


Im Ristorante Made in Sud treffen besondere
Vorlieben für beste Zutaten auf
ein feines Gespür für innovative Kreationen:
Genießen Sie die frische Küche
Südtaliens und lassen Sie sich im
Ristorante Made in Sud verzaubern.



Unser Team, unter der Leitung von Patrizia und Gioacchino, überrascht und
begeistert mit originalen Speisen der Cucina Tradizionale.
Die Verbundenheit mit Südtalien – insbesondere Neapel  – spiegelt sich
im Made in Sud sowohl im Angebot mediterraner Spezialitäten als auch in
der feinen Auswahl an Weinen aus dem Süden Italiens wider.



Come nella bella Italia del  verwöhnt.

Aperitif

Lassen Sie sich auf den bevorstehenden Genuss einstimmen und gönnen Sie sich einen Aperitif.
Ob ein spritziger Prosecco, ein fruchtiger Cocktail oder ein klassischer Longdrink –
Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl. Genießen Sie den Moment!




321	Prosecco	0,1l	6,50	326	Bitterino	0,1l	6,00
322	Prosecco vom Fass	0,1l	7,50	327	Sherry dry	5cl	5,50
323	Aperol-Spritz	4cl	8,50	328	Sherry medium	5cl	5,50
324	Martini Bianco	5cl	5,50	329	Campari-Orange	4cl	8,50
325	Martini Rosso	5cl	5,50	330	Campari-Soda	4cl	8,50



Vorspeisen

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Carpaccio di Manzo | 15,90 |
| | Hauchdünnes Rindfleisch
Rucolasalat Parmesan dünn gehobelt | |
| 2 | Vitello Tonnato | 15,90 |
| | Dünne Kalbfleischscheiben
feine Tunfischsauce | |
| 3 | Scampi Cocktail | 15,50 |
| | Garnelen Cocktailsauce | |
| 4 | Caprese  | 12,50 |
| | Tomaten Mozzarella
frisches Basilikum | |
| 5 | Antipasto Made in Sud | 22,50 |
| | Gemischter Vorspeisenteller
nach 'Art des Hauses' | |
| 6 | Quadrifoglio di Antipasto | 21,90 |
| | Viererlei Vorspeisen mit
Vitello Tonnato Rinder-Carpaccio
Caprese Scampi Avocado | |
| 7 | Antipasto Mare | 16,50 |
| | Frischer Fischsalat | |

Suppen

- | | | |
|----|--|------|
| 21 | Stracciatella  | 6,50 |
| | Gemüsebrühe mit Eierflocken | |
| 22 | Pavese  | 6,50 |
| | Boullion mit pochierten Eiern | |
| 23 | Tortellini in Brodo | 6,50 |
| 24 | Crema di Pomodoro  | 6,50 |
| | Tomatensuppe | |

Salate

Alle Salate mit Essig und Öl auf Wunsch auch mit Joghurtdressing

- | | | |
|-----|--|-------|
| 41 | Insalata Made in Sud | 16,90 |
| | Gemischter Salat Garnelen | |
| 42 | Insalata Partenope  | 15,90 |
| | Gemischter Salat
gebackener Schafskäse | |
| 43 | Insalate Italia | 12,90 |
| | Gemischter Salat Schinken
Käse Ei Oliven Thunfisch | |
| 44 | Insalate Tina | 15,90 |
| | Gemischter Salat Putenstreifen
frische Champignons | |
| 45 | Insalata Ortolana  | 16,50 |
| | Gemischter Salat frisches Gemüse
frische Champignons Käse | |
| 449 | Beilagensalat | 5,90 |





Pizza

ca. 30 cm Ø

61	Pizza Margherita  Tomaten Mozzarella Basilikum	9,50	73	Pizza Partenope Tomaten Mozzarella Salami Oliven Schafskäse	11,50
62	Pizza Salame Tomaten Mozzarella Salami	10,50	74	Pizza Quadris Tomaten Mozzarella Schinken Salami Oliven Artischocken	11,50
63	Pizza Salame Piccante Tomaten Mozzarella Peperoniwurst	10,50	75	Pizza Mandolino Tomaten Mozzarella Sardellen Oliven Kapern	10,90
64	Pizza Prosciutto Tomaten Mozzarella Schinken	10,50	76	Pizza Scogliera Tomaten Mozzarella Meeresfrüchte	14,90
65	Pizza Provinciale Tomaten Mozzarella Schinken frische Champignons	10,90	77	Pizza Gustosa Tomaten Mozzarella Sardellen Peperoniwurst Oliven Knoblauch	11,50
66	Pizza Primavera Tomaten Mozzarella Schinken Peperoniwurst Salami frische Champignons	11,50	78	Pizza Marinara Tomaten Sardellen Oliven Kapern Oregano	10,90
67	Pizza Contadina  Tomaten Mozzarella frisches Gemüse	11,50	79	Pizza Montanara Tomaten Mozzarella Schinken Paprika Artischocken Oliven Ei frische Champignons	11,90
68	Pizza Luna Rossa - Calzone - Tomaten Mozzarella Schinken Salami frische Champignons	11,50	80	Pizza Made in Sud Tomaten Mozzarella Parmaschinken Parmesan dünn gehobelt Rucola	14,50
69	Deliziosa Tomaten Mozzarella Rinder-Carpaccio Rucola Parmesan dünn gehobelt	15,50	81	Pizza Lava Tomaten Mozzarella Peperoniwurst Zwiebeln Paprika scharf	11,50
70	Pizza Maruzzella  frische Tomaten Mozzarella Basilikum	11,50	82	Pizza Jacky Tomaten Mozzarella Lachs Gorgonzola	16,90
71	Pizza Mediterranea Tomaten Mozzarella Thunfisch Zwiebeln Kapern	10,90	83	Pizza Patty Tomaten Mozzarella Salami frische Champignons Artischocken	11,90
72	Pizza Hawaii Tomaten Mozzarella Schinken Ananas	10,50			



Pasta

101	Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini 	11,50	114	Tagliatelle Vesuvio 	11,90
	Olivenöl Knoblauch Peperoncino			Gebratene Auberginen Basilikum Tomaten-Pestosauce	
102	Spaghetti Puttanesca	11,90	115	Gnocchi Sorrento 	11,90
	Tomaten Sardellen Oliven Kapern			Tomatensauce Mozzarella Basilikum	
103	Spaghetti Carbonara	11,90	116	Gnocchi Gorgonzola 	11,90
	Bauchspeck Eier			Gorgonzola-Sahnesauce	
104	Spaghetti al Pesto Genovese 	11,90	117	Gnocchi Scogliera	14,90
	Sahnesauce Pesto Parmesan dünn gehobelt			Meeresfrüchte Zucchini	
105	Spaghetti Bolognese	11,90	118	Tortellini Rossini	11,50
	Tomaten-Hackfleischsauce			Tomaten-Sahnesauce Schinken Erbsen	
106	Spaghetti alla Chitarra 	10,50	119	Tortellini Panna	11,50
	Tomaten Rucola Parmesan dünn gehobelt			Schinken Sahnesauce	
107	Penne Napoli 	10,90	120	Ravioli Bellavista 	13,90
	Tomatensauce			- Hausgemacht - Spinat Mascarponesauce	
108	Penne alla Chef 	11,90	121	Ravioli Burro Salvia 	13,90
	Paprika-Pfeffer-Sahnesauce			Butter Salbeisauce	
109	Penne Contadina 	13,90	122	Lasagne	12,90
	Frisches Gemüse Pecorino			- Hausgemacht -	
110	Tagliatelle Mare e Monti	14,90	123	Combinazione	11,90
	Zucchini Garnelen			3 Sorten Nudeln Tomatensauce mit Käse überbacken	
111	Tagliatelle Salmone	15,50	124	Tagliolini Alfredo 	13,90
	Cocktailtomaten Lachs			Geschwenkt im Parmesanlaib Trüffelöl	
112	Tagliatelle Boscaiola	12,90			
	Frische Champignons Speck Erbsen Tomatensauce				
113	Tagliatelle Made in Sud	15,90			
	Parmaschinken Rucola Parmesan dünn gehobelt Walnüsse Mascarponesauce				





Reisgerichte

- 125 **Risotto Mare Chiaro** 16,90
Mit Meeresfrüchten
- 126 **Risotto Made in Sud** 14,50
In einer Fonduesauce |
frische Champignons | Trüffelöl
- 127 **Risotto Vittorio** 16,90
Steinpilze | Weißweinsauce

Vom Schwein

- 141 **Impanata Milanese** 16,90
Schnitzel Wiener Art | paniert
- 142 **Cotoletta Bolognese** 17,90
Bologneseschnitzel
paniert | Hackfleisch und Käse überbacken
- 143 **Cotoletta Parmigiana** 17,90
Parmesanschnitzel
paniert | Schinken und Käse überbacken
- 144 **Cotoletta Cacciatore** 17,90
Jägerschnitzel
paniert | Zwiebel-Champignonsauce
- 145 **Impanata Made in Sud** 17,90
Paniertes Schnitzel |
Paprika-Pfeffer-Sahnesauce
- 146 **Impanata Contadina** 17,90
Paniertes Schnitzel |
gebratenem Speck | Spiegeleiern
- 147 **Impanata Speciale** 17,90
Paniertes Schnitzel | Schinken |
Käse | Ananas | Sahnesauce

Vom Kalb

- 161 **Scaloppina nach Wahl** 21,50
Kalbfleisch mit Zitronensauce
oder mit Weißwein **oder** mit Marsala
- 162 **Scaloppina ai Funghi** 21,50
Kalbfleisch | frische Champignons
- 163 **Scaloppina Made in Sud** 22,50
Kalbfleisch | Paprika-Pfeffer-Sahnesauce
- 164 **Scaloppina Burro Salvia** 21,50
Kalbfleisch | Butter-Salbeisauce
- 165 **Scaloppina Fonduta** 23,50
Kalbfleisch | in Käsefondue

**Alle Fleischgerichte werden mit
zwei der folgenden Beilagen nach
Wunsch begleitet:**

Nudeln | Bratkartoffeln | Salzkartoffeln |
Pommes frites | Kroketten |
Reis | frisches Gemüse | Salat





Vom Rind

181	Bistecca ai Ferri Rumpsteak vom Grill	24,90
182	Bistecca con Cipolle Rumpsteak vom Grill Zwiebeln	25,50
183	Bistecca al Pepe Verde Rumpsteak vom Grill grüne Pfefferrahmsauce	25,90
184	Bistecca Bismarck Rumpsteak vom Grill Spiegeleier	26,90
185	Bistecca ai Funghi Rumpsteak vom Grill Pilz-Variation	27,50
186	Bistecca Pizzaiola Rumpsteak vom Grill Cocktailtomaten-Olivensauce	27,90
187	Filetto ai Ferri Filet vom Grill	32,90
188	Filetto Barolo Filet vom Grill verfeinerte, hochwertige Rotweinsauce	32,90
189	Filetto All'arancio Filet vom Grill in feine Orangensauce	33,90
190	Filetto Made in Sud Filet vom Grill Paprika-Pfeffer-Sahnesauce	34,90



**Alle Fleisch- und Fischgerichte werden
mit zwei der folgenden Beilagen nach
Wunsch begleitet:**

Nudeln | Bratkartoffeln | Salzkartoffeln |
Pommes frites | Kroketten |
Reis | frisches Gemüse | Salat

Fischgerichte

201	Calamari alla Romana Frittierte Calamari-Ringe	21,50
202	Calamari alla Griglia Calamari-Tuben vom Grill	21,50
203	Calamari alla Luciana Gedünstete Tintenfischringe in Tomaten-Olivensauce	22,50
204	Fritto Misto Frittierte gemischte Fischvariation	32,50
205	Gamberoni Grigliati Riesengarnelen vom Grill	32,50
206	Gamberoni Imperiali Estragon Riesengarnelen vom Grill Estragonsauce	33,90
207	Pesce Misto alla Griglia Gemischte Fischplatte vom Grill	33,90
208	Salmone Made in Sud Lachs geschwenkt Zitronen-Butter-Pistaziensauce	25,90
209	Salmone Patty Lachs gedünstet Cocktail-Tomatensauce	24,90
210	Dorade agli Agrumi Doradenfilet Zitrus-Orangen-Weißweinsauce	24,90
211	Dorade alla Griglia Doradenfilet vom Grill	23,90
212	Dorade al Burro e Salvia Doradenfilet Butter-Salbeisauce	24,50





Nachspeisen

232	Tiramisu Mit Kaffee beträufelter Biskuitboden bedeckt mit einer Kaffee und Mascarponecreme mit Kakaopulver	7,50
233	Tartufo al Pistacchio Cemiges Pistazieneis mit einen Kern aus Pistaziensauce	9,90
234	Schokosoufflè Luftige Eierspeise mit flüssigem Schokokern	8,50
235	Tartufo Nero Klassisches halbgefrorenes Eis aus Zabaione und dunkler Schokoladencreme	7,50
236	Gelato Misto Gemischtes Eis mit 3 Kugeln, auf Wunsch auch mit Sahne	7,50

Softdrinks

341	Aqua Panna	Fl. 0,75l	6,50
342	San Pellegrino	Fl. 0,75l	6,50
343	San Pellegrino	Fl. 0,25l	2,90
344	Fanta	0,2l	3,50
345	Fanta	0,4l	4,90
346	Cola	0,2l	3,50
347	Cola	0,4l	4,90
348	Cola light	0,2l	3,50
349	Cola light	0,4l	4,90
350	Sprite	0,2l	3,50
351	Sprite	0,4l	4,90
352	Spezi	0,2l	3,50
353	Spezi	0,4l	4,90
354	Bitter Lemon	0,2l	3,50
355	Bitter Lemon	0,4l	4,90

Warme Getränke

301	Caffe	3,00
302	Caffe koffeinfrei	3,00
303	Espresso	3,00
304	Espresso koffeinfrei	3,00
305	Espresso Macchiato	3,30
306	Espresso Doppio	4,90
307	Cappuccino	4,00
308	Latte Macchiato	4,50
309	Tee	3,50

Säfte

371	Apfelsaft	0,2l	3,50
372	Apfelsaft	0,4l	4,90
373	Apfelsaftschorle	0,2l	3,50
374	Apfelsaftschorle	0,4l	4,90
375	Orangensaft	0,2l	3,50
376	Orangensaft	0,4l	4,90
377	Johannisbeersaft	0,2l	3,50
378	Johannisbeersaft	0,4l	4,90
379	Johannisbeersaftschorle	0,2l	3,50
380	Johannisbeersaftschorle	0,4l	4,90



Spirituosen

391	Ramazotti	4cl	5,00
392	Averna	4cl	5,00
393	Sambuca	2cl	5,00
394	Vecchia Romagna	2cl	5,00
395	Fernet	4cl	5,00
396	Amaretto di Saronno	4cl	5,00
397	Grappa della Casa	2cl	5,00
398	Grappa Prosecco	2cl	6,90
399	Grappa Amarone	2cl	6,90
400	Limoncello	2cl	5,00
401	Baileys	4cl	5,00
402	Williams Birne	2cl	4,50
403	Malteser	2cl	4,50

Pfungstädter Biere vom Fass



421	Pfungstädter Pils	0,3l	3,30
422	Pfungstädter Pils	0,5l	4,90
423	Pfungstädter Radler	0,3l	3,30
424	Pfungstädter Radler	0,5l	4,90

Pfungstädter Biere aus der Flasche



425	Hefeweizen Hell	Fl. 0,5l	4,90
426	Hefeweizen Dunkel	Fl. 0,5l	4,90
427	Kristallweizen	Fl. 0,5l	4,90
428	Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,90
429	Free alkoholfrei	Fl. 0,3l	4,30



Liebe Gäste:

Sollten Sie in unserer Speisekarte nicht fündig werden, empfehlen wir Ihnen, einen Blick auf unsere Tagesempfehlung zu werfen.

Dort erwarten Sie stets frisch zubereitete und wechselnde Köstlichkeiten!



Weißweine im Ausschank 0,25l

- 441 **Pinot Grigio** 6,50
Trocken, DOC, Venetien,
der Duft von Kernobst und Honigmelone. Der
Körper ist voll, der Geschmack harmonisch rund
- 442 **Frascati** 6,50
Trocken, DOC, Latium,
wohlschmeckend und harmonisch mit einem
angenehmen Nachgeschmack, strohgelbe Farbe
- 443 **Chardonnay** 6,50
Halbtrocken, DOC, Venetien,
duftet nach knackig-saftigen Äpfeln und reifen
Trauben und lässt dabei bereits seine Vitalität
und seine feinen Aromen erahnen.
- 444 **Bianco Casa Made in Sud** 6,50
Trocken, IGT, Kampanien,
aromatisches Bouquet mit Noten von gelben
Früchten und Stachelbeeren sowie leicht
exotischen Nuancen.
- 450 **Weißweinschorle** 5,50

Apfelwein

- 545 **Apfelwein** pur oder gespritzt - 0,25l 3,50 €
546 **Apfelwein** pur oder gespritzt - 0,5l 4,90 €

Rotweine im Ausschank 0,25l

- 461 **Primitivo di Manduria** 6,50
Trocken, DOC, Apulien,
ein dunkler, dichter Wein mit gewürzbetonter
Fruchtigkeit. Sehr saftig und fruchtig, ist bestens
strukturiert und körperreich.
- 462 **Montepulciano** 6,50
Trocken, DOC, Abruzzen,
ausgewogen und komplex mit gefälligen, perfekt
in die Struktur gut eingebundenen Tanninen.
Körperreich und kraftvoll
- 463 **Chianti** 6,50
Trocken, DOC, Toskana,
mit Duft nach getrockneten Feigen, nach Kirschen
und Waldbeerenkonfitüre, körperreich mit sanften
Tanninen. Am Gaumen ist er vielschichtig.
- 464 **Lambrusco** 6,50
Perlwein, süß, IGT, Emilia-Romagna,
frisch, fruchtig und federleicht, charakteristisch
ist die feine Perlage in Verbindung mit einer
geringen Restsüße und äußerst sanften Tanninen.
- 465 **Rosso Casa Made in Sud** 6,50
Trocken, IGT, Kampanien,
frisches und florales Bouquet mit Anklängen
von Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen

Roséwein im Ausschank 0,25l

- 466 **Rosè** 6,50
Trocken, IGT, Toskana,
wunderbar fein und frisch mit Geschmack von
Pflaume, Brombeere und Schwarzkirsche.

Empfehlung im Ausschank 0,25l

- 475 **Lugana** 9,90
Weiß, trocken, IGT, Lombardei,
Gras, Kräuter, Zitrus, Apfel. Blumig und
fruchtbetont. Frische angenehme Säure,
typischer Gardasee Charakter.



Sehr geehrte Gäste, es ist uns eine große Ehre und Freude, dass Sie sich für einen Besuch in unserem Ristorante entschieden haben. Herzlichen Dank dafür!
Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen stets einen persönlichen und erstklassigen Service zu bieten, um Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm und unvergesslich wie möglich zu gestalten.
Denn Ihr Wohlbefinden ist für uns der Maßstab unseres Erfolgs.

Unser Ristorante bietet zudem den perfekten Rahmen für Feierlichkeiten jeder Art.

Sprechen Sie uns gerne an –
wir erstellen für Sie ein maßgeschneidertes und unverbindliches Angebot,
das ganz auf Ihre individuellen Wünsche abgestimmt ist.

Liebe Gäste,
es kann natürlich vorkommen, dass Sie übrig gebliebenes Essen mit nach Hause nehmen möchten. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für jede Verpackung eine Gebühr von 1,- Euro berechnen müssen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Bei Fragen zu Lebensmitteln, Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und fragen nach unserer Speisekarte mit Lebensmittelkennzeichnung.

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie die Bedienung.