



## What the foc? Breakfast & Lunch

### **Focaccia & Aperitivo**

Samstag & Sonntag 10-17 Uhr

- |   |      |
|---|------|
| 1) <i>Roasted Veggies</i> –(vegan möglich)<br><i>Artischockencreme, geröstete Antipasti, Rucola, Parmesan oder veganer Parmesan</i> | 16,5 |
| 2) <i>Caprese</i><br><i>Frisches Basilikumpesto, Burrata, geröstete Tomaten, Rucola, Parmesan</i>                                   | 16,5 |
| 3) <i>Classic</i><br><i>Crema aus gerösteten Tomaten, Rucola, Parmaschinken, Parmesan, Feigensenfdressing</i>                       | 17,5 |
| 4) <i>Flame</i><br><i>Flammbierte Chorizo, geröstete Tomaten, Rucola, Parmesan</i>  | 16,5 |
| 5) <i>Tartufo</i><br><i>Trüffelcreme, Roastbeef, Rosèchampignons, Rucola, Parmesan</i>  | 19,5 |
| 6) <i>Extra Burrata</i> – Toppe jedes Sandwich mit cremiger Burrata   | 3,5  |

### **Sweet:**

- |  |     |
|--|-----|
| 1) <i>Pistacchio</i><br><i>Kleine Focaccia mit Premium Pistaziencreme aus sizilianischen Pistazien</i> | 7,5 |
| 2) <i>Fried Gnocchi</i> – Frittierte Gnocchi mit Pistaziencreme  | 7,5 |

### **Breakfast Drinks:** (Restliche Drinks siehe normale Getränkekarte)

- |  |     |
|--|-----|
| <i>Frischer Orangensaft</i>  | 4,5 |
| <i>Homemade Limos</i>  | 6   |
| 1) <i>Ingwer – Zitrone</i> 2) <i>Erdbeere</i> 3) <i>Mint-Lemon</i> |     |
| <i>Healty Shots 4cl</i>  | 4,5 |
| <i>Pink Ingwer: Ingwer, Rote Bete, Grapefruit, Zitrone</i>         |     |
| <i>Classic : Apfel, Ingwer, Zitrone</i>                            |     |

- |   |   |
|---|---|
| <b>Hot:</b> <i>Caffè al Pistaccio</i><br><i>Pistaziencreme &amp; Espresso</i> | 5 |
|---|---|

### **Aperitivo:**

- |   |      |
|---|------|
| <i>Sekt 0,1</i>   | 6    |
| <i>Sekt auf Eis 0,2</i>   | 10   |
| <i>Calixte 5 Cremant Blanc – Brut 0,75</i>                                | 39   |
| <i>Aperol Spritz / Lillet Wildberry</i>                                   | 9,5  |
| <i>Teigfabrik Spritz (Bergamottenlikör, Tonic Water, Limettensespuma)</i> | 14   |
| <i>Esspresso Martini</i>  | 12,5 |



# TEIGFABRIK

## Willkommen in der Teigfabrik!

Seit Jahresbeginn steht die Teigfabrik für **Italian Sharing**.

In der Tradition des geselligen Zusammenseins laden wir Dich ein, unsere **köstlichen Kleinigkeiten** mit Freunden und Familie zu teilen.

Unsere Leidenschaft für **gutes Essen** bleibt unverändert, doch wir möchten Dir ein noch vielfältigeres kulinarisches Erlebnis bieten.

Statt wie zuvor nur eine Pizza zu genießen, hast Du nun die Möglichkeit, Dich durch die gesamte Karte zu schlemmen.

Wie in einer normalen Tapas Bar empfehlen wir ca. **3 Gerichte** und für ein Dessert ist doch immer Platz! 😊

Für alle, die sich durch unsere Köstlichkeiten schlemmen möchten, ist unser **La Dolce Vita Menü** goldrichtig!

Genießt einen wunderbaren Abend in der Teigfabrik!

## La Dolce Vita Menü

(Nur tischweise wählbar, 2-10 Personen)

### Entdecke die Teigfabrik mit unserem Schlemmermenü!

Probiere Dich für 1,5 Stunden durch unsere Speisekarte\* – von vielfältigen Pizzakreationen über warme und kalte Kleinigkeiten bis hin zu süßen Verführungen.

Preise pro Person 34,50€

Kids: bis 8. Jahre 10€ | bis 14 Jahre 15€

\*Pro Person ist je ein Dessert zur Auswahl möglich.

Für folgende Gerichte erheben wir einen kleinen Aufschlag von je 2,5€:

Rinderragout, Scampifanne, Crispy Burrata

### ABLAUF:

1 Gang: Auswahl aus „Kalt & Pizzetti“

Ab Gang 2: Freie Auswahl aus allen Kategorien

### NO FOODWASTE

Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, kannst Du zunächst drei Gerichte auswählen und danach alle 15 Minuten zwei weitere Gerichte bestellen.

Aus organisatorischen Gründen bieten wir das Dolce Vita Menü für max 10 Personen an.

Für größerer Gruppen bieten wir gesonderte Menüs mit Vorspeisenplatten und Sharing Gerichten über einen längeren Zeitraum an. (Nur auf Vorbestellung).

## #Italian Tapas ab 17Uhr

v(vegan)

### Kalt

Luftige Focacciastreifen	2,5
Marinierte Premium Oliven & halbgetrocknete Tomaten (v)	6,5
Rote Beete Carpaccio mit Feta, Crispy Kapern und Wildkräutersalat	11
Antipastiteller <i>Hausgemachtes, geröstetes Gemüse (v), Burrata &amp; Pesto</i>	14
Burrata Caprese <i>Mit fruchtigen Cherrytomaten &amp; Maldon Meersalzflakes</i>	7,5
Mediterraner Salat <i>Wildkräutersalat mit Fetakäse, halbgetrockneten Tomaten, frittierten Kapern, Kalamata Oliven Tomatendressing</i>	9,5
Veganer Caesar Salat <i>Mit Wildkräutersalat, veganem Caesar Dressing, gerösteter Tomate, Sonnenblumenkernen &amp; Panko Crunch, veganem Parmesankäse</i>	9,5

### Warm

Crispy Olives ( <i>frittierte Premium Oliven</i> ) & Aioli	7,5
Pimientos de Padron (geröstete Bratpaprika) (v)	7,5
Fried Gnocchi mit Parmesan & Trüffelmayo	9
Parmigiana Melanzane (Überbackene Aubergine)	7,5
Feta aus dem Ofen mit marinierten Oliven & Tomaten	9,5
Crispy Burrata <i>In Parmesan-Knuspermantel umhüllte Burrata auf Wildkräutersalat und fruchtiger Tomatensauce &amp; Pesto (lauwarmes Gericht)</i>	12
Gnocchi Pomodoro mit Burrata	8
Gnocchi mit Salsiccia-Ragout & Parmesan	9
Italienisches Rinderragout mit Focaccia	10
Cremiges Pilzrisotto aus dem Ofen	9,5
Black Tiger Garnelen „Aglio e Oglio“ (In Knoblauchöl & Cherry Tomaten)	12

### #Pizzetti *Knusprige Pizzen im sharing Style! - ca.18cm* *Mit fruchtiger Tomatenpassata, Fior di Latte & Olivenöl extra Vergine.*

<b>Vegan:</b> Alle Pizzen auch mit veganem Käse möglich!	Kein Aufpreis
<b>Extra Burrata:</b> Für die extra Portion Pizzaglück! 1 Kugel Babyburrata	3,5
Margherita   Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl, Parmesan	6,5
Bruschetta   Bruschetta Mix, Rucola, Parmesan, Burrata	9,5
Roasted   Geröstetes Antipastigemüse, Artischockencreme, Knoböl, Basilikum, Parmesan	8,5
Truffle   Trüfflemousse aus weißem Trüffel, Waldpilzmix, Rucola, Burrata, Parmesan	12
Funghi   Waldpilzmix, gerösteter Salbei, Frühlingzwiebeln	9
Napoli   Olivenöl, Passata, Anchovis, Zitronensaft, Crispy Kapern, Basilikum, (Ohne Fior di Latte)	7,5
Classic   Rucola, Parmaschinken, Parmesan	8,5
Classic Deluxe   Rucola, Burrata, Parmaschinken, Feigensenfdressing, Parmesan	12
Padron   Chorizo, Pimientos de Padron, Karottenraspel, Sriracha	8,5
Rustica   Salsiccia   Waldpilzmix   geröstetewr Salbei	9,5
Marinara   Passata, Oregano, Knoblauchöl, Kalamata Oliven, Crispy Kapern	6,5
Bruschetta Vegan   Bruschetta Mix, Rucola, veganer Parmesan	7,5
<b>Pizzacrust Dips – Für den übriggeblieben Pizzarand ☺</b>	
Aioli	2,5
Trüffelmayo	3,5
Pistaziencreme (süß)	3,5

### Dessert

Fried Gnocchi mit Pistaziencreme	9,5
Crème Brûlée	7,5
Schokosoufflé mit weichem Kern	10
Zitronensorbet in eigener Schale mit Fruchtspiegel	10