



SPEISEKARTE

MONTAG - FREITAG

11:00 - 14:00 UHR & 17:00 - 22:00 UHR

SAMSTAG

17:00 - 22:00 UHR



CREDO_RESTAURANT_FN



CREDO-FN.DE

RESERVIERUNGEN:

+49 (0) 7541 3747898





APERITIVO

Alle Aperitifs werden in einem 0,2 l Glas serviert

Aperol Spritz	7,20
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Hugo	7,20
<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze</i>	
Lillet Berry	7,20
<i>Lillet Blanc, Russian Wild Berry</i>	
Lillet Vive	7,20
<i>Lillet Blanc, Tonic Water, Erdbeere</i>	
Rosato Mio	7,20
<i>Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	
Rosato Duo	7,20
<i>Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette</i>	
Rosato Lemon	7,20
<i>Ramazzotti Aperitivo Rosato, Bitter Lemon, Zitrone, Minze</i>	

BIERE

Meckatzer Weiss-Gold	0,33 l	3,20	0,5 l	4,20
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei	0,33 l	3,20		
Meckatzer Hell			0,5 l	4,20
Meckatzer Pils	0,33 l	3,20		
Meckatzer Radler	0,33 l	3,20	0,5 l	4,20
Meckatzer Hefeweizen			0,5 l	4,20
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	4,20
Farny Kristall-Weizen			0,5 l	4,20
Colaweizen (Hefe / Kristall)			0,5 l	4,60
Russ (Hefe / Kristall)			0,5 l	4,60

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.



FRUCHTNEKTAR / FRUCHTSAFT

Orangen- / Apfelnektar	0,2 l	3,50	0,4 l	4,70
Multivitamin-Fruchtnektar	0,2 l	3,50	0,4 l	4,70
Traubensaft rot	0,2 l	2,50	0,4 l	4,70
Johannisbeernektar rot	0,2 l	3,50	0,4 l	4,70
Saftschorle	0,2 l	3,30	0,4 l	4,50

*(Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar,
Traubensaft, Maracujasaft)*

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Waldbeer-Limonade 0,4 l
Waldbeer-Sirup, Zitronensaft, Soda

Erdbeer-Minz-Limonade 0,4 l
Erdbeersirup, Zitronensaft, Minze, Soda

Holunder-Minz-Limonade 0,4 l
Holundersirup, Minze, Limetten, Soda

Mango-Minz-Limonade 0,4 l
Mangosirup, Zitronensaft, Minze, Soda

- ALLE LIMONADEN 5,90 -



ERFRISCHENDE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25 l	3,50	0,75 l	6,90
Acqua Panna	0,25 l	3,50	0,75 l	6,90
Tafelwasser	0,2 l	2,50	0,4 l	3,20
Coca-Cola ^(2,16)	0,2 l	3,50	0,4 l	4,40
Coca-Cola Light ^(2,16)	0,2 l	3,50	0,4 l	4,40
Spezi ^(2,16)	0,2 l	3,50	0,4 l	4,40
Fanta ^(2,3,6)	0,2 l	3,50	0,4 l	4,40
Sprite ⁽³⁾	0,2 l	3,50	0,4 l	4,40
Bitter Lemon ⁽¹⁵⁾	0,2 l	3,50	0,4 l	4,40
Ice Tea Pfirsich / Zitrone ⁽¹⁶⁾	0,2 l	3,50	0,4 l	4,40

KAFFEE⁽¹⁶⁾

Tasse Kaffee	2,90
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato ^(b)	2,70
Doppelter Espresso Macchiato ^(b)	3,80
Cappuccino mit Milchschaum ^(b)	3,80
Latte Macchiato ^(b)	4,00
mit Vanille ⁽³⁾ , Karamell ⁽²⁾ , Amarettogeschmack ^(2,1)	4,20
Caffè Corretto (Espresso mit Grappa) ⁽¹³⁾	4,20
Milchkaffee ^(b)	3,20

HEISSE GETRÄNKE

Heiße Schokolade ^(b)	2,90
Heiße Schokolade ^(b) mit Sahne ^(b)	3,20
Früchte-, Kamille-, Pfefferminz-, Hagebutte-, Schwarztee ⁽¹⁶⁾	2,80



WEISSWEINE ^(13,p)

Chardonnay Banear DOC, Friuli, trocken	0,2 l	6,20
Frascati F.C. DOC, Lazio, trocken	0,2 l	6,20
Pinot Grigio Banear DOC, Friaul, trocken	0,2 l	6,20
Chiaretto (Rosé), Vino da Tavola, Venetien	0,2 l	6,20
Weinschorle, sauer/süß	0,2 l	4,50

ROTWEINE ^(13,p)

Hauswein, Nero d'Avola, Sizilien, trocken, kräftig	0,2 l	6,20
Merlot Banear DOC, Friaul, trocken	0,2 l	6,20
Bardolino Sartori DOC, Toskana, halbtrocken	0,2 l	6,20
Chianti Melini DOCG, Toskana, trocken	0,2 l	6,20
Lambrusco Chiarli IGT, Modena, süß	0,2 l	6,20
Weinschorle, sauer/süß	0,2 l	4,50

PROSECCO ^(13,p)

Prosecco, Valdo	0,1 l	5,30
	0,75 l	25,90



FLASCHENWEINE ROT

Spätburgunder 2021, trocken, Aufricht Bodensee, 13,0% Vol. - Schmeichelnd und verzaubernd. Dem intensiven Duft nach Wildkirschen folgt ein Mix aus roten Beeren am Gaumen	0,75 l	28,90
Nero d'Avola Sicilia DOC 2023, trocken, Casalina Di Siziano Italien, Sizilien, 13% Vol. - Fruchtiges Bouquet mit süßen Noten von Himbeeren, Sauerkirschen und reifen Früchten, sowie intensiver, samtiger und angenehm persistenter Geschmack	0,75 l	21,80

FLASCHENWEINE WEISS

Weißburgunder 2022, trocken, Aufricht Bodensee, 13,5% Vol. - Weiße Blüten, knackige Birne, elegante Würze	0,75 l	28,90
Chardonnay 2022, trocken, Kress Bodensee, 13% Vol. - Angenehmer Schmelz mit langem Nachhall, Kraft, Fülle und Eleganz	0,75 l	29,90
Kerner 2022, trocken, Kress Bodensee, 13% Vol. - Fruchtig, frische Aromatik, Aromaspektrum zwischen Litschi, Kiwi und Ananas	0,75 l	28,90
Grauburgunder 2022, trocken, Aufricht Bodensee, 13% Vol. - Quitte x Brioche, dicht & würzig	0,75 l	29,90
Chardonnay 2021, trocken, Aufricht Bodensee, 13,5% Vol. , alte Reben - Druckvoll, dicht & würzig	0,75 l	31,00
Rosé Pinot Noir 2022, trocken, Kress Bodensee, 12,5% Vol. - Dezente herbe Frucht mit filigranem Grip	0,75 l	26,50



GRAPPA/ OBSTBRÄNDE⁽¹³⁾

Obstwasser	2 cl	3,80
Williams Christ	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	4,90
Grappa Francoli	2 cl	5,70

WEINBRAND/COGNAC⁽¹³⁾

Vecchia Romagna	2 cl	4,70
Veterano	2 cl	4,70
Carlos Primero	2 cl	5,90

KRÄUTERLIKÖRE/DIGESTIFS⁽¹³⁾

Averna ⁽²⁾	4 cl	4,80
Campari ⁽²⁾	4 cl	4,80
Fernet Branca ⁽²⁾	2 cl	4,50
Ramazzotti ⁽²⁾	4 cl	4,80

LIKÖRE⁽¹³⁾

Amaretto ⁽¹⁾	4 cl	4,70
Baileys ^(2,16,b)	2 cl	4,70
Sambuca	2 cl	4,50



VORSPEISEN

Gemischter Salat nach Saison ^(b,d,i)	6,50
Tomatensalat mit Zwiebeln ⁽³⁾	7,90
Tomatensalat mit Mozzarella ⁽³⁾	8,90
Rucola mit Kirschtomaten und Grana-Spalten an feinem Olivenöl-Balsamico-Dressing ⁽²⁾	8,90
Rinder-Carpaccio auf Rucola mit Grana- Padano-Spänen und Olivenöl	11,50
Antipasto Misto – Italienischer Schinken ⁽³⁾ , verschiedene Salamisorten ^(3,6,i) , Käse und italienisches Gemüse ^(1,3,6,8)	12,80
Gamberetti ^(g) Aglio e Olio	11,60
Bruschetta ^(a) klassisch mit Tomatenwürfeln	5,50
Bruschetta ^(a) Mozzarella – mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Oliven	6,50
Pizzabrot mit Knoblauch	6,70
Pizzabrot mit Tomatensugo und Knoblauch	6,90



SALATVARIATIONEN

Frische, gemischte Salatvariationen nach Saison:

mit gekochtem Ei ^(d) und Spargel	13,20
mit gebratenen Puten- und Speckstreifen ^(3,4,6)	14,20
mit gebratenen Knoblauchgarnelen ^(g)	15,90
mit gebackenem Fischknusperli ^(a,b,d,e)	16,10
Lauwarmer Gemüsesalat mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln auf Blattsalaten, wahlweise mit Räucherlachs oder Parmaschinken	15,90

SUPPEN

Minestrone – italienische Gemüsesuppe	5,40
Tomatencremesuppe	5,60
Zuppa Pavese – Kraftbrühe mit verquirltem Ei	5,10

PIZZA

Pizza Margherita mit Tomatensoße und Käse	8,90	Pizza Quattro Stagioni mit Hinterschinken ^(3,4,6) , Paprika, Artischocken ^(1,6) und Champignons	12,90
Pizza Funghi mit Champignons	10,50	Pizza Rustica mit Parmaschinken ⁽³⁾ , Rucola, Gorgonzola	13,50
Pizza Prosciutto mit Hinterschinken ^(3,4,6)	10,70	Pizza al Salmone mit Räucherlachs ^(e) und Zwiebeln	13,80
Pizza Due Gusti mit Hinterschinken ^(3,4,6) und Champignons	11,90	Pizza ai Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ^(f,g) und Zwiebeln	14,90
Pizza Vegetaria mit Oliven ^(6,8) , Artischocken ^(1,6) , Paprika und Champignons	10,90	Pizza Pesce Misto mit Räucherlachs ^(e) , Thunfisch ^(e) und Zwiebeln	14,80
Pizza Hawaii mit Hinterschinken ^(3,4,6) und Ananas	12,30	Pizza Quattro Formaggi mit Mozzarella ⁽³⁾ , Grana Padano, Gorgonzola und Edamerkäse ⁽³⁾	13,10
Pizza Salami ^(3,4,6)	10,80	mit Hinterschinken ^(3,4,6)	13,70
Pizza Vulcano mit Salami ^(3,4,6) , Champignons und Ei ^(d)	12,60	mit Räucherlachs ^(e)	14,10
Pizza Diavolo (scharf) mit pikanter Salami ^(3,4,6) und Peperoni ^(3,6)	11,60	mit Parmaschinken ⁽³⁾	14,10
Pizza Fantasia mit Hinterschinken ^(3,4,6) , Champignons, Knoblauch und Gorgonzola	13,60	Pizza Mezzaluna Halb: Calzone mit Hinterschinken ^(3,4,6) und Champignons gefüllt Halb: Blattsalate, eingelegte Tomaten und Oliven ⁽⁶⁾	12,80
Pizza Tonno mit Thunfisch ^(e) und Zwiebeln	12,90	Pizza Mozzarella mit Tomatensoße, Käse, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	12,90
Pizza Regina mit Spinat ⁽⁵⁾ , Speck und Knoblauch	11,50	Pizza Mista mit Hinterschinken ^(3,4,6) , Salami ^(3,4,6) , Champignons und Artischocken ^(1,6)	13,90
		Pizza mit Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola und Tipo Parmaschinken	13,80

Jede extra Zutat auf der Pizza: + 1,50 | Sardellen, Thunfisch, Lachs und Parmaschinken: + 2,50

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.



PASTA EXKLUSIV

Tagliatelle^(a,d) ai Gamberetti	16,90
mit Krabben ^(g) , Gemüsestreifen und Lauch in feiner Tomaten-Sahnesoße ^(b)	
Tagliatelle^(a,d) alla Casa	14,80
mit Kalbfleischstreifen und Lauch in leichter Sahnesoße ^(b)	
Tagliatelle^(a,d) con Tacchino	15,50
mit Putengeschnetzeltem und Steinpilzen in feiner Sahnesoße ^(b)	
Spaghetti Parma	14,90
mit Spaghetti ^(a) Aglio e Olio, Streifen vom Parmaschinken ⁽³⁾ und Rucola	
Casarecce alla Caprese^(g)	13,70
Pasta ^(a) mit frischen Tomaten, Zucchini, zerlassenen Mozzarella ⁽³⁾ in Olivenöl und Knoblauch	
Bavette^(a) mit gegrillten Garnelen^(g)	16,90
mit Lauchstreifen und Kirschtomaten in Olivenöl	
Casarecce^(a,d) alla Monte Cristo	16,80
mit grünem Pesto, Sahnesoße ^(b) und Kaiserkrabben ^(g)	
Spaghetti^(a) allo Scoglio	16,80
mit Muscheln ^(f) , Krabben ^(g) und Calamari ^(f) in Tomatensoße	
Penne^(a) alla Olive	11,90
mit Oliven ^(6,8) in Tomatensoße (leicht pikant)	
Penne^(a) ai Soleggiati	14,90
mit eingelegten Tomaten, Rucola und Grana-Streifen in feinem Olivenöl	



PASTA KLASSIKER

Spaghetti^(a) „Aglio e Olio“ mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	9,30
Spaghetti^(a) Napoli mit feiner Tomatensauce und Basilikum	9,50
Spaghetti^(a) alla Bolognese mit würziger Hackfleisch-Tomatensoße ^(k)	10,50
Spaghetti^(a) alla Carbonara mit Hinterschinken ^(3,4,6) in Sahnesoße ^(b) mit Eigelb ^(d)	10,90
Penne^(a) all'arrabbiata mit Knoblauch, Chili und Tomatensauce (scharf)	10,70
Penne^(a) alla Gorgonzola in leichter Gorgonzola-Sahnesoße ^(b)	11,50
Penne^(a) al Salmone mit Räucherlachs ^(e) in Tomatensahnesoße ^(b)	14,50
Spaghetti^(a) mit Basilikumpesto und Kirschtomaten	12,50

Gratinati (mit Käse⁽³⁾ im Ofen überbacken)

Hausgemachte Lasagne^(a,d) alla Casa in Hackfleisch-Tomatensoße ^(k) mit Erbsen ⁽ⁱ⁾ und Eiern ^(d)	12,50
Hausgemachte Fischlasagne^(a,d) mit Räucherlachs ^(e) , Garnelen ^(g) , Spinat und Ricotta	14,90
Tagliatelle al Forno^(a,d) mit Streifen von der Pute und Steinpilzen in Sahnesoße	15,80

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.



FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca alla Romana Kalbschnitzel mit Parmaschinken ⁽³⁾ und Salbei, gebraten in feiner Rotweinsauce ^(k) und serviert mit Butternudeln ^(a,b,d)	24,80
Piccata alla Milanese Kalbschnitzel im Grana-Ei-Mantel ^(d) gebraten, auf Tomatenspaghetti ^(a)	22,80
Argentinisches Rindersteak vom Grill (wie gewachsen) mit Gemüseantipasto ^(1,3,6,8) und Tomaten-Mozzarella ⁽³⁾ umlegt	28,90
Argentinisches Rindersteak in Pfeffersauce^(k) (wie gewachsen) mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen	28,90
Tagliata con Grana e Rucola (wie gewachsen) geschnittenes argentinisches Rindersteak vom Grill auf Rucola und Grana-Spalten, dazu feines Olivenöl	27,90

FISCHGERICHTE

Frisches Lachsfilet^(e) vom Grill mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln	24,50
Merluzzo alla griglia Seehecht ^(e) vom Grill auf mediterranem Gemüse und Kartoffeln	21,80
Zanderfilet^(e) vom Grill mit Blattspinat und Kartoffeln	23,90
Frisches Lachsfilet^(e), Zanderfilet^(e) und Garnelen^(g) vom Grill mit Basilikumbutter ^(b) auf mediterranem Gemüse und Kartoffeln	32,80
Tagliatelle^(a,d) mit Lachs ^(e) in Spinat-Sahnesauce ^(b)	16,80



NACHSPEISEN

Tiramisu ^(a,b,d,13)	5,90
Klassisches italienisches Dessert	
Soufflé al Cioccolato ^(a,b,d,1,q)	6,50
Feines Schokoküchlein gefüllt mit einem Herz aus flüssiger Schokolade	
Tartufo Classico ^(b,d,i,q)	6,20
Halbgefrorenes aus Zabaione-Eis, umhüllt mit Kakao und Haselnussstückchen	
Tartufo Bianco ^(b,d,i,q)	6,20
Halbgefrorenes aus Zabaione-Eis, umhüllt mit geraspelter weißer Schokolade	
Tartufo Nocciola ^(b,d,i,q)	6,20
Halbgefrorenes aus Zabaione-Eis, umhüllt mit Haselnüssen, Schokolade und Baiser	
Gemischtes Eis ^(b,2,6)	5,50
Gemischtes Eis mit Sahne ^(b,2,6)	5,90
Eiskaffee	4,80
Vanilleeis ^(b,2,6) , Kaffee ⁽¹⁶⁾ und Schlagsahne ^(b)	
Zitrone	5,60
Echte Zitrone mit Zitroneneis gefüllt	
Coco	6,20
Kokoseis in echter Nussschale	



ALLERGENE

- a = GLUTEN (Weizen, Hartweizengrieß)
- b = LAKTOSE (Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis)
- d = EIER (Gefrier-Ei, Merinquen, Biskuit, Teigwaren)
- e = FISCH (alle Fischarten)
- f = WEICHTIERE (Calamares, Tintenfisch, Muscheln)
- g = KREBSTIERE & KREBSTIERERZEUGNISSE (Garnelen, Scampi, Krabben, Krabbenmehl)
- h = LUPINEN
- i = SENF (Senfkörner, Salatsoßen, Wurst)
- k = SELLERIE (Gemüsebrühe, Soßen)
- l = SCHALENFRÜCHTE (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- m = ERDNÜSSE
- n = SESAMSAMEN (Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina)
- p = SCHWEFELDIOXID & SULFITE (üblich in Wein, Meerrettich)
- q = SOJA (häufig in vegetarischen/veganen Gerichten)

ZUSATZSTOFFE

- 1 = Mit Geschmacksverstärker
- 2 = Mit Farbstoff
- 3 = Mit Konservierungsstoff
- 4 = Mit Nitritpökelsalz
- 5 = Mit Nitrat
- 6 = Mit Antioxidationsmittel
- 7 = Geschwefelt
- 8 = Geschwärzt
- 9 = Gewachst
- 0 = Mit Phosphat
- 11 = Mit Süßungsmittel(n)
- 12 = Mit Phenylalanin
- 13 = Mit Alkohol
- 14 = Taurinhaltig
- 15 = Chininhaltig
- 16 = Koffeinhaltig