



HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 41 Jahren Gastgeber mit Innovation & Leidenschaft



Liebe Gäste

Gemeinsam mit unserem Team verwöhnen wir Sie an 360 Tagen
- 5 Tage an Weihnachten geschlossen - und arbeiten täglich daran,
unseren Service auf höchstem Niveau zu halten.

Frische Produkte und beste Qualität stehen bei uns im Vordergrund
und mit den "à la minute" zubereiteten Gerichten garantieren
wir das optimale Ergebnis und können so auf viele

Spezialwünsche wegen Unverträglichkeiten & Allergien eingehen.

Unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen gerne behilflich.

Denn Ihre Zufriedenheit ist unsere Motivation.

Ihre Gastgeber

Anita & Andreas Häberling

Täglich geöffnet

Mo - So 8.00 - 22.00

Warme Küche

mittags Mo - Sa 11.30 - 13.45
abends Mo - Sa 17.30 - 21.30

Auf Vorreservation und Fr / Sa
haben wir auch länger geöffnet

Sonntags durchgehend 11.30 - 20.00

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

ANTIPASTI

VORSPEISEN

klein Portion

Salmone marinato

hausmarinierter Lachs mit Toast und Butter

24.00 28.00

Carpaccio

rohes, hauchdunn geschnittenes Rindfleisch

23.00 27.00

Tatar

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

25.00 29.00

Cognac- , Whisky- oder Calvados-Beilage

+ 5.40

TAPAS

klein Portion

Oliven variadas

marinierte schwarze & grüne Oliven

5.00 7.00

Champignons

sautierte Champignons

6.00 8.00

Artischocken

Artischockenherzen an einer Vinaigrette

6.00 8.00

Manchego

spanischer Käse mit getr. Tomaten

7.00 9.00

Patatas al ajillo

frittierte Kartoffelwürfeli an einer Knoblauchsauce

10.00

Gambas al ajillo

kl. Crevetten mit Olivenöl & Knoblauch gebraten

12.00

Frutti di mare

Meeresfrüchtesalat

9.00 13.00

Albondigas

Hackbällchen an würziger Tomatensauce

9.00 12.00

San Daniele

milder Rohschinken aus Italien

11.00 17.00

INSALATE

SALATE

klein Portion

Insalata verde

knackig frische Blattsalate

9.00

Insalata mista

gemischter Saisonsalat

11.00

Insalata di pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln

12.00

Insalata di rucola

Rucolasalat mit Olivenöl, Balsamicoessig & Parmesanflocken

12.00

Insalata Caprese

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

17.00 21.00

MINESTRE

SUPPEN

Tortelloni in brodo

Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in einer Gemüsebouillon 9.00

Stracciatella alla Romana

klare Gemüsebouillon mit geriebenem Parmesankäse, Petersilien und zerschlagenem Ei 9.00

Zuppa Pavese

klare Gemüsebouillon mit geröstetem Brot, Ei und Parmesankäse 10.00

Minestrone

hausgemachte italienische Gemüsesuppe 12.00

RISOTTO

klein Portion

Risotto zafferano

Safranrisotto mit Zwiebeln & Parmesankäse 18.00 22.00

Risotto zafferano con funghi porcini

Safranrisotto mit Steinpilzen, Knoblauch, Zwiebeln & Parmesan 22.00 26.00

GNOCCHI

klein Portion

Gnocchi "Pomodoro"

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 19.00 22.00

Gnocchi "Balba"

Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleischsauce, Tomaten, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 20.00 23.00

Gnocchi al Gorgonzola

Kartoffelgnocchi mit Rahm, Gorgonzola- & Parmesankäse im Ofen überbacken 21.00 24.00

PIZZE

Mini Mittel Maxi

Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

12.00 15.00 19.00

Pizza Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano

16.00 19.00 23.00

Pizza Fiorentina

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

16.00 19.00 23.00

Pizza Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

17.00 20.00 24.00

Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

17.00 20.00 24.00

Pizza Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano

18.00 21.00 25.00

Pizza Funghi

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

19.00 22.00 26.00

Pizza Siziliana

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

19.00 22.00 26.00

Pizza 4 Stagioni

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

19.00 22.00 26.00

Pizza Calzone Ripieno

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

24.00

Pizza Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Steinpilze, Spinat, Peperonata, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

22.00 25.00 29.00

Pizza Verona

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

23.00 26.00 30.00

Pizza del Padrone

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

24.00 27.00 31.00

Dinkel-Teig

Dinkelmehl

+ 2.00

glutenfreier Teig

Mais-, Reis- & Kartoffelmehl, Ei

Kann Spuren von Gluten enthalten!

+ 5.00

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	15.00	18.00
Bolognese	würzige Rindshackfleischsauce	17.00	20.00
*Arrabiata	scharfe Tomatensauce, Tomatenwürfel & Parmesan	18.00	21.00
*Pesto	Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	18.00	21.00
*Aglio & Olio	Knoblauch & Olivenöl	18.00	21.00
*Peperoncini	Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan (scharf)	19.00	22.00
*Certosa	Rahm & Gorgonzola	21.00	24.00
*Carbonara	Panchetta, Knoblauch, Rahm, Ei, Parmesan		25.00
della Casa	Fleischwürfeli, Champignons, Peperonata, Parmesan (rassig)		26.00

Aufpreis für glutenfreie Spaghetti

+ 2.00

GLUTENFREIE Spaghetti / * = Sauce ohne Gluten

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

TORTELLONI

mit Spinat-Ricottafüllung an verschiedenen hausgemachten Saucen

Burro e

Salvia	an brauner Butter & Salbei	19.00	22.00
alla Panna	Rahm & Parmesan	20.00	23.00
Certosa	Rahm & Gorgonzola	21.00	24.00

LASAGNE CASALINGA

hausgemachte Lasagne mit grünen Nudeln, Rindshackfleischsauce, Parmesan & Rahm

26.00

PAPPARDELLE AL SALMONE

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



25.00 29.00

CARNE

FLEISCH

klein

Portion

SCALOPPINE DI VITELLO

zarte, dünngeklopfte Kalbsschnitzeli (vom Bäggli) in Variationen

alla griglia	vom Grill mit Kräuterbutter		35.00
al limone	an einer delikaten Zitronensauce	33.00	37.00
alla viennese	paniert	34.00	38.00
alla panna	an einer feinen Rahmsauce	35.00	39.00
Saltimbocca alla romana			
Kalbsschnitzeli mit "San Daniele"- Rohschinken und Salbei		36.00	40.00
Piccata alla milanese			
Kalbsschnitzeli mit Ei und Parmesankäse im Butter gebraten		37.00	41.00
Involtini "Zia Teresa"			
Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit "San Daniele"- Rohschinken, Mozzarella & Knoblauch, an einer raffinierten Kräuterrahmsauce			44.00

FILETTO DI MANZO

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

alla griglia	vom Grill mit Kräuterbutter		57.00
al tegame	im Topf gebraten, mit Butter, Knoblauch und Salbei		59.00
Weingarten	mit unserer hausgemachten Pilzrahmsauce (rassig)		62.00

SCHWEIN / POULET / LAMM

Bistecca di maiale alla griglia (180g)		
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter		32.00
Petto di pollo alla Bolognese (150g)		
zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit "San Daniele"- Rohschinken und einer geheimnisvollen Gorgonzolasauce		34.00
Lombatina d'agnello alla Piemontese (150g)		
rosa gebratenes Lammnierstück auf einer raffinierten Senfrahmsauce		43.00

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen:

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

Zusätzliche Beilage	8.00	
Pommes frites	8.00	12.00

°GAMBERONI ALL' AGLIO

(rassig)

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



42.00

°FISCHKNUSPERLI

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce



ohne Beilage

21.00

25.00

Beilagen: Pommes frites, Reis oder Grillmischgemüse

+ 8.00

°KNUSPERLITELLER

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce und knackigen Saisonsalaten garniert



31.00

FRISCHE FISCHE

Damit Ihnen unsere Küche einwandfreie Qualität anbieten kann, kaufen wir unsere frischen Fische bei Bianchi AG, Zufikon, ein.

Für dieses Angebot gilt: "S'git solange 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:

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

* Zucht Griechenland

° Zucht Vietnam

APÉRITIVES

HUUSAPÉRO	Apéro Bitter mit Orangensaft		8.00
RAVENNA	Apéro Bitter mit Sprudelwasser		8.00
GINONI	alkoholfreier Gin mit Tonic		11.00
Apéro Bitter	} von J. Gasco, Italien ohne Konservierungsstoffe natürliche Zutaten, wenig Zucker	2dl	5.50
Tonic Dry Bitter		2dl	5.50
Lemonade		2dl	5.50
Ginger Ale		2dl	5.50
Orangensaft frisch gepresst		2dl	6.50
Tomatenjus		1.5dl	6.40
VENEZIANO	Prosecco mit Aperol	2dl	11.00
PALERMO	Moscato mit Campari & Cranberry	2dl	11.00
LIZZANO	Prosecco mit Limonello	2dl	11.00
Prosecco "Menestrello" DOC, Italia		1dl	9.50
Moscato d' Asti (süss)		1dl	7.50
Campari		4 cl 23 Vol.%	8.00
Campari Orange		4 cl 23 Vol.%	9.50
Cynar		4 cl 16 Vol.%	8.00
Cynar Orange		4 cl 16 Vol.%	9.50
Martini bianco		4 cl 15.5 Vol.%	8.00
Ramazotti		4 cl 30 Vol.%	8.00
Sherry Dry		4 cl 15.5 Vol.%	8.00
Wodka Orange (Smirnoff)		4 cl 40 Vol.%	12.00
"Malfi"-Gin		4 cl 37.5 Vol.%	8.00
Gin Tonic		4 cl 37.5 Vol.%	12.00
Bacardi Cola		4 cl 37.5 Vol.%	12.00
Pernod		4 cl 40 Vol.%	8.00
Appenzeller		4 cl 29 Vol.%	8.00

BIER ab Zapfsäule

	2 dl	3 dl	4 dl
Hürlimann / Hürlimann Panaché	4.30	5.00	5.60
Saison-Bier / Saison-Bier Panaché	4.50	5.20	6.00
Feldschlössli alkoholfrei / Panaché alkoholfrei	4.10	4.80	5.40

FLASCHENBIER

Hürlimann Lagerbier hell	50 cl	6.00
Schneiderweisse Original	50 cl	8.00
Feldschlösschen «Dunkel»	33 cl	5.80

TAFELWASSER

gefiltertes und mit Magnesium versetztes lokales Trinkwasser
Nachhaltig - ohne Transport - frisch ab «BWT-WasserBar»

	2dl	3dl	5dl	10dl
"Wiigarte-Wasser" mit / ohne Kohlensäure	3.00	4.00	5.00	8.00
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure			50 cl	6.50
Coca Cola / Cola zero / Rivella rot / Rivella blau			33 cl	4.90
Traubensaft			20 cl	5.00
Apfelsaft / Schorle / Eistee / Sinalco / Citro			im Offenausschank	

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 Hibiskus	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	Traita fina, Lenzburg Künzli Metzgerei, Stallikon Mérat & Cie AG, Zürich
Rindsfilet	- Irland IRL	
Schweinefleisch	- Schweiz CH	
Schinken	- ausschliesslich Vorderschinken / CH	
Lammfleisch	- Australien AUS	
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, Zufikon AG
alle Crevetten Zucht in Vietnam (Best Aquaculture Practices)	

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), Aprikose (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.