

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



## Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Salate

Alle Salate mit Essig und Öl auf Wunsch auch mit Joghurtdressing

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





## Pizza

ca. 30 cm Ø

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



## Pasta

101	<b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini</b> 	11,50	114	<b>Tagliatelle Vesuvio</b> 	11,90
	Olivenöl   Knoblauch   Peperoncino			Gebratene Auberginen   Basilikum   Tomaten-Pestosauce	
102	<b>Spaghetti Puttanesca</b>	11,90	115	<b>Gnocchi Sorrento</b> 	11,90
	Tomaten   Sardellen   Oliven   Kapern			Tomatensauce   Mozzarella   Basilikum	
103	<b>Spaghetti Carbonara</b>	11,90	116	<b>Gnocchi Gorgonzola</b> 	11,90
	Bauchspeck   Eier			Gorgonzola-Sahnesauce	
104	<b>Spaghetti al Pesto Genovese</b> 	11,90	117	<b>Gnocchi Scogliera</b>	14,90
	Sahnesauce   Pesto   Parmesan dünn gehobelt			Meeresfrüchte   Zucchini	
105	<b>Spaghetti Bolognese</b>	11,90	118	<b>Tortellini Rossini</b>	11,50
	Tomaten-Hackfleischsauce			Tomaten-Sahnesauce   Schinken   Erbsen	
106	<b>Spaghetti alla Chitarra</b> 	10,50	119	<b>Tortellini Panna</b>	11,50
	Tomaten   Rucola   Parmesan dünn gehobelt			Schinken   Sahnesauce	
107	<b>Penne Napoli</b> 	10,90	120	<b>Ravioli Bellavista</b> 	13,90
	Tomatensauce			- Hausgemacht - Spinat   Mascarponesauce	
108	<b>Penne alla Chef</b> 	11,90	121	<b>Ravioli Burro Salvia</b> 	13,90
	Paprika-Pfeffer-Sahnesauce			Butter   Salbeisauce	
109	<b>Penne Contadina</b> 	13,90	122	<b>Lasagne</b>	12,90
	Frisches Gemüse   Pecorino			- Hausgemacht -	
110	<b>Tagliatelle Mare e Monti</b>	14,90	123	<b>Combinazione</b>	11,90
	Zucchini   Garnelen			3 Sorten Nudeln   Tomatensauce   mit Käse überbacken	
111	<b>Tagliatelle Salmone</b>	15,50	124	<b>Tagliolini Alfredo</b> 	13,90
	Cocktailtomaten   Lachs			Geschwenkt im Parmesanlaib   Trüffelöl	
112	<b>Tagliatelle Boscaiola</b>	12,90			
	Frische Champignons   Speck   Erbsen   Tomatensauce				
113	<b>Tagliatelle Made in Sud</b>	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	<b>Bistecca ai Ferri</b> Rumpsteak vom Grill	24,90
182	<b>Bistecca con Cipolle</b> Rumpsteak vom Grill   Zwiebeln	25,50
183	<b>Bistecca al Pepe Verde</b> Rumpsteak vom Grill   grüne Pfefferrahmsauce	25,90
184	<b>Bistecca Bismarck</b> Rumpsteak vom Grill   Spiegeleier	26,90
185	<b>Bistecca ai Funghi</b> Rumpsteak vom Grill   Pilz-Variation	27,50
186	<b>Bistecca Pizzaiola</b> Rumpsteak vom Grill   Cocktailtomaten-Olivensauce	27,90
187	<b>Filetto ai Ferri</b> Filet vom Grill	32,90
188	<b>Filetto Barolo</b> Filet vom Grill   verfeinerte, hochwertige Rotweinsauce	32,90
189	<b>Filetto All'arancio</b> Filet vom Grill   in feine Orangensauce	33,90
190	<b>Filetto Made in Sud</b> Filet vom Grill   Paprika-Pfeffer-Sahnesauce	34,90



## Fischgerichte

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



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

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



## Nachspeisen

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

## Softdrinks

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

## Warme Getränke

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

## Säfte

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