



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



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!!! A1, C

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

10,30 Euro

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

mit Speck, Zwiebeln und Ei in Sahnesauce 2, 3, A1, 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, A1, 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, A1, C, I

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

11,70 Euro

PENNE ALLA PIEMONTESE

mit Kalbsfleischstreifen, Pilzen und Rosmarin in Sahnesauce A1, 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*
23,40 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

Café / Coffee

Espresso ¹¹	3,10 Euro
Doppelter Espresso <i>double espresso</i> ¹¹	5,20 Euro
Cappuccino ^{G, 11}	4,60 Euro
Milchkaffee <i>café latte</i> ^{G, 11}	5,00 Euro
Latte Macchiato ^{G, 11}	5,00 Euro
Tasse Kaffee <i>cup of coffee</i> ¹¹	3,10 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>	6,30 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.