



CARI AMICI E OSPITI,

die Osteria D'Orazio ist ein Ort an dem Familie und Freunde zusammentreffen. Ganz egal ob Schwarzwälder, Urlauber oder Businessgast. In unserer Osteria seid ihr alle herzlich willkommen!



Gegründet wurde das Ristorante 1978 von Carmela und Nino D'Orazio in der Lauterbadstraße 18. Im Jahr 1999 folgte der Umzug in die Lauterbadstraße 10, wo das Restaurant seither betrieben wird. Im Juli 2019 eröffnete Domenico D'Orazio, Sohn der Gründer, das Ristorante unter dem heutigen Namen Osteria D'Orazio. Mit modernem Konzept wird original italienische Küche neu interpretiert und authentisch auf den Tisch gebracht.

„Ein Koch ist nur so gut wie die Lebensmittel, welche er verwendet.“

...daher arbeiten wir vorrangig mit regionalen Produkten, deren Herkunft wir kennen und bei denen wir uns sicher sind, dass sie mit hohen Ansprüchen an Qualität und Umwelt hergestellt wurden.

Das schmeckt man bei unserer ofenfrischen Holzofenpizza, den ausgefallenen Nudelgerichten unserer original italienischen Pastamanufaktur und nicht zuletzt bei unseren leckeren Fleischgerichten und dem fangfrischen Fisch!

In einer quirligen und gemütlichen Atmosphäre bietet unser Restaurant Platz für 90 Personen im Innenbereich. Auf unserer Gartenterrasse finden 90 Personen Platz. Unter Oliven- und Zitronenbäumen lässt es sich hier herrlich entspannen und man behält dank des überdachten Außenbereichs auch bei Regen einen trockenen Kopf.

Benvenuti und einen schönen Aufenthalt.

EUER OSTERIA D'ORAZIO TEAM

APERITIVI

für einen guten Start in einen wunderbaren Abend

Prosecco Bellussi Brut (0,1l)	5,9	Crodino Maracuja (alkoholfrei) (0,2l) mit Orangenschnitz	NEW 9
Gingerino Sprizz (alkoholfrei) (0,2l)	8,5	Negroni drei gleiche Teile Campari, Martini Rosso und Gin	10,5
Hugo oder Aperol Sprizz (0,2l)	9,5	Bombay Gin Tonic (0,2l) Bombay Saphire Gin und Tonic Water	14,5
Campari Soda (0,2l) – der Klassiker –	9,9	Virgin Gin Tonic (alkoholfrei)	12,5
Espresso Martini	13		
Lillet Wild Berry	9,5		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aktiviertes Tafelwasser spritzig, in der Karaffe (0,5l/1l)	5/6
San Pellegrino das natürliche Mineralwasser aus San Pellegrino Terme classic (0,75l)	6,9
Acqua Panna still (0,75l)	6,9
Saftschorlen (0,4l) Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder, Maracuja	4,9
Softdrinks (0,4l) Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Cola Zero	4,9
Paulaner Spezi (0,5l) – <i>wer es kennt liebt es...</i>	5,3
SCHWEPPEs aus dem 0,2l Fläschchen Original Bitterlemon, Indian Tonic Water	4,5
Teinacher Eistee Pfirsich oder Zitrone	4,5

VITAMINE UND GENUSS IN EINEM TOP CHOICE

ALKOHOLFREIES BIO INGWER-ZITRONEN SCHORLE Aktiviertes Tafelwasser, Hausgemachter Bio Ingwer- Zitronen-Sirup und Minze	6,2
---	-----

PERONI

Das Kultbier aus Italien – in der 0,33 Flasche

NEW
4,9

ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

Reines, unverfälschtes Bier aus Alpirsbach. Im Jahr 1877 im
Schwarzwald gegründete Klosterbrauerei.

vom Fass

Pils (0,3l/0,5l)	4,2/5,2
Hefe Hell (0,3l/0,5l)	4,2/5,2
Radler süß oder sauer (0,3l/0,5l)	4,2/5,2

aus der Flasche (0,5l)

Kristallweizen	5,2
Dunkles Weizen	5,2
Hefe alkoholfrei	5,2
Pils alkoholfrei (0,33l)	3,9

OFFENE WEINE

Weißwein je Karaffe (0,25l/0,5l) Hauswein Pinot Grigio D.O.C. Chardonnay D.O.C. Frizzantino <i>leicht süßlicher Perlwein aus Italien</i>	9/18
Rotwein je Karaffe (0,25l/0,5l) Chianti D.O.C. Montepulciano D.O.C. Lambrusco <i>leicht süßlicher Perlwein aus Italien</i>	9/18
Roséwein je Karaffe (0,25l/0,5l) Bardolino Chiaretto D.O.C.	9/18
Schorle je Glas (0,25l) weiß, rot oder rosé	5,5

Offene Weine sind ebenfalls als 0,1 Glas erhältlich (5,5).
Flaschenweine gibt es in unserer Weinkarte.

VORSPEISEN

ANTIPASTI UND BRUSCHETTA

CARPACCIO zarte Scheiben vom Rinderfilet mit gehobeltem Grana Padano und Rucola, altem Balsamico Essig und Olivenöl aus Apulien		16,9
CAPRESE Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten und Rucolapesto	VEGGIE	15,9
ANTIPASTO „OSTERIA STYLE“ – auch zum Teilen – 12 Monate gereifter luftgetrockneter Landschinken, Italienische Salami, Büffelmozzarella, Oliven, gehobelter Grana Padano Stücke sowie eine Scheibe Bruschetta	TOP CHOICE	21
BRUSCHETTA „CLASSICA“ mit Knoblauch, Oregano, Olivenöl und marinierten Tomaten	VEGGIE	9,5
BRUSCHETTA „VARIATION“ – auch zum Teilen – Fünferlei Bruschette: jeweils ein Stück Classica, Büffelmozzarella, marinierte Paprika, Arrabbiata und Thunfisch	TOP CHOICE	16,4
VITELLO TONNATO zarte Scheiben vom Hohenloher Kalb mit Thunfisch Sauce und Kapern	TOP CHOICE	17,5
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE in Olivenöl, Knoblauch und Thymian mariniertes Gemüse	VEGGIE	16,9
PIZZA PANE 2 Stück frisch gebackenes Pizza Pane mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch		4,5

SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing		5,9
INSALATA TONNO Blattsalate mit Thunfisch, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing		13,8
MARINIERTER TOMATENSALAT mit roten Tropea Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl (leicht scharf)		9,9
NIZZA Blattsalat, Thunfisch, Sardellenfilet, Zwiebeln, schwarze Oliven und einem hartgekochten Ei an Hausdressing		17,4
INSALATA PUGLIESE Blattsalate, Rucola, gelbe und rote Kirschtomaten, Büffelmozzarella, luftgetrockneter Landschinken und Grana Padano an Hausdressing	TOP CHOICE	17,9
INSALATA FANTASIA Blattsalate, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, Mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella und Grana Padano	TOP CHOICE	17,9
CESAR SALAT Romanasalat, gehobelter Parmesan, Tomaten, Knoblauchcroutons und Parmesandressing	NEW	
+ mit Putenbrust		18,5
+ mit 4 Gamberoni		24,5

**Hausdressing (dunkler Balsamicoessig und Olivenöl)
Gerne machen wir den Salat auch mit Joghurt-
Knoblauch Dressing an – bitte gebt uns bei der
Bestellung Bescheid.*

PIZZA – auch glutenfrei!

mit Mehl von der Walzmühle, Fior di Latte von der [Latteria Sorrentina](#) in Kampanien, gebacken in unserem Holzofen der Marke Valoriani!

KLASSISCHE PIZZEN

mit sonnengereiften San Marzano Tomaten & Fior di Latte

MARGHERITA	VEGGIE	
Mozzarella, Basilikum und Olivenöl		10,9
DIAVOLA		
scharfe italienische Salami und Basilikum		13,5
TONNO		
Thunfisch und rote Zwiebeln		15,5
QUATTRO FORMAGGI	VEGGIE	
Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella und Emmentaler		15,5
CAPRICCIOSA		
frische Champignons, Sardellen, Schinken und Artischocken		15,5
QUATTRO STAGIONI		
Paprika, Schinken, Artischocken und frische Pilze		15,5
VEGETARIA	VEGGIE	
mariniertes Grillgemüse		14,5
SPINACI E GAMBERETTI		
Spinat und Garnelen		15,9
ALL'ARRABBIATA		
scharfe Salami, Artischocken und Sardellen		14,9
LA VEGANA	VEGGIE	
ohne Mozzarella nur mit mariniertem Grillgemüse		14,9
FRUTTI DI MARE		
Sepie, Miesmuscheln, Gamberetti und Knoblauch		18,5
PORCINI		
Steinpilze, scharfe Salami, Gorgonzola und Knoblauch		15,9
NINO	TOP CHOICE	
Salami, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch und scharfe Peperoni		15,5
RUCOLA VS. PARMA		
Rucola, luftgetrockneter Landschinken und Grana Padano		16,5
SPECIALE		
Salami, Schinken und Pilze		14,5
PICCOLO MONDO		
Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Auberginen, Oliven und Artischocken		15,5

PIZZAKREATIONEN

ohne Tomatensoße, mit Fior di Latte Mozzarella

GO!MORRA	TOP CHOICE	
scharfe Salami, Gorgonzola und marinierte Tomaten		14,5
OHHHH JULIA ♥	TOP CHOICE HERZDAME	
Gorgonzola, luftgetrockneter Landschinken, marinierte Tomaten, Rucola und Grana Padano		15,5
JÄGER UND SAMMLER		
Steinpilze, Speck, schwarzer Trüffel und Trüffelöl		18,9
BUFALINA		
mit luftgetrocknetem Landschinken, roten und gelben marinierten Kirschtomaten und kleinen Büffelmozzarella-Kugeln		16,9
SOFIA ♥		
Pesto, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Rucola, geröstete Pinienkerne, Grana Padano		14,5
+ luftgetrockneter Landschinken		16,9
GOURMET	TOP CHOICE NEW	
dünn geschnittenes Kalbfleisch, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Rucolapesto und Demi-Glace		19,5

DOMENICO	TOP CHOICE	
scharfe Salami, Mozzarella, Zucchini und Paprika		14,9
SPINACI	VEGGIE	
Spinat, Gorgonzola, Grana Padano und Knoblauch		14,9
SICILIANA		
Oliven, Sardellen und Kapern		14,5
SALMONE		
Spinat, Lachs und Knoblauch		17,5

Darf's ein bisschen schärfer sein? Gebt Bescheid ;-)
Klassische Pizzen wie z.B. Salami oder Schinken (+Pilze) (jeweils 11,9 Euro) haben wir natürlich auch im Angebot. Fragt einfach bei uns nach!

Schon gewusst?

Fior di Latte bedeutet „Blüte der Milch“ und ist neben unserem Teig und den frischen San Marzano Tomaten einer der wichtigsten Bestandteile unserer Pizzen. Um im heißen Süden Italiens Milchprodukte besser haltbar zu machen erfand man die pasta filata – den gesponnenen Teig. Hierbei wird der Käsebruch so lange durch heißes Salzwasser gezogen bis sich daraus Mozzarella Kugeln „Fior die Latte“ formen lassen.

PASTA – auch glutenfrei!

aus unserer original italienischen Pastamanufaktur

SPAGHETTI ALLA CARBONARA „ORIGINAL WIE BEI NONNA“ mit Ei, Pancetta (Bauchspeck) und Grana Padano	14,9
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE TOP CHOICE Sepie, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gamberoni mit Kirschtomaten	18,9
FETTUCCINE AL SALMONE mit Lachs in einer Tomaten-Sahne-Soße mit Cognac	17,5
FETTUCCINE AL PESTO TOP CHOICE VEGGIE mit frischem Kräuterpesto und Büffelmozzarella	16,5
FETTUCCINE PORCINI VEGGIE mit Steinpilzen in Grana Padano-Weißweinsoße	17,5
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI VEGGIE mit Emmentaler, Brie, Gorgonzola und Grana Padano	15,5
PENNE ARRABBIATA Tomatensoße mit Oliven, Paprika, Sardellen, Kapern und scharfer Peperoni	14,9
PENNE VERDURA VEGGIE mit mariniertem Grillgemüse und Kirschtomaten	14
RISOTTO FRUTTI DI MARE NEW Sepie, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gamberoni	21
RISOTTO PARMIGIANO E TARTUFO NEW mit Parmesan und Trüffel	21

TORTELLINI PROSCIUTO E PANNA mit Schinken-Sahne Soße	14,9
RAVIOLI PORCINI VEGGIE mit Steinpilzen gefüllt in Grana Padano- Weißweinsoße	17,9

SPAGHETTI PARMIGIANO TOP CHOICE VEGGIE aus dem 17 kg Grana Padano Laib	14,9
+ schwarzer Trüffel	21

PASTA AL FORNO

mit Mozzarella überbacken

LASAGNE AL FORNO geschichtete Teigblätter mit Rinderbolognese und Bechamelsoße	15,5
RIGATONI AL FORNO Rinderbolognese und Bechamelsoße	14,9
RIGATONI ALLA CONTADINA Pasta mit Erbsen, Schinken, Champignons in Rinderbolognese-Sahnesoße	15,9
LASAGNE VERDURA NEW VEGGIE geschichtete Teigblätter mit mediterranem Gemüse, Tomatensoße und Bechamelsoße	15,5

GLUTENFREIE PIZZA UND PASTA

Die Herstellung unserer glutenfreien Pizza und Pasta stellt einen großen Mehraufwand dar, da wir alles getrennt zubereiten und kochen müssen. Aus diesem Grund berechnen wir +3 Euro bei glutenfreien Gerichten.

HAUPTGÄNGE

originelle Fleischgerichte und frischer Fisch – Zubereitungszeit mind. 25 Minuten

FLEISCH

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA vom Kalb, mit Salbei, luftgetrocknetem Landschinken und Fettuccine	28,9
FILETSTEAK TOP CHOICE „250 g“ vom Chianina Rind mit Barolo Jus und Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Sommertrüffel	39,5
RIB EYE 250g Rib Eye, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Barolo Jus	34,9


FISCH

DORADE „ROYAL“ NEW Doradenfilet auf Grillgemüse und Zitronen- Weißweinsoße	28,9
SALMONE NORVEGIA auf Grillgemüse mit Safransoße	28,9
GRIGLIATA DI PESCE NEW Sepie, zwei Gambas, Dorade und Lachs mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Safran Aioli	35

HEISSGETRÄNKE

Alle unsere Heißgetränke mit Milch bereiten wir mit Bio Milch zu. Auf Wunsch auch laktosefrei und koffeinfrei.

KAFFEE

Aus unsere original Faema E71 Siebträgermaschine – We are loving it 

ESPRESSO	3,2
ESPRESSO DOPPIO	4,5
ESPRESSO MACCHIATO	3,9
CAFFÈ CORRETTO Espresso mit Grappa	4,9
CAPPUCCINO	4,9
LATTE MACCHIATO	4,9

TEE IM KÄNNCHEN

Peppermint/ Classic Green/ Assam (schwarzer Tee)/
Red Berries/ Camille/ Mountain Herbs 3,9


SPIRITUOSEN

(jeweils 4cl)

GRAPPA Hausmarke	5,9
GRAPPA Nonino, Nonino Barrique	9,5
AVERNA auf Eis und Zitrone	4,9
RAMAZZOTTI auf Eis und Zitrone	4,9
LIMONCELLO im geeisten Glas	4,9
FERNET BRANCA im geeisten Glas	4,9
AMARO MONTENEGRO auf Eis	5,5
SAMBUCA mit drei Kaffeebohnen	4,9
VODKA im geeisten Glas	5,5
MARSALA	5,5
AMARO DEL CAPO im geeisten Glas	4,9

DESSERTS

als runder Abschluss

AFFOGATO Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,9	MOUSSE AU CHOCOLAT – im Weckglas –	6,5
DESSERT VARIATION TOP CHOICE Mousse au Chocolat, Panna Cotta und Tiramisu	15,5	TARTUFO CLASSICO mit heißem Espresso übergossen	8,5
PANNA COTTA AUF WALDBEERENKOMPOTT – im Weckglas –	6,5	TIRAMISU OSTERIA STYLE TOP CHOICE mit selbstgemachtem Biskuit „Osteria-Style“	8,9
CRÈME BRÛLÉE – im Weckglas –	6,5	PIZZA NUTELLA  – auch zum Teilen – mit Nutella, gemischter Kinderschokolade und frischen Früchten	10,5
EIS (je Kugel) Schoko, Vanille oder Erdbeere	2,5		

GUT ZU WISSEN...

RESERVIERUNGEN können jederzeit online unter www.pizzeria-freudenstadt.de vorgenommen werden.

Natürlich nehmen wir auch weiterhin gerne Reservierungen telefonisch unter [07441/3510](tel:074413510) (ab 15.30 Uhr) oder per Mail an info@pizzeria-freudenstadt.de (spätestens ein Tag vorher) entgegen.

Bitte schickt uns **Reservierungsanfragen für größere Gruppen** (>10 Personen) per Mail an info@pizzeria-freudenstadt.de.

UNSER ONLINESHOP FÜR DEINE TO GO BESTELLUNG 🍕

Bestellungen von **Mitnahmegerichten** sind auch jederzeit online unter www.pizzeria-freudenstadt.de möglich. Hier könnt ihr bequem per Apple Pay, Google Pay oder PayPal bezahlen.

SCHON GEWUSST?

Unsere **Gutscheine** im Scheckkartenformat können nun auch ganz bequem online unter www.pizzeria-freudenstadt.de bestellt werden. So einfach war es noch nie, Anderen eine Freude zu machen. 🥰

HINWEISE

Für eine Pizza- oder Pastabox berechnen wir 0,5 Euro. Für Besteck To Go berechnen wir ebenfalls 0,5 Euro.

Um möglichst detailliert Auskunft zu **Zusatzstoffen** und **Allergenen** zu erhalten, fragt bitte beim Servicepersonal nach. *Trotz sorgfältiger Kennzeichnung kann es sein, dass wir bei der Kennzeichnung etwas übersehen haben. Wir bitten deshalb, uns bei schwerwiegenden Allergien direkt anzusprechen.*

TOPPINGS

Fehlt noch eine Zutat auf der Pizza oder in der Pasta? Kein Problem – Lieblingstopping einfach dazu bestellen!

Veggi (2) Fleisch (2,5) Fisch (3) Schälchen Knoblauch (2)

Steinpilze (4,5) Büffelmozzarella (5,5) Putenbrust (4,5) Vier Gamberoni (10) schwarzer Trüffel (8)

PREISGESTALTUNG

Wir bieten unseren Gästen qualitativ hochwertige Produkte und exzellenten Service sowie unseren Mitarbeitern einen guten Arbeitsplatz. Hierzu zählt für uns u.a. eine faire Bezahlung, 5 Tage/ 40 Stunden Woche und geregelte Urlaubszeiten. Zudem gehört für uns zu einem fairen Wettbewerb das Einhalten gesetzlicher Regeln und offizielle Rechnungen. All dies sind die grundlegenden Einflussfaktoren unsere Preisgestaltung.

FEEDBACK: LOB UND KRITIK

„Wo gehobelt wird, da fallen Späne“: Ehrliches Feedback ist uns sehr wichtig und hilft uns, uns zu verbessern! Deshalb bitten wir euch, wenn es mal Grund zum Klagen gibt, uns persönlich anzusprechen damit wir gemeinsam mit euch am schnellsten eine Lösung finden.

Solltet ihr nicht persönlich mit uns sprechen wollen, dann schreibt uns gerne eine Mail an info@pizzeria-freudenstadt.de.

HAT ES EUCH BEI UNS GEFALLEN?

DANN SAGT ES WEITER!

Linktree



Facebook



Instagram



Google



Menu in English

