



SCHUMANN

SINNLICH BERÜHRT.

„Benvenuto“
im italienischen Ristorante

Welcome to our Italian Ristorante

„AL FORNO“

Unsere Öffnungszeiten

**Donnerstag – Montag
18:00 – 22:00**

Schließtag
Dienstag - Mittwoch

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie heute
das Ristorante „**AL FORNO**“ (dt.: der Ofen) besuchen.
Lassen Sie sich durch das toskanische Ambiente mit originalem Steinofen verwöhnen.
Es erwarten Sie italienische Speisen von Anti-Pasti über Pizza und Pasta
bis hin zu Fleisch- und Fischgerichten.

Das „**AL FORNO**“ ist eines von vier Restaurants im Hotel. Neben dem „**Kirschgarten**“
mit angrenzender Laube, der regionalen „**Weberstube**“ und unserem
Gourmetrestaurant „JUWEL“, welches mit einem Michelin Stern ausgezeichnet ist,
bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Kulinarik im HOTEL BEI SCHUMANN an.

Lassen Sie sich heute, in italienischer Atmosphäre verwöhnen
und freuen Sie sich auf Neues:

... stellen Sie sich doch mal vor, der ganze **SEEFLÜGEL** würde Ihnen gehören... offene
Türen, ein verführerischer Duft aus der Küche, träumen auf der Terrasse, tanzen auf
der Eventfläche, chillen in der Privat SPA Area
und zwischendurch in unserem **Flyingpool** relaxen - ausschließlich umgeben von
Menschen, die Sie ausgesucht haben. Unvorstellbar?
Nein, denn im Hotel BEI SCHUMANN werden Träume wahr.

Für alle, die für ihre private Veranstaltung exklusiv ein Hotel mieten möchten, bieten
wir eine traumhafte Kulisse. Egal, ob Sie Feste feiern, ein Jubiläum begehen,
konzentriert tagen, endlich „Ja“ sagen oder einfach ein
ganz besonderes Firmenevent erleben möchten.

Die traumhafte Lage und das 4 * Hotel machen Ihr Event zu einem wahrlich
unvergesslichen Ereignis.

Mit dem passenden Rahmenprogramm, grenzenloser Kreativität und exzellentem
Service machen wir all' Ihre Wünsche wahr, vom kleinsten Detail
bis zum großen Ganzen, für einen Tag oder länger.

Preis für den **SEEFLÜGEL exklusiv** – auf Anfrage –
mit 19 Superior Doppelzimmern, Private SPA Area mit Flyingpool und Rooftopbar



ANTIPASTI – VORSPEISEN / Starters

ANTIPASTO DELLA CASA

gemischte kalte und warme Vorspeisen nach Art des Hauses ^{2, 3, 10, D, G}
mixed plate of typical antipasti vegetables
17,50 €

VITELLO TONNATO

zartes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischsauce ^{2, D, G}
slices of veal with spiced tuna sauce
13,50 €

CARPACCIO DI MANZO

fein geschnittenes, rohes Rindercarpaccio mit Grana Padano Käse,
Rucola und Zitrone ^G
Carpaccio of beef fillet with parmesan cheese, rocket salad and lemon
14,40 €

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Büffelmilchmozzarella, reife Tomaten und frischer Basilikum ^G
Buffalo Mozzarella cheese, tomatoes and basil
12,60 €

BRUSCHETTA POMODORO

reife Tomatenwürfel mit roten Zwiebeln, Knoblauch
und Petersilie mariniert ^{A1, C}
2 pieces of tomato cubes, red onions, garlic and parsley
9,40 €

OLIVE VERDE 150g

Grüne Mittelmeer Oliven mit Kern ²
portion of green olives with stone
6,30 €

PIADINE

Pizzabrot aus dem Steinofen mit Kräuter - Knoblauchöl ^{AI, C}
pizzabread with herbs and garlic oil

6,30 €

INSALATA DI POMODORO

sonnengereifte Tomaten mit Schafskäse, Olivenöl,
Basilikum und Zwiebelringen ^{2, G, L}

tomato with brined cheese, olive oil, basil and onion rings

10,80 €

INSALATA AL FORNO

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, italienischem Landschinken,
Büffelmilchmozzarella, Walnüssen,

Weintrauben und Honigmelone ^{2, 3, 10, L, H3, G}

*mixed salad with tomatoes, cucumber, buffalo mozzarella, Parma ham,
walnuts, grapes and melon*

15,70 €

ZUPPA – SUPPEN / Soups

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{2, AI, G}

cream soup of tomatoes with basil

7,20 €

ZUPPA DI PESCE

Suppe von ausgesuchten Edelfischen ^{2, B, D, N}

fish soup

12,60 €

PASTA – NUDELGERICHTE

SPAGHETTI

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni, scharf!!! AI, C
with olive oil, garlic and chillies, spicy!!!
10,30 €

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

mit Speck, Zwiebeln und Ei in Sahnesauce 2, 3, AI, C, G, I
with bacon, onions and egg in cream sauce
12,60 €

PENNE

PENNE ALL'ARRABBIATA

mit Tomatensauce, Peperoni, Knoblauch
und Basilikum, extra scharf!!! 2, AI, C, I
with tomato sauce, chillies, garlic and basil, very spicy!!!
11,70 €

PENNE ALLA PIEMONTESE

mit Kalbsfleischstreifen, Pilzen und Rosmarin in Sahnesauce AI, C, G, I
with stripes of veal, mushrooms and rosemary in cream sauce
21,60 €

FETTUCINE

FETTUCINE SCAMPI

mit Garnelen, Knoblauch, Tomaten-Weißweinsauce
und frischen Kräutern I, AI, B, C
with prawns in tomato – white wine sauce, garlic and herbs
24,30 €

RIGATONI

RIGATONI ALLA TRAPANESE

mit Tomaten, Salzlakenkäse, Basilikum
und frisch geriebenem Grana Padano ^{2, A1, C, G, I}
with tomatoes, feta cheese, basil and parmesan
13,00 €

RIGATONI MARSALA

mit Rinderfiletstreifen, Zwiebeln
und Chili in Marsala - Tomatensauce ^{7, A1, C, G, L}
with stripes of beef tenderloin, onions, chili and marsala-tomato sauce
21,60 €

GNOCCHI

GNOCCHI CASTELLANE

Kartoffelnudeln mit Aubergine, getrockneten Tomaten,
Oliven und gehobeltem Grana Padano ^{2, 10, A1, G, C}
potato pasta with aubergine, dried tomatoes, olives and parmesan
11,70 €

ÜBERBACKENES AUS DEM OFEN

Gratinated dishes from the oven

LASAGNE

Nudelteigplatten mit Sauce Bolognese,
Béchamelsauce und Käse ^{2, A1, C, G, I}
pasta sheets with meat sauce, sauce béchamel and cheese
13,00 €

CARNI – FLEISCHGERICHTE / Meat Dishes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei,
gratinierter Zucchini und Rosmarinkartoffeln ^{3, A1, G, L}
*escalope of veal, parma ham, sage,
gratinated courgette and rosemary potatoes*
28,30 €

BISTECCA DIAVOLO 180g

Rumpsteak aus der Pfanne mit Tomatensauce,
Knoblauch, Chili und Spaghetti Aglio e Olio ^{2, A1, C, G}
*pan-fried rump steak with tomato sauce, garlic, chillies
and spaghetti aglio e olio*
26,50 €

FILETTO DI MANZO GRIGLIA

Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter,
Fettuchine und kleinem Salat ^{A1, C, G, I}
*beef tenderloin with homemade herb butter,
fettuchine and small salad*
34,60 €

PESCE – FISCHGERICHTE / Fish Dishes

BRANZINO AL FINOCCHIO

Wolfsbarschfilet mit Fenchel - Rigatoni
Kirschtomaten, Rucola und Parmaspäne ^{A1, C, D, G, I}
*filet of sea bass with fennel - rigatoni, cherry tomato,
rocket salad and Parma cheese*
24,30 €

SCAMPI GRIGLIA

Riesengarnelen mit Kräutern, Knoblauch,
Blattspinat und Spaghetti Aglio e Olio ^{A1, B, C, G, L, I}
king prawns with herbs, garlic, leaf spinach and spaghetti alio e olio
30,60 €

PIZZA

PIZZA MARGHERITA

mit Tomatensauce und Käse 2, AI, G, C
with tomato sauce and cheese
klein/*small* 8,50 € | groß/*large* 10,50 €

PIZZA SALAMI

mit Tomatensauce, Käse und Salami 2, 3, AI, G, C
with tomato sauce, cheese and salami
klein/*small* 9,40 € | groß/*large* 11,70 €

PIZZA PROSCIUTTO

mit Tomatensauce, Käse und Kochschinken 2, 3, AI, G, C
with tomato sauce, cheese and ham
klein/*small* 9,40 € | groß/*large* 11,70 €

PIZZA QUATTRO STAGIONI

mit Tomatensauce, Käse, Pilzen, Paprika,
Salami und Kochschinken 2, 3, AI, G, C
with tomato sauce, cheese, mushrooms, bell pepper, salami and ham
klein/*small* 10,80 € | groß/*large* 14,40 €

PIZZA ITALIA

mit Tomatensauce, Käse, Schafskäse, Knoblauch,
Sardellen, Peperoni und scharfer Salami 2, 3, AI, C, D, G
*with tomato sauce, cheese, feta cheese, garlic,
anchovies, chillies and spicy salami*
klein/*small* 12,60 € | groß/*large* 16,20 €

PIZZA PARMA

mit Tomatensauce, Mozzarella,
Rucola, italienischem Landschinken und Parmesan 2, 3, AI, C, G
*with tomato sauce, mozzarella cheese,
rocket salad, parmesan and parma ham*
klein/*small* 15,30 € | groß/*large* 17,50 €

PIZZA TONNO

mit Tomatensauce, Mozzarella,
Thunfisch und Zwiebeln ^{2, A1, C, D, G}
with tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion
klein/*small* 12,60 € | groß/*large* 14,80 €

PIZZA FORMAGGIO

mit Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano,
Gorgonzola und Taleggio ^{A1, C, G}
with tomato sauce, mozzarella cheese, grana padano cheese,
gorgonzola cheese and taleggio cheese
klein/*small* 11,70 € | groß/*large* 14,40 €

PIZZA CALZONE ÄTNA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch,
gekochter Schinken, Salami und Chili (scharf) ^{2, 3, A1, C, G}
with tomato sauce, mozzarella, garlic, boiled ham, salami, chilli (spicy)
14,40 €

Liebe Gäste,

gern können Sie Ihre Pizza mit weiteren Zutaten bestellen:

Dear guests,

you may order your pizza with additional ingredients:

Peperoncini, Pilze, Ei ^C oder Zwiebeln
peperoncini, mushrooms, egg or onions
pro Portion/*per portion* 1,60 €

Salami ^{2, 3}, Schinken ^{2, 3}, Schafskäse ^{2, G},
Thunfisch ^{2, D} oder Parmaschinken ^{2, 3}
salami, ham, brined cheese, tuna or parma ham
pro Portion/*per portion* 2,50 €

Garnele ^B

Prawn

pro Stück/*per piece* 4,50 €

DOLCE – DESSERT

TIRAMISÙ ALLA MAMMA

Hausgemachtes Tiramisù ^{1, 7, A1, G, C}

home made tiramisù

8,50 €

PANNA COTTA

Hausgemacht mit frischer Waldfruchtsauce ^{G, L}

home made with wild berry sauce

7,20 €

ZABAIONE DI MARSALA

Weinschaumcreme von Marsala mit Vanilleeis ^{1, 7, A1, C, G, L}

Zabaglione mousse of Marsala with vanilla ice-cream

10,80 €

MANGOLASSI

Mangopüree, Vetter Kumilchjoghurt und ein Hauch Chili ^G

mangomash, natural yoghurt and a little bit chili

6,30 €

Unsere Eisspezialitäten / Ice Specialties

Bourbon-Vanille, Sauerkirsch, Chocolate-Chip,
Erdbeere, Walnuss, Macadamia, Salted Caramel ^{1, 2, 7, 14, G, H3}

vanilla, sour cherry, chocolate chip, strawberry, walnut, macadamia, salted caramel

1,90 €/ Kugel

Unsere Sorbets / Sorbets

Himbeer, Cassis, Passionsfrucht, Zitrone ^{1, 2, 7, 14}

raspberry, cassis, passionfruit, lemon

2,90 €/ Kugel

EISKARTE / Ice Cream Menu

Kirsch Royal

~ Für das Prickeln auf der Zunge ~

1 Kugel Sauerkirscheis aufgegossen mit Prosecco 1, 2, 7, 14, G, L

1 scoop cherry ice cream, filled up with prosecco

4,50 €

Nussknacker

Nut Cracker

~ Klassiker 1.0 ~

1 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Macadamianusseis, 1 Kugel Salted Caramelis
mit gerösteten Nüssen, Karamellsauce

und geschlagener Sahne 1, 2, 7, 14, G, H1, H2, H3

*1 scoop walnut, 1 scoop macadamia and 1 scoop salted caramel ice cream with roasted nuts,
caramel sauce and whipped cream*

8,50 €

Schokoladentraum

Chocolate DREAM

~ So schön schokoladig ~

3 Kugeln Schokoladeneis

mit Schokoladensauce, Schokolade, Kakaobohnen

und geschlagener Sahne 1, 2, 7, 14, G

3 scoops chocolate ice cream with chocolate sauce, cocoabeans and whipped cream

8,50 €

Erdbeertraum

Strawberry DREAM

~ Erfrischend Fruchtig ~

2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren,

Erdbeersauce und geschlagener Sahne 1, 2, 7, 14, G

*2 scoops strawberry ice cream, 1 scoop vanilla ice cream with marinated strawberry,
strawberry sauce and whipped cream*

9,40 €

SCHUMANN Spezial

SCHUMANN Special

~ Vorsicht Suchtgefahr ~

2 Kugeln Sauerkirscheis & 1 Kugel Vanilleeis
mit heißen Cointreau-Kirschen, gerösteten Kakaobohnen

und geschlagener Sahne 1,2,7,14, A1, C, G

*2 scoops cherry ice cream, 1 scoop vanilla ice cream with hot cointreau cherries,
roasted cacao beans and whipped cream*

8,50 €

Aperitivo / Aperitif

Martini Bianco L	5cl	4,00 €
Ferdinand's Saar Riesling Dry Vermouth	5cl	9,00 €
Carpano Antica Formula Red Vermouth	5cl	8,00 €
Campari der Klassiker 1	4cl	4,00 €
Campari mit Orangensaft oder mit Soda 1, 7, 9	0,2l	7,00 €

Prosecco Spumante Brut L	0,1l	6,00 €
Il Fresco Villa Sandi	0,75l	36,00 €

Unsere Trinkessige vom Doktorenhof Venningen:

Verschiedene Geschmacksrichtungen	1cl	5,40 €
Die liebkosende Verführung mit Weinessig, Traubenmost, Honig und Blüten. Die pure Frische als Aperitif.		

Unser Tipp / We recommend:

Träublein	0,1l	5,00 €
<i>Efrischend, biologisch, ohne Alkohol</i> Bio-Trauben-Saft, Bio-Johannisbeersaft, Bio-Rübenzucker, Bio-Gerstenmalz Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau		

Italicus	0,2l	9,00 €
Rosolio di Bergamotto, Limette, Schweppes Dry Tonic Water 1, 6 <i>Rosolio di Bergamotto, lime, Schweppes dry tonic water</i>		

Schumann KIR Royal	0,1l	10,50 €
Prosecco mit Aronia-Kirschlikör L <i>Prosecco with aronia-cherry liquer</i>		

Aperol Sprizz	0,2l	9,00 €
Aperol Prosecco, Soda, Orange 1, 12, L <i>Aperol, prosecco, soda, orange</i>		

Aperölchen (alkoholfrei / non alcoholic)	0,2l	7,00 €
MONIN Sirup Orange Spritz, Tonic, Orange <i>Bitter sirup, tonic, orange</i>		

Hugo	0,2l	9,00 €
Holundersirup, Limette, Minze, Prosecco L <i>Elderflower sirup, lime, mint, prosecco</i>		

Hugonic (alkoholfrei / non alcoholic)	0,2l	7,00 €
Holundersirup, Limetten, Minze, Tonic 6, 12 <i>Elderflower sirup, lime, mint, tonic</i>		

Wasser / Water

Wasser, der Ursprung allen Lebens.

Es ist für uns so selbstverständlich, so leicht erhältlich, dass uns die Kostbarkeit und die positive Kraft dieses Naturelements nur noch selten bewusst sind.

SCHUMANN SELECT BERGKRISTALL KIRSCHAU – DEUTSCHLAND

Still oder Medium	0,75l	6,30 €
-------------------	-------	--------

SOLE Nuvolento-Lombardei ITALIEN /Italy

frizzante / naturale	0,25l	3,60 €
----------------------	-------	--------

frizzante / naturale	0,75l	6,30 €
----------------------	-------	--------

Alkoholfreie Getränke / Non Alcoholic Beverages

Coca Cola / Coca Cola light 1, 11	0,2l	3,60 €
-----------------------------------	------	--------

Fanta 1, 6	0,2l	3,60 €
------------	------	--------

Sprite 6	0,2l	3,60 €
----------	------	--------

Schweppes Bitter Lemon 1, 6, 12	0,2l	3,60 €
---------------------------------	------	--------

Schweppes Ginger Ale 1, 6	0,2l	3,60 €
---------------------------	------	--------

Schweppes Tonic Water 6, 12	0,2l	3,60 €
-----------------------------	------	--------

Rauch Saftmanufaktur, Österreich / Juices

Apfelsaft – naturtrüb <i>apple juice - cloudy</i>	0,25l	3,60 €
---	-------	--------

Orange <i>orange</i> 7, 8	0,25l	3,60 €
---------------------------	-------	--------

Schwarze Johannisbeere <i>black currant</i>	0,25l	3,60 €
---	-------	--------

Kirsche <i>sour cherry</i>	0,25l	3,60 €
----------------------------	-------	--------

Maracuja <i>passion fruit</i>	0,25l	3,60 €
-------------------------------	-------	--------

Banane <i>banana</i>	0,25l	3,60 €
----------------------	-------	--------

Sachsen Biere / Saxon Beers

Radeberger vom Fass <i>from the tap</i> A3	0,2l	2,50 €
Radeberger vom Fass <i>from the tap</i> A3, 7, 8	0,4l	5,20 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass <i>from the tap</i> A3	0,3l	4,00 €

weitere Biere / More Beers

Benediktiner Weissbier, Kloster Ettal <i>wheat beer</i> A1, A3 <i>trüb, dunkel cloudy, dark</i>	0,5l	5,20 €
Benediktiner Helles, Kloster Ettal <i>light beer</i> A1, A3	0,5l	5,20 €
Krombacher alkoholfrei <i>non alcoholic</i> A3 <i>Pils, Weizen pils, wheat</i>	0,5l	5,20 €
Frenzel- Bräu / Bautzen		
Indian Pale Ale / 5,9% vol.	0,33l	5,40 €
Frenzel´s Kirsch / 4,6% vol.	0,33l	5,40 €
Craftwerk Brewing / Bitburg		
Hop Head IPA 7 / India Pale Ale / 8% vol.	0,33l	5,40 €
Holy Cowl / Belgian Triple / 9% vol.	0,33l	5,40 €
Dark Season / Sweet Stout / 5,6% vol.	0,33l	5,40 €

Wein / wine

LUST AUF WEIN?

In unserer Trinkgenuss – Karte finden Sie eine große Auswahl an Weinen aus aller Welt.

Would you like to taste good wine? You will find a wide selection in our wine list

Digestif / Spirits

LUST AUF EIN ABSACKER?

In unserer Digestif - Karte finden Sie eine große Auswahl an Spirituosen aus aller Welt.

Would you like to taste good spirit? You will find a wide selection in our spirit list!

Café / Coffee

Espresso 11	3,00 €
Doppelter Espresso <i>double espresso</i> 11	5,00 €
Cappuccino G, 11	4,50 €
Milchkaffee <i>café latte</i> G, 11	4,90 €
Latte Macchiato G, 11	4,90 €
Tasse Kaffee <i>cup of coffee</i> 11	3,00 €

Ronnefeldt Tee / Tea

Gern halten wir für Sie unsere Ronnefeldt - Teekarte bereit.

We are happy to offer you, our Ronnefeldt - tea menu. Please do not hesitate to ask for it.

Kännchen Tee <i>pot of tea</i>	5,95 €
---------------------------------------	---------------

Hauseigener Kirschgarten – Tee / *our unique Kirschgarten-Tea*

Ein von uns mit Ronnefeldt kreierter grüner Tee mit Kirschgeschmack, gern auch als Mitbringsel für die Lieben daheim. (1 Packung = 100 g)	5,70 €
--	---------------

*Created in cooperation with the Ronnefeldt tea masters
– a green tea with cherry flavor, also for taking home.*

Zusatzstoffe / andere Inhaltsstoffe

- 1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff
- 3 Nitritpökelsalz / 4 Phosphat
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 Antioxidationsmittel / 7 Süßungsmittel
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle / 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt / 11 koffeinhaltig / 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert
- 14 kann Spuren von Nüssen enthalten

Allergene

- A1 enthält Weizen / A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste / B enthält Krebstiere
- C enthält Ei, Eibestandteile
- D enthält Fisch, Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse / F enthält Soja
- G enthält Milch / Milchbestandteile
- H1 enthält Mandeln / H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse / I enthält Sellerie
- J enthält Senf / K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid, Sulfite
- M enthält Lupinen / N enthält Weichtiere

**Alle Preise beinhalten
die derzeit gültige Mehrwertsteuer**

Additives / other ingredients

- 1 dyes / 2 preservative/ 3 nitrite
- 4 phosphate / 5 flavor enhancers
- 6 antioxidant / 7 sweeteners
- 8 contains a source of phenylalanine
- 9 sulphuretted / 10 blacked
- 11 with caffeine / 12 with chinin
- 13 genetically modified
- 14 may contain traces of nuts

Allergens

- A1 contains wheat / A2 contains rye
- A3 contains barley / B contains crustaceans
- C contains egg, components of egg
- D contains fish, fish products / E contains peanuts
- F contains soy / G contains milk, components of milk
- H1 contains almonds / H2 contains hazelnuts
- H3 contains walnuts / I contains celery
- J contains mustard / K contains sesame
- L contains sulfur dioxide, sulfites
- M contains lupines / N contains molluscs

All prices include the applicable VAT

Liebe Gäste, gern sind wir für Sie transparent. Bitte sprechen Sie uns auch bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.