensoße, 4 Käsesorten ^{2,3,5,G}		
(Edamer, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan)	8,50€	10,50€
88. FRUTTI DI MARE		
Tomatensoße, Käse ^{2,3,5,G} , Meeresfrüchte ^{5,D} , Knoblauch, Zwiebeln	9,50€	11,50€



PIZZA



Klein

Groß

89. ATMOSPHERA

Tomatensoße, Käse^{2,3,5,G}, Knoblauchwurst^{1,2,3,5,9},
frische Champignons, Paprika, Oliven⁸

9,00€

10,50€

90. DIAVOLO

Tomatensoße, Käse^{2,3,5,G}, scharfe Salami^{1,2,3,5,9}, Peperoni, Paprika

9,00€

10,50€

92. CAPRESE

Tomatensoße, Büffelmozerella^{2,3,5,G}, Tomatenscheiben, Basilikum

9,50€

10,50€

94. HAWAII

Tomatensoße, Käse^{2,3,5,G}, Vorderschinken^{*)}, Ananas¹¹

8,50€

10,50€

95. CALZONE

Tomatensoße, Käse^{2,3,5,G}, frische Champignons, Salami^{1,2,3,5,9}, Vorderschinken^{*)}

8,50€

10,50€

96. CHEF

Tomatensoße, Käse^{2,3,5,G}, geräucherter Lachs^{4,D},
Broccoli, frische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch

9,50€

11,50€

97. PARMA

Tomatensoße, Käse^{2,3,5,G}, Parmaschinken,
Tomatenstücke, Rucola, Parmesan^{2,3,5,G}

9,50€

11,50€

98. MAFIOSO

Tomatensoße, Käse^{2,3,5,G}, scharfe Salami^{1,2,3,5,9},
Champignon, Paprika, Zwiebeln, Sardellen⁵

9,50€

11,50€

99. ROMANTICA

Tomatensoße, Käse^{2,3,5,G}, Vorderschinken^{*)}, Thunfisch^{2,D},
Sardellen^D, Artischocken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven⁸

9,50€

11,50€

FÜR UNSERE KLEINEN

190. MINI-PIZZA_A

mit einem Belag nach Wahl

4,50€

191. SPAGHETTI_A

Mit Tomaten oder Hackfleischsoße

4,50€

192. KINDERSCHNITZEL_{1, 3, A}

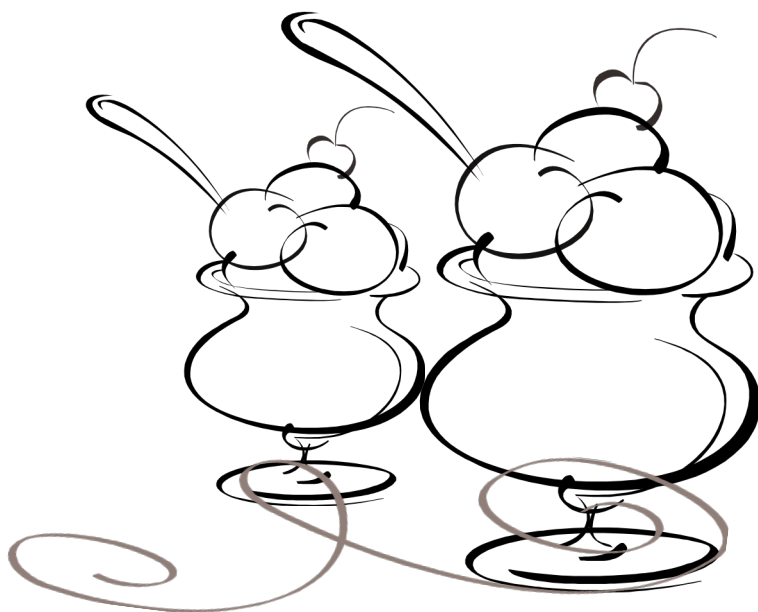
Mit Pommes und Ketchup^{1,3,5}

5,90€



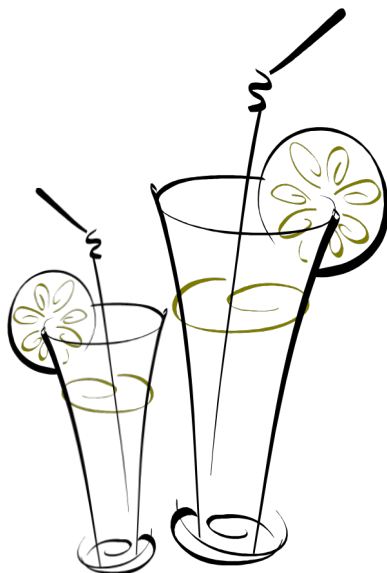
NACHSPEISEN

Was unsere Nachspeisen betrifft, wählen wir extra für Sie Nachspeisen passend zur jeweiligen Saison aus, bitte fragen Sie einfach das Personal danach, diese wird Ihnen dann unsere saisonal leckere Auswahl präsentieren.

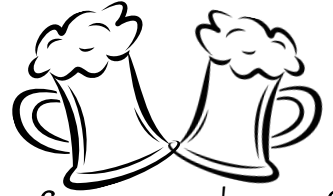


ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

110.	Tafelwasser	0,2l	1,40€	0,4l	2,40€
111.	Coca Cola ^{5,7}	0,2l	1,70€	0,4l	2,80€
112.	Coca Cola Light ^{5,7,12,13}	0,2l	1,70€	0,4l	3,00€
113.	Cola Mix ^{5,7}	0,2l	1,70€	0,4l	2,60€
114.	Orangenlimonade ^{2,5}	0,2l	1,70€	0,4l	2,60€
115.	Zitronenlimonade ^{2,5}	0,2l	1,70€	0,4l	2,60€
116.	Bitter Lemon ¹⁵	0,2l	1,80€	0,4l	3,00€
117.	Karamalz			0,5l	3,00€
118.	Orangensaft	0,2l	1,90€	0,4l	3,20€
119.	Apfelsaft	0,2l	1,90€	0,4l	2,90€
120.	Traubensaft	0,2l	1,90€	0,4l	3,20€
121.	Kirschsaft	0,2l	1,90€	0,4l	3,20€
122.	Orangensaftschorle	0,2l	1,80€	0,4l	2,70€
123.	Apfelsaftschorle	0,2l	1,80€	0,4l	2,70€
124.	Kirschsaftschorle	0,2l	1,80€	0,4l	3,00€
125.	Traubensaftschorle	0,2l	1,80€	0,4l	3,00€
126.	Johannisbeerschorle	0,2l	1,80€	0,4l	3,00€



BIERE



130.	Landbier vom Fass	0,25l	1,50€	0,4l	2,50€
131.	Weizen vom Fass	0,33l	1,90€	0,5l	3,00€
132.	Schwarzbier			0,5l	2,90€
134.	Radler ^{2,5}			0,5l	2,80€
135.	Alkoholfreies Bier			0,5l	2,90€
136.	Cola Weizen ^{5,7}			0,5l	3,20€
137.	Weizenradler (Russe) ^{2,5}			0,5l	2,90€
138.	alkoholfreies Hefeweizen			0,5l	3,00€

SPIRITUOSEN - SCHNÄPSE

140.	Ramazzotti	0,2cl	2,40€
141.	Amaretto	0,2cl	2,10€
142.	Sambuca	0,2cl	1,90€
143.	Asbach Uralt	0,2cl	2,40€
144.	Wodka	0,2cl	1,80€
145.	Grappa	0,2cl	1,90€
146.	Fernet Branca	0,2cl	1,90€
147.	Bailey's ^{5,7}	0,2cl	2,10€
148.	Raki	0,2cl	1,80€



OFFENE WEIßWEINE – TAFELWEIN

150.	Frizzantino (süß)	0,2l	3,00€	0,5l	6,00€
151.	Frascati	0,2l	4,00€	0,5l	8,00€
152.	Pinot Grigio	0,2l	4,50€	0,5l	9,00€

OFFENE ROTWEINE – TAFELWEIN

155.	Lambrusco (Emilio)	0,2l	3,50€	0,5l	7,00€
156.	Bardolino	0,2l	4,00€	0,5l	8,00€
157.	Chianti	0,2l	4,50€	0,5l	9,00€
158.	Merlot	0,2l	4,50€	0,5l	9,00€
159.	Fragolino	0,2l	3,50€	0,5l	7,00€
160.	Rosewein	0,2l	4,00€	0,5l	8,00€

WEINSCHORLEN



163.	Weißweinschorle (süß)	0,2l	2,40€	0,4l	4,80€
164.	Weißweinschorle (süß)	0,2l	2,40€	0,4l	4,80€
165.	Rotweinschorle (süß)	0,2l	2,40€	0,4l	4,80€
166.	Rotweinschorle (sauer)	0,2l	2,40€	0,4l	4,80€

WARME GETRÄNKE

170.	Café ⁷	1,70€
171.	Cappuccino ^{7,G}	2,50€
172.	Café au lait ^{7,G}	2,50€
174.	Espresso ⁷	1,50€
175.	Tee (Kamille, Pfefferminz, Früchte, Hagebutte)	1,70€



FAMILIENFEIERN & FESTE

Unser Restaurant Atmosphaera ist die richtige Adresse, wenn Sie eine Feier in einer Gastronomie mit guter Küche, freundlichem Service und in einem gemütlichen Ambiente ausrichten möchten.

Egal ob Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum, Betriebsfest oder Weihnachtsfeier – Wir das Team der Atmosphaera bewirten Ihre Gesellschaft nach Ihren Wünschen, sei es Wünsche bei der Dekoration, Sitzordnung oder ein ausgewähltes Menü, wir sorgen für einen gelungen Ablauf ihrer Feier.

Zur Verfügung stehen in unserem Gastraum ca. 70 bis 80 Sitzgelegenheiten, sowie ein abgetrenntes Nebenzimmer mit ca. 30 Sitzplätzen.

Bei Interesse stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit weiteren Auskünften zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Festlichkeit!

FOLGENDE PRODUKTE UND LEBENSMITTEL ENTHALTEN ZUSATZSTOFFE:

Zusatzstofflegende:

*)	Formvorderschinken	Schweinefleisch, Trinkwasser, Stärke, Nitrit Pökelsalz, Zuckerersatzstoff, Stabilisator E450a, b, c, Geschmacksverstärker E620, Antioxidationsmittel
1	mit Geschmacksverstärker	Tortellini, Salami
2	mit Antioxidationsmittel	Käse, Thunfisch Peperoni, Spinat, Vorderschinken, Salami
3	mit Konservierungsstoff	Artischocken, Speck, Käse, Geräucherter (roher) Schinken, Salami
4	geschwefelt	Räucherlachs, Weine, Kartoffelerzeugnissen, Säfte
5	mit Farbstoff	Käse (Beta-Karotin), Meeresfrüchte, Lachs, Campari, alkoholfreie Getränke
6	mit Säuerungsmittel	Artischocken, Champignons, Peperoni
7	koffeinhaltig	Kaffee, Cola, Tiramisu
8	geschwärzt	Oliven
9	mit Phosphat	Fleischerzeugnissen wie z.B.: Brühwürsten, Fleischkäse, Formfleischerzeugnissen und Schmelzkäse
10	gewachst	Citrusschalen
11	mit Süßungsmitteln	Dessertsoßen, Dosenobst, Senf
12	mit Zuckerart(en) u Süßungsmittel(n)	zu Süßungsmitteln – in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose
13	enthält eine Phenylalaninquelle	Lightprodukte (kalorienreduzierte Produkte)
14	kann bei überm. Verzehr abführend wirken	Lebensmittel mit einem Gehalt über 10 % von Zuckeralkoholen wie Sorbit, Mannit etc.
15	chininhaltig	Bitter Lemon, Bitter Tonic
16	enthält Taurin	
17	mit Stabilisatoren	
18	mit Milcheiweiß	

Allergenlegende:

A	glutenhaltiges Getreide	C	Ei	D	Fisch, Krebstiere (B), Weichtiere (R)
E	Erdnuss	F	Soja	G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte	L	Sellerie	M	Senf
N	Sesam	O	Sulfite	P	Lupinen

Trotz sorgfältiger und frischer Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Auf Angabefehler der Speisekarte sind wir nicht in Haftung zu ziehen, fragen Sie bei eventuellen Unsicherheiten einfach unser Personal, diese wird Ihnen nähere Details zu den Allergenen oder Zusatzstoffen geben.