

WONDER RESTAURANT: GETRÄNKE



BIERVOM FASS

Beck's - cl. 40(5% vol)	€ 6.50
Lefte Rouge - cl. 50 (6,6% vol.)	€ 7.50
Franziskaner - cl. 40 (5% vol.)	€ 7.50

FLASCHENBIERE

Beck's - cl. 33 (5% vol.)	€ 6.00
Hoegaarden - cl. 33 (4,8% vol.)	€ 6.00
Corona - cl. 33 (4,5% vol.)	€ 6.00
Corona "0,0" - cl. 33 (0,0% vol.)	€ 6.50
Super Tenent's - cl. 33 (9% vol.)	€ 7.50
Lefte Blonde - cl. 33 (6,6% vol.)	€ 6.50
Lowenbrau - cl. 33 (6,1% vol.)	€ 6.50
Glutenfreies Bier - cl. 33 (4,7% vol.)	€ 6.50

ITALIENISCHE PERLWEINE

Prosecco D.O.C. "Trimati"	Venetien	€ 6.50	€ 28.00
Prosecco Millesimato D.O.C. "Trimati"	Treviso/Venetien	€ 7.50	€ 35.00
Prosecco Millesimato D.O.C. 2021 Brut "Revi"	Trentino Südtirol	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"	Franciacorta/ Lombardei	€ 10.00	€ 65.00

FRANZÖSISCHE PERLWEINE

Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/Frankreich	€ 15.00	€ 75.00
Brut 'La Cuvée' Laurent-Perrier	Champagne/Frankreich		€ 95.00

ITALIENISCHE WEISSWEINE

Custoza D.O.C. Cavalchina	Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini	Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani	Venetien	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani	Venetien	€ 7.00	€ 33.00
Ribolla Gialla D.O.C. Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00
Vermentino D.O.C. 2023 Tenuta Guado al Tasso Marchese Antinori	Bolgheri/Toscana		€ 45.00

ROSÉWEINE

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Venetien	€ 6.50	€ 24.00
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Rose "Revi"	Trentino Südtirol		€ 40.00

ITALIENISCHE ROTWEINE

Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara Allegrini	Venetien	€ 7.00	€ 24.00
Valpolicella Classico D.O.C. Bio Cà La Bionda	Venetien	€ 8.00	€ 32.00
Valpolicella Ripasso D.O.C. Cantine Bertani	Venetien	€ 8.50	€ 35.00
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. Bio Cà La Bionda	Venetien		€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2018 Bio	Venetien		€ 72.00
Amarone Valpantena D.O.C.G. Cantine Bertani	Venetien	€ 14.00	€ 80.00

SÜSSWEINE (RECIOTO UND PASSITI)

Recioto della Valpolicella D.O.C.G. cl.375 Cantine Bertani	Venetien	€ 14.00	€ 45.00
I Capitelli I.G.T. 2022 cl.375 Anselmi	Soave/Venetien		€ 55.00



ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.



GLUTEN



SCHALENTIER



EI



FISCH



ERDNUSS



SCHALENTIER



MILCH



NUSS



SELLERIE



SENF



SESAM



SOJA



SCHWEFELDIOXID



LUPINE

Die Speisekarte kann unter Berücksichtigung der Saisonalität der Produkte und in Abhängigkeit davon Änderungen unterliegen Marktverfügbarkeit.

*Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

ACHTUNG Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.



VEGAN



SCHWEINEFLEISCH

WONDER RESTAURANT: MENU MAMMUT



KÖSTLICHKEITEN: Brot am Tisch

°Tägliche Auswahl an Brot-Häppchen

°Auswahl an Pizza und Focaccia

WURST-ECKE:

Auswahl an lokalen und nationalen Wurst-Aufschnitten

Aufschnitt-Brett mit typischen lokalen Käsesorten, Mozzarelline Fior di Latte

Kochschinken

ECKE MIT FRITTIERTEM:

°Kartoffelkroketten

°Fischstäbchen

Nachos mit Soßen

°Pommes Frites

VORSPEISEN:

Caprese mit Mozzarella Fior di Latte und marinierten Tomaten

Venusreis und Roter Reis mit Gemüse, grünem Apfel und gerösteten Kürbiskernen

°Russischer Salat mit süß-sauren Gurken, Kapernfrucht und gefüllten Eiern

Bei niedriger Temperatur garte Hüftspitze mit geräuchertem Ricotta und Rucola

°Klippenfischsalat, Kirschtomaten, Sellerie, weiße Kartoffeln und Limettenemulsion

°Weiße Fleischpastete mit Erbsen und Asiago D.O.P.

ERSTE GÄNGE:

Pennette mit Tomate und Basilikum für unsere jüngsten Gäste

°Kleine Bolognese-Lasagne aus Eiernudeln

°Klassische Gemüsesuppe mit Frühgemüse

°Mezze Maniche mit Krustentiercreme, Muscheln und Moschus-Kürbis

Fusillone all'Amatriciana

Risotto mit Kürbis, Speck und Salbei

ZWEITE GÄNGE:

°Aostataler Hamburger

Putenschnitzel mit Zitronensauce und gerösteter Paprika mit Paprikagewürz

°Fischsuppe mit marinierten Kirschtomaten

Lachs in duftender Brotkruste mit Mimosensauce

CHEF TRANCHEUR:

°Der klassische 3-Fleisch-Ghiros mit seiner Joghurtsauce

BEILAGEN:

Salatecke

°Karotten in süß-sauer

°Natürlich angemachte grüne Bohnen

Kartoffeln mit Crispy-Speck und karamellisierten Zwiebeln

DESSERTS:

Die Ecke des Konditors

°Verschiedene Torten und Mignon-Feingebäck von unserem Konditor

Frisches Obst der Saison

Granita für unsere kleinen Gäste

Erdbeer-Sorbet

Zitronensorbet

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.



Die Speisekarte kann unter Berücksichtigung der Saisonalität der Produkte und in Abhängigkeit davon Änderungen unterliegen Marktverfügbarkeit.

°Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

ACHTUNG Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.



WONDER RESTAURANT: WOLF LEGEND



KÖSTLICHKEITEN: Brot am Tisch

°Tägliche Auswahl an Brot-Häppchen

°Auswahl an Pizza und Focaccia von unserem Bäcker

WURST-ECKE:

Auswahl an lokalen und nationalen Wurst-Aufschnitten

Käsebrett (lokal und typisch)

Rohschinken Langhiranese

ECKE MIT FRITTIERTEM:

°Kartoffelkroketten

°Fischstäbchen

Nachos mit Soßen

°Pommes Frites

VORSPEISEN:

Handgemachtes, weiches Brötchen, gefüllt mit verschiedenen Mousses



Salzfleisch, Grana Padano D.O.P. und frischer Feldsalat

°Nizza-Salat

Couscous aus Grieß und knuspriges Gemüse

°Mariniertes Schwertfisch-Carpaccio mit grüner Sauce

°Blätterteig-Strudel mit Spinat, Edamer-Käse und Kuhmilch-Ricotta



ERSTE GÄNGE:

Fusilli mit Rinder-Ragout

°Meeres-Risotto

°Weiße Kartoffel-Gnocchi mit Wurst und Waldpilzen

°Toskanische Ribollita und sardische Fregola

°Casarecce mit Erbsen-Creme und Basilikum, Tintenfisch und gerösteten Mandeln

Paccheri mit Auberginencreme, Pesto aus getrockneten Tomaten, Paprika und Ricotta

ZWEITE GÄNGE:

Gefüllter Hackbraten mit Tomatensauce

°Hähnchen „alla Diavola“ am Spieß

°Umbrine nach Livorno-Art

°Gemischter, frittierter Fisch mit Gemüse im Teigmantel

CHEF TRANCHEUR:

Fang des Tages

BEILAGEN:

Salatecke

°Brokkoli und Blumenkohl gemischt

°Spinat in Butter

Gratiniertes Kartoffelpüree

DESSERTS:

Die Ecke des Konditors

°Verschiedene Torten und Mignon-Feingebäck von unserem Konditor



Frisches Obst der Saison

Granita für unsere kleinen Gäste

Erdbeer-Sorbet

Zitronensorbet

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.



Die Speisekarte kann unter Berücksichtigung der Saisonalität der Produkte und in Abhängigkeit davon Änderungen unterliegen Marktverfügbarkeit.

°Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

ACHTUNG Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.



WONDER RESTAURANT: MENU OBLIVION



KÖSTLICHKEITEN: Brot am Tisch

°Tägliche Auswahl an Brot-Häppchen

°Auswahl an Pizza und Focaccia von unserem Bäcker

WURST-ECKE:

Auswahl an lokalen und nationalen Wurst-Aufschnitten

Käsebrett (lokal und typisch)

Putenschinken

ECKE MIT FRITTIERTEM:

°Kartoffelkroketten

°Fischstäbchen

Nachos mit Soßen

°Pommes Frites

VORSPEISEN:

°Präsentation der fünf Vollkorn-Getreidesorten mit kandierten Kirschtomaten und Gemüse

Kalbfleisch „Vitello Tonnato“ nach Tradition

Huhn auf katalanische Art mit knusprigem Gemüse

Kompott aus weißen Kartoffeln, Champignons, süß-sauren Gurken und Mayonnaise mit Balsamico-Essig

Miesmuscheln aus dem Mittelmeer auf Seefahrerart

°Frisella aus Hartweizen, Burrata-Stracciatella-Käse und in der Pfanne gebratene Friarielli

ERSTE GÄNGE:

Farfalle in Tomatensauce mit Basilikum

Risotto auf Mailänder Art und Tastasal-Ragout

°Tiroler Spätzle mit Butter, aromatisiert mit Salbei und Monte Veronese D.O.P.

°Spargel-Tortelloni mit Lachs und Zitronenzest

°Klassischer Auberginenauflauf

Karotten-Kartoffelsuppe mit Croutons

ZWEITE GÄNGE:

°Gemischtes Fleisch vom Grill

°Barschfilet à la Cardinale

°Rindfleischbällchen mit Tomatensauce

°Brassenfilet mit mediterraner Würzsoße

CHEF TRANCHEUR:

Rinderbraten, bei niedriger Temperatur gegart

BEILAGEN:

Salatecke

°Fenchel mit Gratin

°Gemüse-Wok mit Sojasauce

Bratkartoffeln

DESSERTS:

Die Ecke des Konditors

°Verschiedene Torten und Mignon-Feingebäck von unserem Konditor

Frisches Obst der Saison

Granita für unsere kleinen Gäste

Erdbeer-Sorbet

Zitronensorbet

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.



Die Speisekarte kann unter Berücksichtigung der Saisonalität der Produkte und in Abhängigkeit davon Änderungen unterliegen Marktverfügbarkeit.

°Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

ACHTUNG Sie können überprüfen, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten unserer Speisekarte enthalten sind, indem Sie die Symbole beachten. Eine entsprechende Erklärung finden Sie auf der Übersichtstafel und in der Allergen-Matrix, die in unseren Restaurants verfügbar sind.

