



SCHUMANN

SINNlich BERÜHRT.

„Benvenuto“
im italienischen Ristorante

Welcome to our Italian Ristorante

„AL FORNO“

Unsere Öffnungszeiten

**Donnerstag – Montag
17:30 – 22:00**

Schließtage
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.

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



Aperitivo / Aperitif

Martini Bianco L	5cl	4,00 Euro
Ferdinand's Saar Riesling Dry Vermouth	5cl	9,00 Euro
Carpano Antica Formula Red Vermouth	5cl	8,00 Euro
Campari der Klassiker 1	4cl	5,50 Euro
Campari mit Orangensaft oder mit Soda 1, 7, 9	0,2l	7,00 Euro

Prosecco Spumante Brut L	0,1l	6,00 Euro
Il Fresco Villa Sandi		

Unsere Trinkessige vom Doktorenhof Venningen:

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

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

Italicus	0,2l	9,00 Euro
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 Euro
Prosecco mit Aronia-Kirschlikör L <i>Prosecco with aronia-cherry liqueur</i>		

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

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

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

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

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 Euro

VITELLO TONNATO

zartes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischsauce 2, D, F, G

Slices of veal with spiced tuna sauce

13,50 Euro

CARPACCIO DI MANZO

fein geschnittenes, rohes Rindercarpaccio mit Grana Padano,
Rucola und Zitrone G

Carpaccio of beef filet with grana Padano, rocket salad and lemon

14,40 Euro

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Büffelmilchmozzarella, reife Tomaten und frischer Basilikum G

Buffalo Mozzarella cheese, tomatoes and basil

12,60 Euro

BRUSCHETTA POMODORO 2 Stück

reife Tomatenwürfel mit roten Zwiebeln, Knoblauch
und Petersilie mariniert A1, C

2 pieces of tomato cubes, red onions, garlic and parsley

9,40 Euro

OLIVE VERDE 150g

Grüne Mittelmeer Oliven mit Kern 2

Portion of green olives with stone

6,30 Euro

PIADINE

Pizzabrot aus dem Steinofen mit Kräuter - Knoblauchöl ^{A1, C}

Pizzabread with herbs and garlic oil

6,30 Euro

CARCIOFFI ALLA ROMANA

Artischockenherzen mit Minze und Pinienkernen mariniert ^{2, G}

Artichokes marinated with mint and pinel

6,30 Euro

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 Euro

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, italian ham,

walnuts, grapes and melon

15,70 Euro

ZUPPA – SUPPEN / Soups

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit Basilikum ^{2, A1, G}

Cream soup of tomatoes with basil

7,20 Euro

ZUPPA DI PESCE

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

Fish soup

12,60 Euro

PASTA – NUDELGERICHTE

SPAGHETTI

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni, scharf!!! Al, C

with olive oil, garlic and chili's, spicy!!!

10,30 Euro

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

mit Speck, Zwiebeln und Ei in Sahnesauce 2, 3, Al, C, G, I

with bacon, onions and egg in cream sauce

13,50 Euro

PENNE

PENNE ALLA VODKA

mit Tomaten – Sahnesauce, Salami

und mit Vodka flambiert 2, 3, Al, G, I

with tomato-cream sauce, salami

and burned with vodka

14,40 Euro

PENNE ALL'ARRABBIATA

mit Tomatensauce, Peperoni, Knoblauch

und Basilikum, extra scharf!!! 2, Al, C, I

with tomato sauce, chillies, garlic and basil, very spicy!!!

11,70 Euro

PENNE ALLA PIEMONTESE

mit Kalbsfleischstreifen, Pilzen und Rosmarin in Sahnesauce Al, C, G, I

with stripes of veal, mushrooms and rosemary in cream sauce

21,60 Euro

FETTUCCINE

FETTUCCINE SCAMPI

mit Garnelen, Knoblauch, Tomaten-Weißweinsauce
und frischen Kräutern I, A1, B, C
with prawns in tomato – white wine sauce, garlic and herbs
24,30 Euro

RIGATONI

RIGATONI VERDURE

mit Tomatensauce, Aubergine, Zucchini, Mozzarella
und Basilikum 2, A1, C, G, I
with tomatoes, aubergine, zucchini, mozzarella and basil
13,00 Euro

RIGATONI MARSALA

mit Schweinefiletstreifen, Zwiebeln
und Chili in Marsala - Tomatensauce 7, A1, C, G, L
with stripes of pork tenderloin, onions, chili and marsala-tomato sauce
16,50 Euro

GNOCCHI

GNOCCHI AL BURRO CON SALVIA

Kartoffelnudeln mit Speck, getrockneten Tomaten in Salbeibutter
und gehobeltem Grana Padano 2, 3, A1, C, G,
potato pasta with bacon, dried tomatoes in sage butter, and grana padano
14,70 Euro

CARNI – FLEISCHGERICHTE / Meat Dishes

FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE

Medaillons vom Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce,
Antipastigemüse und Rosmarinkartoffeln 2, G, I
*Pork tenderloin with green pepper sauce,
antipasti vegetables and rosemary potatoes*
19,50 Euro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit italienischem Landschinken, Salbei,
gratinierter Zucchini und Rosmarinkartoffeln 3, A1, G, L
*escalope of veal, italian ham, sage,
gratinated courgette and rosemary potatoes*
28,30 Euro

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, chili's
and spaghetti aglio e olio*
29,70 Euro

FILETTO DI MANZO GRIGLIA

Rinderfilet mit Rotwein - Balsamicosauce,
Fettuchine und kleinem Salat A1, C, G, I
*beef tenderloin with redwine - balsamicosauce,
fettuchine and small salad*
36,40 Euro

PESCE – FISCHGERICHTE / *Fish Dishes*

BRANZINO AL FINOCCHIO

Wolfsbarschfilet mit Fenchel - Rigatoni
Kirschtomaten, Rucola und Späne vom Grana Padano A1, C, D, G, I
*filet of sea bass with fennel - rigatoni, cherry tomato,
rocket salad and grana padano*
24,30 Euro

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 Euro

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 Euro

PIZZA

PIZZA MARGHERITA

mit Tomatensauce und Käse 2, A1, G, C

with tomato sauce and cheese

klein/small 8,50 Euro | groß/large 10,50 Euro

PIZZA SALAMI

mit Tomatensauce, Käse und Salami 2, 3, A1, G, C

with tomato sauce, cheese and salami

klein/small 9,40 Euro | groß/large 11,70 Euro

PIZZA PROSCIUTTO

mit Tomatensauce, Käse und Kochschinken 2, 3, A1, G, C

with tomato sauce, cheese and boiled ham

klein/small 9,40 Euro | groß/large 11,70 Euro

PIZZA QUATTRO STAGIONI

mit Tomatensauce, Käse, Pilzen, Paprika,

Salami und Kochschinken 2, 3, A1, G, C

with tomato sauce, cheese, mushrooms, bell pepper, salami and boiled ham

klein/small 10,80 Euro | groß/large 14,40 Euro

PIZZA ITALIA

mit Tomatensauce, Käse, Schafskäse, Knoblauch,

Sardellen, Peperoni und scharfer Salami 2, 3, A1, C, D, G

with tomato sauce, cheese, feta cheese, garlic,

anchovies, chilies and spicy salami

klein/small 12,60 Euro | groß/large 16,20 Euro

PIZZA PARMA

mit Tomatensauce, Mozzarella,

Rucola, italienischem Landschinken und Grana Padano 2, 3, A1, C, G

with tomato sauce, mozzarella cheese,

rocket salad, italian ham and grana padano

klein/small 15,30 Euro | groß/large 17,50 Euro

PIZZA TONNO

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

PIZZA FORMAGGIO

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

PIZZA CALZONE ÄTNA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch,
Kochschinken, Salami und Champignons ^{2, 3, A1, C, G}
with tomato sauce, mozzarella, garlic, boiled ham, salami and fungi
14,40 Euro

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, Zwiebeln, Rucola, Spinat
peperoncini, mushrooms, egg, onions, rocket salad, spinach
pro Portion/*per portion* 1,60 Euro

Käse ², Salami ^{2, 3}, Kochschinken ^{2, 3}, Schafskäse ^{2, G},
Gorgonzola ^{2, G}, Thunfisch ^{2, D}, Artischocken ²
oder italienischen Landschinken ^{2, 3}
Cheese, salami, boiled ham, brined cheese, gorgonzola, tuna, artichokes or italian ham
pro Portion/*per portion* 2,50 Euro

Garnele ^B

Prawn
pro Stück/*per piece* 4,50 Euro

DOLCE – DESSERT

TIRAMISÙ ALLA MAMMA

Hausgemachtes Tiramisù ^{1, 7, A1, G, C}
home made tiramisù
8,50 Euro

PANNA COTTA

Hausgemacht mit frischer Waldfruchtsauce ^{G, L}
home made with wild berry sauce
7,20 Euro

ZABAIONE DI MARSALA

Weinschaumcreme von Marsala mit Vanilleeis ^{1, 7, A1, C, G, L}
Zabaglione mousse of Marsala with vanilla ice-cream
10,80 Euro

MANGOLASSI

Mangopüree, Vetter Kumilchjoghurt und ein Hauch Chili ^G
mangomash, natural yoghurt and a little bit chili
6,30 Euro

Unsere Eisspezialitäten / Ice Specialties

Bourbon-Vanille, Sauerkirsch, Erdbeere, Chocolate-Chip,
Walnuss, Macadamia, Salted Caramel

^{1, 2, 7, 14, G, H3}
vanilla, sour cherry, strawberry, chocolate chip, walnut, macadamia, salted caramel

1,90 Euro / Kugel

Unsere Sorbets / Sorbets

Himbeere, Cassis, Passionsfrucht, Zitrone

^{1, 2, 7, 14}
raspberry, cassis, passionfruit, lemon

2,90 Euro / 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 Euro

Nussknacker

Nut Cracker

~ Klassiker 1.0 ~

1 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Macadamianusseis, 1 Kugel Salted Caramelleis
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 Euro

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, cocoa beans and whipped cream

8,50 Euro

SCHUMANN Spezial

SCHUMANN Special

~ Vorsicht Suchtgefahr ~

2 Kugeln Sauerkirscheis & 1 Kugel Vanilleeis
mit Naturjoghurt, Cointreau-Kirschen, gerösteten Kakaobohnen
und geschlagener Sahne

1,2,7,14, G, L

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

8,50 Euro

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 Euro
-------------------	-------	-----------

SOLE Nuvolento-Lombardei ITALIEN / *Italy*

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

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

Alkoholfreie Getränke / *Non Alcoholic Beverages*

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

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

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

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

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

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

Rauch Saftmanufaktur, Österreich / *Juices*

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

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

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

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

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

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

Sachsen Biere / Saxon Beers

Radeberger vom Fass <i>from the tap</i> A3	0,2l	2,70 Euro
Radeberger vom Fass <i>from the tap</i> A3, 7, 8	0,4l	5,20 Euro
Köstritzer Schwarzbier vom Fass <i>from the tap</i> A3	0,3l	4,00 Euro

weitere Biere / More Beers

Benediktiner Weissbier, Kloster Ettal <i>wheat beer</i> A1, A3 <i>trüb, dunkel</i> <i>cloudy, dark</i>	0,5l	5,20 Euro
Benediktiner Helles, Kloster Ettal <i>light beer</i> A1, A3	0,5l	5,20 Euro
Krombacher alkoholfrei <i>non alcoholic</i> A3 <i>Pils, Weizen</i> <i>pils, wheat</i>	0,5l	5,20 Euro
Frenzel- Bräu / Bautzen Indian Pale Ale / 5,9% vol.	0,33l	5,40 Euro
Frenzel's Kirsch / 4,6% vol.	0,33l	5,40 Euro
Craftwerk Brewing / Bitburg Hop Head IPA 7 / India Pale Ale / 8% vol.	0,33l	5,40 Euro
Holy Cowl / Belgian Triple / 9% vol.	0,33l	5,40 Euro
Lager / Session Lager / 3,9% vol.	0,33l	5,40 Euro

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

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 Euro
---------------------------------------	------------------

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.