



Restaurante Maximale

PIZZA & PASTA & AMORE



Benvenuti bei Ristorante Maximale!

Seit Generationen steht unsere Familie für die echte, italienische Küche mit Liebe zubereitet und mit Herz serviert. In unserem kleinen, familiengeführten Restaurant verbinden wir traditionelle Rezepte aus Südalitalien mit dem warmen Gefühl von Zuhause.

Was bei Nonna am Tisch begann, führen wir heute mit Stolz weiter.

Frische Zutaten, hausgemachte Pasta, duftende Pizzen aus dem Steinofen und feine Weine aus unserer Heimat. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte von Olivenhainen, sonnengereiften Tomaten und geselligen Abenden unter freiem Himmel.

Wir laden Sie ein, Teil unserer Familie zu werden. Nehmen Sie Platz, genießen Sie ein Stück Italien und lassen Sie sich verwöhnen.

La famiglia vi aspetta wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Vorspeisen

BRUSCETTA 7 €

KNUSPRIG GERÖSTETES BROT MIT SONNENGEREIFTEN TOMATEN, FRISCHEM BASILIKUM, KNOBLAUCH UND EINEM HAUCH NATIVEM OLIVENÖL – EIN KLASSISCHER ITALIENISCHER VORSPEISENLIEBLING

KÜRBISSUPPE 6 €

FEIN PÜRIERTER HOKKAIDOKÜRBIS, VERFEINERT MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN, EINEM SCHUSS SAHNE UND EINEM HAUCH MUSKAT SERVIERT MIT EINEM SPRITZER NATIVEM OLIVENÖL UND GERÖSTETEM BROT

QUINOA-SALAT 7 €

LEICHTER SALAT AUS FLUFFIGEM QUINOA, KNACKIGEM GEMÜSE, FRISCHER PETERSILIE UND EINEM ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING – GESUND, AROMATISCH UND PERFEKT FÜR DEN KLEINEN HUNGER

TOMATENSUPPE 8 €

SAMTIGE SUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN, VERFEINERT MIT FRISCHEM BASILIKUM, EINEM HAUCH KNOBLAUCH UND BESTEM OLIVENÖL – EIN MEDITERRANER KLAISIKER, DER NACH ZUHAUSE SCHMECKT

Hauptspeisen empfehlung

1. TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO 15 €

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT EINEM LANGSAM GESCHMORTEN RINDFLEISCHRAGÙ, ABERUNDET MIT ROTWEIN, SELLERIE, KAROTTEN UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN – RUSTIKAL UND VOLL IM GESCHMACK.

2. LASAGNE ALLA BOLOGNESE 12 €

SCHICHT FÜR SCHICHT EIN GENUSS: ZARTES RINDFLEISCHRAGÙ, CREMIGE BÉCHAMELSAUCE UND FRISCH ZUBEREITETE PASTA – GOLDBRAUN IM OFEN GEBACKEN NACH FAMILIENREZEPT.

3. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 17 €

ZARTES KALBSSCHNITZEL MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN UND FRISCHEM SALBEI IN WEISSWEINSAUCE – SERVIERT MIT ROSMARINKARTOFFELN. EIN KLASSIKER AUS ROM!

4. RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 13 €

CREMIGES RISOTTO MIT AROMATISCHEN STEINPILZEN, EINEM HAUCH KNOBLAUCH UND FRISCH GERIEBENEM PARMESAN – EIN GERICHT FÜR ECHTE GENIESSEN.

5. POLLO AL LIMONE 13 €

ZARTES HÄHNCHENBRUSTFILET IN EINER FEINEN ZITRONEN-WEISSWEINSAUCE, SERVIERT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND KARTOFFELN – LEICHT, FRISCH UND VOLLER AROMA.



Pizza



1. PIZZA MARGHERITA 10 €

DER KLASSEK AUS NEAPEL: FRUCHTIGE TOMATENSAUCE, FEINSTER MOZZARELLA UND FRISCHES BASILIKUM AUF KNUSPRIGEM BODEN – EINFACH, EHRLICH, GUT.

2. PIZZA SALAMI 12 €

GOLDBRAUN GEBACKENE PIZZA MIT WÜRZIGER ITALIENISCHER SALAMI, MOZZARELLA UND TOMATENSAUCE – HERZHAFT UND BELIEBT BEI GROSS UND KLEIN.

3. PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 13 €

MIT ZARTEM KOCHSCHINKEN UND FRISCHEN CHAMPIGNONS BELEGT, DAZU MOZZARELLA UND UNSERE HAUSGEMACHTE TOMATENSAUCE – EIN ECHTER FAVORIT.

4. PIZZA QUATTRO STAGIONI 14 €

VIER JAHRESZEITEN AUF EINEM TELLER: ARTISCHOCKEN, SCHINKEN, CHAMPIGNONS UND SCHWARZE OLIVEN – FÜR ALLE, DIE SICH NICHT ENTSCHEIDEN WOLLEN.

5. PIZZA DIAVOLA 11 €

FEURIG-SCHARF: MIT PIKANTER SALAMI, PEPPERONI UND CHILI – FÜR ALLE, DIE ES LEIDENSHAFTLICH MÖGEN.

6. PIZZA TONNO E CIPOLLA 15 €

THUNFISCH UND ROTE ZWIEBELN AUF TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA – EINE KLASISCHE KOMBINATION MIT MEDITERRANEM FLAIR.

7. PIZZA VEGETARIANA 10 €

MIT BUNTEM GRILLGEMÜSE, ZUCCHINI, PAPRIKA UND AUBERGINEN AUF EINEM KNUSPRIGEN BODEN – FRISCH, LEICHT UND VOLLER GESCHMACK.

8. PIZZA QUATTRO FORMAGGI 17 €

EINE CREMIGE KÄSEKOMPOSITION AUS MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESAN UND TAEGGIO – VOLLMUNDIG, AROMATISCH UND EIN MUSS FÜR KÄSELIEBHABER.



1. SPAGHETTI CARBONARA 12 €

ORIGINAL AUS ROM: SPAGHETTI MIT EINER CREMIGEN SAUCE AUS EI, PECORINO, SCHWARZEM PFEFFER UND KNUSPRIGEM GUANCIALE – GANZ OHNE SAHNE!

2. PENNE ALL'ARRABBIATA 15 €

SCHARF UND AROMATISCH: PENNE IN PIKANTER TOMATENSAUCE MIT KNOBLAUCH, CHILI UND FRISCHER PETERSILIE – FÜR ALLE, DIE ES FEURIG MÖGEN.

3. TAGLIATELLE AL RAGÙ 11 €

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT EINEM HERZHAFTEN RINDFLEISCHRAGÙ NACH BOLOGNESER ART – LANGSAM GESCHMORT UND VOLL IM GESCHMACK.

4. LASAGNE ALLA BOLOGNESE 12 €

SCHICHTWEISE ITALIENISCHER GENUSS: FRISCHE PASTA, KRÄFTIGES RAGÙ, CREMIGE BÉCHAMELSAUCE UND GOLDBRAUNER KÄSE – WIE BEI NONNA.

5. SPAGHETTI AGLIO E OLIO 13 €

EINFACH, ABER GENIAL: SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, CHILI UND BESTEM NATIVEM OLIVENÖL – PURER GESCHMACK AUS SÜDITALIEN.

6. GNOCCHI AL PESTO 14€

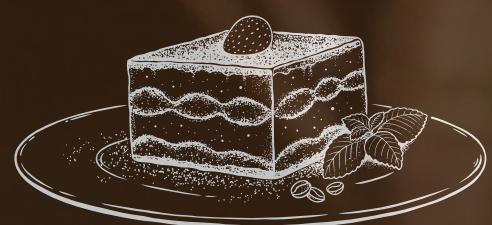
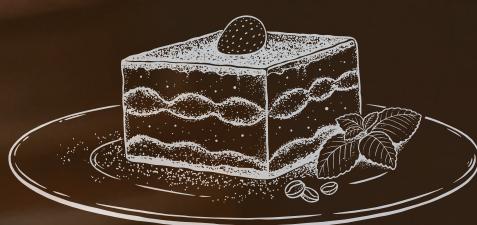
ZARTE KARTOFFELGNOCCHI MIT AROMATISCHEM BASILIKUMPESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND FRISCH GERIEBENEM PARMESAN – FRISCH UND DUFTEND.

7. TORTELLINI ALLA PANNA 16 €

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN IN EINER FEINEN SAHNE SAUCE MIT SCHINKENSTREIFEN – CREMIG, SÄTTIGEND UND TYPISCH NORDITALIENISCH.

8. SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 18 €

SPAGHETTI MIT EINER AUSWAHL AN MEERESFRÜCHTEN IN LEICHTER TOMATENSAUCE MIT KNOBLAUCH UND FRISCHER PETERSILIE – SCHMECKT NACH URLAUB AM MEER.



Desserts

1. TIRAMISU 7 €

DER ITALIENISCHE DESSERTKLASSIKER: LÖFFELBISKUITS, GETRÄNKET IN ESPRESSO UND AMARETTO, GESCHICHTET MIT EINER LUFTIGEN MASCARPONECREME – ZART, CREMIG, UNWIDERSTEHLICH.

2. PANNA COTTA 5 €

SAHNIG UND FEIN: GEKOCHTE SAHNE MIT ECHTER VANILLE, SERVIERT MIT FRUCHTIGEM BEERENPÜREE ODER KARAMELLSAUCE – EIN ZARTER ABSCHLUSS.

3. CANNOLI SICILIANI 5 €

KNUSPRIGE TEIGRÖLLCHEN AUS SIZILIEN, GEFÜLLT MIT SÜSSER RICOTTACREME UND VERFEINERT MIT KANDIERTEN FRÜCHTEN ODER SCHOKOSPLITTERN – EIN HAUCH DOLCE VITA.

4. GELATO MISTO 6 €

HAUSGEMACHTES ITALIENISCHES EIS – AUF WUNSCH ALS TRIO SERVIERT – CREMIG, VOLLMUNDIG UND IN WECHSELNDEN SORTEN.

5. ZABAIONE 8 €

LUFTIG AUFGESCHLAGENE DESSERTCREME AUS EIGELB, ZUCKER UND MARSALAWINE, LAUWARM SERVIERT – EIN TRADITIONNELLES FEST FÜR DEN GAUMEN.

Weinkarte

ROTWEINE

		0,2 L	FLASCHE
1. CHIANTI CLASSICO DOCG – TOSKANA		11 €	30 €
EIN ECHTER KLASSEIKER AUS DER TOSKANA: TROCKEN, FRUCHTIG MIT NOTEN VON KIRSCHEN UND LEICHTER WÜRZE – PERFEKT ZU PASTA UND FLEISCHGERECHTEN.			
2. PRIMITIVO DI MANDURIA – APULIEN		11 €	27 €
KRÄFTIG UND VOLLMUNDIG MIT AROMEN VON DUNKLEN BEEREN, VANILLE UND EINEM HAUCH SCHOKOLADE – IDEAL ZU GEGRILLTEM FLEISCH ODER WÜRZIGER PIZZA.			
3. BAROLO DOCG – PIEMONTE		13 €	28 €
DER "KÖNIG DER WEINE": ELEGANT, KOMPLEX UND GEREIFT MIT AROMEN VON PFLAUME, LEDER UND TRÜFFEL – EIN HIGHLIGHT FÜR BESONDRE ANLÄSSE.			

WEISSWEINE

4. PINOT GRIGIO – FRIAUL		10 €	30 €
FRISCH UND FRUCHTIG MIT FEINEN ZITRUSNOTEN UND EINEM HAUCH APFEL – LEICHT UND ERFRISCHEND, PERFEKT ZU FISCH UND SALATEN.			
5. VERMENTINO – SARDINIEN		10 €	40 €
EIN AROMATISCHER WEISSWEIN MIT NOTEN VON ZITRONE, KRÄUTERN UND EINEM MINERALISCHEN ABGANG – HERVORRAGEND ZU MEERESFRÜCHTEN.			

ROSÉWEIN

6. CHIARETTO ROSÉ – GARDASEE		16 €	60 €
ZARTROSA, TROCKEN UND FRUCHTIG MIT NOTEN VON ERDBEEREN UND KIRSCHEN – EIN LEICHTER SOMMERWEIN FÜR WARME TAGE UND ANTIPASTI.			

SCHAUMWEIN

7. PROSECCO DOC – VENETIEN		14 €	56 €
FEINPERLIG, FRISCH UND LEICHT SÜSSLICH MIT AROMEN VON GRÜNEM APFEL UND ZITRUS – IDEAL ALS APERITIF ODER ZU DESSERTS.			

Alkoholische Getränke

	0,2 L	0,4 L
STERNQUELL PILS	2,50 €	3,50 €
WERNESGRÜNER PILS LEGENDE	3,50 €	4,50 €
MORETTI (ITALIENISCHES BIER)	3,50 €	4,50 €
BIRRA PERONI (ITALIENISCHES BIER)	3,50 €	4,50 €
APEROL SPRITZ CLASSIC	3,50 €	4,50 €
APEROL SPRITZ WHITE PEACH	3,50 €	4,50 €
SARTI SPRITZ CLASSICI	3,20 €	4,30 €
SARTI LEMON SPRITZ	3,20 €	4,30 €
SANGRIA	3,20 €	4,30 €
MOJITO	3,20 €	4,30 €
LIMONCELLO SODA	3,20 €	4,30 €

Alkoholfreie Getränke

0,2 L 0,4 L

MINERALWASSER (STILL / SPRITZIG) 2,50 € 3,50 €

COLA / COLA LIGHT / COLA ZERO 3,50 € 4,50 €

FANTA ORANGE 3,50 € 4,50 €

SPRITE 3,50 € 4,50 €

MEZZO MIX 3,50 € 4,50 €

SPEZI 3,50 € 4,50 €

ORANGENSAFT / APFELSAFT / MULTIVITAMINSAFT 3,20 € 4,30 €

SAFTSCHORLEN (ORANGE / APFEL / JOHANNISBEERE) 3,20 € 4,30 €

EISTEE (PFIRSICH / ZITRONE) 3,20 € 4,30 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN (Z.B. ZITRONE, HIMBEERE, MINZE) 3,20 € 4,30 €

TONIC WATER / BITTER LEMON / GINGER ALE 3,20 € 4,30 €