



HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 37 Jahren Gastgeber mit Innovation & Leidenschaft



Nach dieser langen Durststrecke freuen unser Team und wir uns sehr, Sie liebe Gäste, endlich wieder an 7 Tagen verwöhnen zu können und versuchen einen möglichst «normalen» Ablauf zu gestalten, damit Sie sich wohlfühlen.

Zu Ihrem und unserem Schutz gelten in der Gastronomie bis auf weiteres folgende Regelungen, welche wir strikte einhalten:

- Wartepunkt - Bitte warten, wir führen Sie zu Ihrem Tisch
- Händedesinfektion - zu Ihrem und unserem Schutz
- Gartenterrasse = Maskenfrei
- Maskenpflicht beim Ein- und Austritt ins Haus
- Innenbereich = Konsumation nur sitzend erlaubt
- keine Beschränkung für Gruppengrösse
- Tischabstände 1.5m zwischen verschiedenen Gruppen

Ihre Gastgeber
Anita & Andreas Häberling

Täglich geöffnet

**Unsere Öffnungszeiten sind
bis auf weiteres reduziert**

Warme Küche

Montag - Sonntag	8.00 - 22.00 Uhr	mittags Mo - Sa	11.30 - 13.45 Uhr
		abends Mo - Sa	17.30 - 21.00 Uhr
		Sonntag durchgehend	11.30 - 20.00 Uhr

Gasthof Pizzeria Weingarten • Anita & Andreas Häberling
Untere Bahnhofstrasse 8 • 8910 Affoltern a. A.
044 761 63 92 • info@weingarten.ch • www.weingarten.ch

Preise sind in CHF, inkl. MwSt. / 0721_Sommer

ANTIPASTI VORSPEISEN

klein Portion

Salmone marinato

hausmarinierter Lachs mit Toast und Butter

23.80 27.80

Carpaccio

rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch

22.80 26.80

Tatar

feines Rindfleisch -Tatar, wählen Sie mild, mittel oder scharf

24.80 28.80

Cognac- , Whisky- oder Calvados-Beilage

+ 5.30

TAPAS

klein Portion

Oliven variadas

marinierte schwarze & grüne Oliven

4.30 6.20

Champignons

sautierte Champignons

5.30 7.50

Artischocken

Artischockenherzen an einer Vinaigrette

5.80 7.80

Manchego

spanischer Käse mit getr. Tomaten

6.80 8.80

Patatas al ajillo

frittierte Kartoffelwürfeli an einer Knoblauchsauce

9.80

Gambas al ajillo

kl. Crevetten mit Olivenöl & Knoblauch gebraten

10.80

Frutti di mare

Meeresfrüchtesalat

8.30 10.80

Albondigas

Hackbällchen an würziger Tomatensauce

8.00 11.50

San Daniele

milder Rohschinken aus Italien

11.00 15.80

INSALATE SALATE

klein Portion

Insalata verde

knackig frische Blattsalate

8.30

Insalata mista

gemischter Saisonsalat

9.80

Insalata di pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln

10.30

Insalata di rucola

Rucolasalat mit Olivenöl, Balsamicoessig & Parmesanflocken

11.30

Insalata Caprese

frische Tomaten- & Mozzarellascheiben, kaltgepresstes Olivenöl, Balsamicoessig & frischer Basilikum

16.30 19.30

MINESTRE

SUPPEN

Tortelloni in brodo

Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in einer Gemüsebouillon 8.80

Stracciatella alla Romana

klare Gemüsebouillon mit geriebenem Parmesankäse, Petersilien und zerschlagenem Ei 8.80

Zuppa Pavese

klare Gemüsebouillon mit geröstetem Brot, Ei und Parmesankäse 9.80

Minestrone

hausgemachte italienische Gemüsesuppe 11.00

RISOTTO

klein Portion

Risotto zafferano

Safranrisotto mit Zwiebeln & Parmesankäse 17.80 21.80

Risotto zafferano con funghi porcini

Safranrisotto mit Steinpilzen, Knoblauch, Zwiebeln & Parmesan 21.80 25.80

GNOCCHI

klein Portion

Gnocchi "Pomodoro"

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 18.80 21.80

Gnocchi "Balba"

Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleischsauce, Tomaten, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 19.80 22.80

Gnocchi al Gorgonzola

Kartoffelgnocchi mit Rahm, Gorgonzola- & Parmesankäse im Ofen überbacken 20.80 23.80

PIZZE

Mini Mittel Maxi

Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

12.30 15.30 19.30

Pizza Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano

15.80 18.80 22.80

Pizza Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

15.80 18.80 22.80

Pizza Fiorentina

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

16.30 19.30 23.30

Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

16.80 19.80 23.80

Pizza Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano

17.30 20.30 24.30

Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, frische Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

17.80 20.80 24.80

Pizza Siziliana

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Ei, Oregano

18.30 21.30 25.30

Pizza 4 Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Peperoni, Oliven, Kapern, Oregano

18.30 21.30 25.30

Pizza del Padrone

Tomaten, Mozzarella, Kalbfleischwürfeli, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Oregano

19.80 22.80 26.80

Pizza Verona

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Riesencrevetten, Oregano

19.80 22.80 26.80

Pizza Calzone Ripieno

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, frischer Basilikum, Oregano, Tomatensauce separat

23.80

Auf Wunsch **SPEZIAL-TEIG**AUSWAHL für Pizze in mittlerer Grösse:

Dinkel-Teig

Dinkelmehl

+ 2.00

Para-Teig

Para-Vollkornmehlmischung

+ 2.00

glutenfreier Teig

Mais-, Reis- & Kartoffelmehl, Ei

Kann Spuren von Gluten enthalten!

+ 2.00

Spezial-Zutaten z.B. Steinpilze, Rucola, Kalbfleisch, Sardellen, Artischocken.....
alle weiteren Zutaten

Preis auf Anfrage
+ 1.50

PASTA

TEIGWAREN

klein

Portion

SPAGHETTI

der Fattoria "Pasta Mancini" an verschiedenen hausgemachten Saucen



Napoletana	Tomatensauce	14.80	17.80
Bolognese	würzige Rindshackfleischsauce	16.80	19.80
Arrabiata	scharfe Tomatensauce, Tomatenwürfel & Parmesan	17.30	20.30
Pesto	Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	17.80	20.80
Aglio & Olio	Knoblauch & Olivenöl	17.80	20.80
Peperoncini	Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan (scharf)	18.80	21.80
Certosa	Rahm & Gorgonzola	20.80	23.80
Carbonara	Panchetta, Knoblauch, Rahm, Ei, Parmesan		24.80
della Casa	Fleischwürfeli, Champignons, Peperonata, Parmesan (rassig)		25.80

Aufpreis für glutenfreie Spaghetti

+ 2.00

* **GLUTENFREIE Spaghetti**

Für alle Gäste mit **Glutenunverträglichkeit** haben wir neu auch **glutenfreie Pasta** im Sortiment. Diese wird bei der Bestellung frisch gekocht, d.h. es gibt eine etwas längere Wartezeit und kann mit allen unseren hausgemachten Saucen bestellt werden. En Guete!

TORTELLONI

mit Spinat-Ricottafüllung an verschiedenen hausgemachten Saucen

alla Panna	Rahm & Parmesan	19.80	22.80
Burro e Salvia	an brauner Butter & Salbei	18.80	21.80
Certosa	Rahm & Gorgonzola	20.30	23.30

LASAGNE CASALINGA

hausgemachte Lasagne mit grünen Nudeln, Rindshackfleischsauce, Parmesan & Rahm

25.80

PAPPARDELLE AL SALMONE

breite Eier-Nudeln von "La Pasta di Aldo" (Italien) an einer geheimnisvollen Sauce aus hausmariniertem Lachs & Rahm



24.80

28.80

CARNE

FLEISCH

klein

Portion

SCALOPPINE DI VITELLO

zarte, dünngeklopfte Kalbsschnitzeli (vom Bäggli) in Variationen

alla griglia	vom Grill mit Kräuterbutter		33.30
al limone	an einer delikaten Zitronensauce	31.80	35.80
alla viennese	paniert	32.80	36.80
alla panna	an einer feinen Rahmsauce	32.80	36.80
Saltimbocca alla romana			
Kalbsschnitzeli mit "San Daniele"- Rohschinken und Salbei		33.80	37.80
Piccata alla milanese			
Kalbsschnitzeli mit Ei und Parmesankäse im Butter gebraten		34.80	38.80
Involtini "Zia Teresa"			
Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit "San Daniele"- Rohschinken, Mozzarella & Knoblauch, an einer raffinierten Kräuterrahmsauce			42.80

FILETTO DI MANZO

zartes, irländisches Rindsfilet in 3 Variationen: (180g vom Mittelstück)

alla griglia	vom Grill mit Kräuterbutter		52.00
al tegame	im Topf gebraten, mit Butter, Knoblauch und Salbei		53.00
Weingarten	mit unserer hausgemachten Pilzrahmsauce (rassig)		56.00

SCHWEIN / POULET / LAMM

Bistecca di maiale alla griglia (180g)			
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter			31.00
Petto di pollo alla Bolognese (150g)			
zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit "San Daniele"- Rohschinken und einer geheimnisvollen Gorgonzolasauce			33.00
Lombatina d'agnello alla Piemontese (150g)			
rosa gebratenes Lammnierstück auf einer raffinierten Senfrahmsauce			41.00

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen:

Safranrisotto, Nudeln, Spaghetti, Kartoffelgnocchi, Reis, Pommes frites Blattspinat, Broccoli oder Grillmischgemüse

Zusätzliche Beilage		7.30	
Pommes frites		7.30	9.80

PESCE

FISCHE

klein Portion

° GAMBERONI ALL' AGLIO

(rassig)

knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Peterli, dazu servieren wir Trockenreis



39.00

° FISCHKNUSPERLI

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce



ohne Beilage

19.80 23.80

Beilagen: Pommes frites, Reis oder Grillmischgemüse

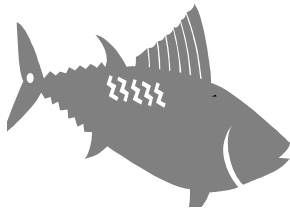
+ 7.30

° KNUSPERLITELLER

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce und knackigen Saisonsalaten garniert



28.80



FRISCHE FISCHE

Damit Ihnen unsere Küche einwandfreie Qualität anbieten kann, kaufen wir unsere frischen Fische bei Bianchi AG, Zumikon, ein. Für dieses Angebot gilt: "S'git solang s'hät"

* DORADE-FILET

in Olivenöl auf dem Teppanyaki gebraten

39.00

* LOUP DE MER-FILET

in Olivenöl auf dem Teppanyaki gebraten

39.00

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen :

Salzkartoffeln, Reis, Safranrisotto, Nudeln, Pommes frites, Grillmischgemüse, Blattspinat oder Broccoli

* Zucht Griechenland

° Zucht Vietnam

APÉRITIVES

HUUSAPÉRO Apéro Bitter mit Orangensaft	(ohne Alkohol)	7.00
Apéro Bitter von J. Gasco	(ohne Alkohol)	5.50
Ginger Ale		5.20
Orangensaft frisch gepresst	2dl	6.40
Tomatenjus	1.5dl	6.20
VENEZIANO Prosecco mit Aperol	1dl	11.00
PALERMO Moscato mit Campari & Cranberry	1dl	11.00
Prosecco "Menestrello" DOC, Italia	1dl	8.80
Moscato d' Asti (süss)	1dl	7.30
Campari	4 cl 23 Vol.%	7.80
Campari Orange	4 cl 23 Vol.%	9.30
Cynar	4 cl 16 Vol.%	7.80
Cynar Orange	4 cl 16 Vol.%	9.30
Martini bianco	4 cl 15.5 Vol.%	7.80
Ramazotti	4 cl 30 Vol.%	7.80
Sherry Dry	4 cl 15.5 Vol.%	7.80
Wodka Orange (Smirnoff)	4 cl 40 Vol.%	12.00
"Malfi"-Gin	4 cl 37.5 Vol.%	7.80
Gin Tonic	4 cl 37.5 Vol.%	12.00
Bacardi Cola	4 cl 37.5 Vol.%	12.00
Pernod	4 cl 40 Vol.%	7.80
Underberg	2 cl 44 Vol.%	7.50
Appenzeller	4 cl 29 Vol.%	7.50

BIER

Hürlimann offen / wechselndes Monatsbier

Herrgöttli / Herrgöttli Panaché	2 dl	4.00
Stange / Stange Panaché	3 dl	4.70
Grosses / Grosses Panaché	4 dl	5.50

FLASCHENBIER

Hürlimann Lagerbier hell	50 cl	5.80
Schneiderweisse Original	50 cl	7.80
Falken Schwarzbier	33 cl	5.50
Falken alkoholfrei	33 cl	4.80
Feldschlösschen alkoholfrei	50 cl	5.70

MINERALWASSER

Flaschen

San Pellegrino / Panna	50 cl	6.50
Henniez Légère / Henniez Naturelle	50 cl	6.50
Henniez Légère / Henniez Naturelle	30 cl	4.90
Coca Cola / Cola zero	33 cl	4.90
Rivella rot / blau	33 cl	4.90
Tonic Dry Bitter / Lemonade / Ginger Ale		
natürliche Zutaten, ohne Konservierungsstoffe, wenig Zucker von J. Gasco, Italien	20 cl	5.20
Traubensaft	20 cl	4.90
Red Bull (Dose)	25 cl	5.90

Apfelsaft / Schorle / Eistee / Sinalco / Citro	im Offenausschank
Service für Hahnenwasser in Karaffe	5dl 2.50 1l 4.00

KAFFEE

Kaffee crème / Kaffee Hag		4.50
Espresso crème / Espresso Hag		4.50
Espresso Macchiato		4.70
Milchkaffee / Milchkaffee Hag		4.70
Doppelter Espresso		6.90
Ristretto		4.50
Kaffee mélange	mit Schlagrahmhaube	6.00
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.20
Wiener Kaffee	mit 1 Kugel Vanilleglacé	8.20

SPEZIAL - KAFFEE

Corretto Brandy	1 cl	7.00
Corretto Grappa	1 cl	7.00
Irish Coffee	2 cl	10.00
Kaffee Amaretto	2 cl	10.00
Kaffee Weingarten	2 cl	10.00

TEE

in der grossen Tasse mit frischen Kräutern im Sieb aufgegossen

Schwarztee (Earl Grey) / Citro / Crème		4.30
Pfefferminze		4.30
Kamille		4.30
Hagenbutte mit Hibikus		4.30
Verveine (Eisenkraut)		4.30
Lindenblüte		4.30

Verlangen Sie die separate **Teekarte** mit den anderen feinen Teemischungen, welche wir für Sie ausgewählt haben.

MILCHGETRÄNKE

	2 dl	2.8 dl
Milch kalt	3.90	
Milch warm		4.40
Ovomaltine / Schokolade kalt	4.40	
Ovomaltine / Schokolade warm		4.90

LIEBER GAST

Fleischgenuss ist Vertrauenssache!

Und da uns Ihr Wohl und der wahre Genuss am Herzen liegt, beziehen wir unser Fleisch nur von ausgewählten Lieferanten, die unseren Qualitätsanforderungen genügen.

Fleisch	Herkunft	Metzgereien
Kalbfleisch rosa	- Schweiz CH	} Traitafina, Lenzburg Künzli Metzgerei, Stallikon Mérat & Cie AG, Zürich
Rindsfilet	- Irland IRL	
Rindshuft	- Uruguay URY	
Schweinefleisch	- Schweiz CH	
Schinken	- ausschliesslich Vorderschinken / CH	
Lammfleisch	- Irland IRL	
Geflügelfleisch	- Schweiz CH	

Für unsere sorgfältig zubereiteten Speisen verwenden wir ausserdem:

Produkt	Lieferant
frische Schweizer Eier aus Bodenhaltung	Inauen Geflügelhof , Rüti
Vollrahm / Vollmilch / Kochbutter	Molkerei Stöckli, Affoltern a. A.
Hartweizen Teigwaren: Spaghetti, Penne	Kleinbetrieb Pasta Mancini, Marken, Italien
Eier-Teigwaren: Pappardelle, Tagliatelle	Kleinbetrieb La Pasta di Aldo, Marken, Italien
saisonale Früchte	} SGG Waser, Gemüsegrosshandel, Schlieren
Salate & Gemüse (zum selber verarbeiten)	
frische Fische	G. Bianchi AG, Zumikon AG
alle Crevetten Zucht in Vietnam (Best Aquaculture Practices)	Fresh & Fine, Meilen

Unsere hausgemachten Spezialitäten:

Produkt	Produkt
Italienische & französische Salatsauce	Andi's Peperoncini Verkauf auch über d 'Gass
Bolognese- & Tomatensauce	Basilikumpesto
Lasagne Casalinga	Kräuter- & Bärlauchbutter
Weingarten- & Wildrahmsauce	Lachs hausmariniert Zucht Norwegen / Schottland
Pizzateig mit Weizen-, Para- & Dinkelmehl	Diverse Tapas
Minestrone	Tiramisu & saisonale Dessertvariationen
alle Saucen bei den Pasta- & Fleischspeisen	div. Glacé & Sorbets (Schoggi, Stracciatella, Kokos (V) von "I gelati")
werden frisch "à la minute" zubereitet	

Wir verwenden für alle Rezepturen mit Bouillon nur **Gemüsebouillon von Hügli**. (ohne L / G)
Streuwürze (Knorr) ist ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe.

ALLERGENE Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.