



### **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 130 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.

Gerne richten wir auch Festlichkeiten und Caterings aus – kommt einfach auf uns zu!

**Benvenuti und einen schönen Aufenthalt.**

**EUER OSTERIA D'ORAZIO TEAM**

## APERITIVI

für einen guten Start in einen wunderbaren Abend

Prosecco Ponte Brut (0,1l)	4,9	<b>Kir Royal</b> – Lady's Favourite – Prosecco und Crème de Cassis	7,5
PriSecco rotfruchtig o. weißduftig (alkoholfrei) (0,2l)	5,9	<b>Negroni</b> drei gleiche Teile Campari, Martini Rosso und Gin	5,9
<b>Gingerino Sprizz</b> (alkoholfrei) (0,2l)	5,5	<b>Tom Collins Gin Cocktail</b> – der Unwiderstehliche – Bombay Sapphire Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Soda	9,5
<b>Hugo</b> oder <b>Aperol Sprizz</b> (0,2l)	6,9		
<b>Campari Soda</b> (0,4l) – der Klassiker –	6,9		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aktiviertes Tafelwasser still oder spritzig, in der Karaffe (0,5l/1l)	3,6/4,8
Peterstaler das natürliche Mineralwasser aus dem Schwarzwald classic (0,5l/0,75l)	4/5,8
medium (0,5l/0,75l)	4/5,8
Blackforest still (0,5l/0,75l)	4/5,8
Saftschorten (0,4l) Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder	4,2
Softdrinks (0,4l) Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Cola Zero	4,2
Paulaner Spezi (0,5l) – <i>wer es kennt liebt es...</i>	4,6
SCHWEPES aus dem 0,2l Fläschchen Original Bitterlemon, Indian Tonic Water	3,3
Teinacher Eistee Pfirsich oder Zitrone	3,9

## VITAMINE UND GENUSS IN EINEM ❤️

TOP CHOICE

ERFRISCHENDER BIO INGWER-ZITRONEN SPRIZZ Prosecco, Hausgemachter Bio Ingwer-Zitronen-Sirup und Minze	7,5
ALKOHOLFREIES BIO INGWER-ZITRONEN SCHORLE Aktiviertes Tafelwasser, Hausgemachter Bio Ingwer- Zitronen-Sirup und Minze	4,8

## ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

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

### vom Fass

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

### aus der Flasche (0,5l)

Kristallweizen	4,2
Dunkles Weizen	4,2
Hefe alkoholfrei	4,2
Pils alkoholfrei (0,33l)	3,4

## OFFENE WEINE

### Weißwein je Karaffe (0,25l)

Hauswein Pinot Grigio D.O.C.	6,9
Chardonnay D.O.C.	6,9
Frizzantino <i>leicht süßlicher Perlwein aus Italien</i>	6,9

### Rotwein je Karaffe (0,25l)

Hauswein Nero D'Avola	6,9
Chianti D.O.C.	6,9
Montepulciano D.O.C.	6,9
Lambrusco <i>leicht süßlicher Perlwein aus Italien</i>	6,9

### Roséwein je Karaffe (0,25l)

Bardolino Chiaretto D.O.C.	6,9
----------------------------	-----

### Schorle je Glas (0,25l)

weiß, rot oder rosé	4,4
---------------------	-----

Flaschenweine gibt es in unserem Weinregal – mehr dazu  
von unserem Servicepersonal

# EMPFEHLUNGEN

## **SPARGELTARZAN** *(Vorspeise)*

Gegrillter grüner Spargel | Parmaschinken | Büffelmozzarella |  
Butter-Salbei-Soße | Sommertrüffel  
14,9



## **THE ITALIAN BOWL**

Brotsalat | Parmaschinken und Melone | gegrilltes Gemüse |  
gelbe und rote marinierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella |  
kalte Dinkelpasta mit Pesto Genovese  
15,9



## **RIB EYE**

250g Rib Eye | gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffel | dunkle Jus  
24,5



## **TAGLIOLINI AL ZAFFERANO**

Tagliolini | 3 Gambas | Zucchini | Safransoße  
17,5



## **SWEET TEMPTATION**

Pizza | Nutella | Kinderschokolade gemischt | frische Früchte  
7,5

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI UND BRUSCHETTE

CARPACCIO zarte Scheiben vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola, altem Balsamico Essig und Olivenöl aus Apulien	13,5
CAPRESE Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten und Rucolapesto	13,5
ANTIPASTO „OSTERIA STYLE“ – auch zum Teilen – 12 Monate gereifter Parmaschinken, Italienische Salami, Büffelmozzarella, Oliven, gehobelte Parmesanstücke sowie eine Scheibe Bruschetta	15,9
BRUSCHETTA „CLASSICA“ mit Knoblauch, Oregano, Olivenöl und marinierten Tomaten	7,5
BRUSCHETTA „VARIATION“ Fünferlei Bruschette: jeweils ein Stück Classica, Büffelmozzarella, marinierte Paprika, Arrabbiata und Thunfisch	12,5
VITELLO TONNATO zarte Scheiben vom Hohenloher Kalb mit Thunfisch Sauce und Kapern	14,9
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE in Olivenöl, Knoblauch und Thymian mariniertes Gemüse	11,9
PIZZA PANE 2 Stück frisch gebackenes Pizza Pane mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch	3

### SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing	4,2
GEMISCHTER BLATTSALAT Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln an Hausdressing	5,8
+ Thunfisch	9
+ Putenbrust	11
MARINIERTER TOMATENSALAT mit roten Tropea Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl (leicht scharf)	6,9
NIZZA Blattsalat, Thunfisch, Sardellenfilet, Zwiebeln, schwarze Oliven und einem hartgekochten Ei an Hausdressing	11,5
INSALATA PUGLIESE Blattsalate, Rucola, gelbe und rote Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Parmesan an Hausdressing	14,5
INSALATA FANTASIA Blattsalate, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Artischocken, Oliven, Mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella und Parmesan	13,5

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

## PIZZA

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 Marziano Tomaten & Fior di Latte

FOCACCIA	VEGGIE	
Tomatensoße, Oregano, Knoblauch und Olivenöl	5	
MARGHERITA	VEGGIE	
Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	8,5	
DIAVOLA		
scharfe italienische Salami und Basilikum	9,9	
TONNO		
Thunfisch und rote Zwiebeln	11,2	
QUATTRO FORMAGGI	VEGGIE	
Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella und Emmentaler	11,5	
CAPRICCIOSA		
frische Champignons, Sardellen, Schinken und Artischocken	10,9	
QUATTRO STAGIONI		
Paprika, Schinken, Artischocken und frische Pilze	10,8	
VEGETARIA	VEGGIE	
mariniertes Grillgemüse	11,9	
SPINACI E GAMBERETTI		
Spinat und Gamberetti	11,9	
ALL'ARRABBIATA		
scharfe Salami, Artischocken und Sardellen	10,9	
LA VEGANA	VEGGIE	
ohne Mozzarella nur mit mariniertem Grillgemüse	10,9	
FRUTTI DI MARE		
Mini-Sepie, Miesmuscheln, kleine Gamberetti und Knoblauch	13,5	
PORCINI		
Steinpilze, scharfe Salami, Gorgonzola und Knoblauch	11,8	
NINO	TOP CHOICE	
Salami, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch und scharfe Peperoni	11,9	
RUCOLA VS. PARMASCHINKEN		
Rucola, Parmaschinken und Parmesan	11,9	
SPECIALE		
Salami, Schinken und Pilze	9,9	

### PIZZAKREATIONEN

ohne Tomatensoße, mit Fior di Latte Mozzarella

GO!MORRA	TOP CHOICE	
scharfe Salami, Gorgonzola und marinierte Tomaten	10,9	
OHHHH JULIA 	TOP CHOICE HERZDAME	
Gorgonzola, Parmaschinken, marinierte Tomaten, Rucola und Parmesan	11,5	
JÄGER UND SAMMLER		
Steinpilze, Speck, schwarzer Trüffel und Trüffelöl	14,9	
VEGETARIA BIANCA	VEGGIE	
mariniertes Grillgemüse	10,5	
BUFALINA		
mit Parmaschinken, roten und gelben marinierten Kirschtomaten und kleinen Büffelmozzarella-Kugeln	13,5	

PICCOLO MONDO		
Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Auberginen, Oliven und Artischocken	10,9	

DOMENICO	TOP CHOICE	
scharfe Salami, Mozzarella, Zucchini und Paprika	11,2	

SPINACI	VEGGIE	
Spinat, Gorgonzola, Parmesan und Knoblauch	10,5	

SICILIANA		
Oliven, Sardellen und Kapern	10,5	

Darf's ein bisschen schärfer sein?  
Klassische Pizzen wie z.B. Salami, Schinken oder Hawaii (jeweils 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.

#### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

Alle Kinder bis 12 Jahre können ihre Lieblingspizza oder –pasta zum Preis von 6 Euro bei uns bestellen.

## PASTA – auch glutenfrei!

aus unserer original italienischen Pastamanufaktur

SPAGHETTI ALLA CARBONARA „ORIGINAL WIE BEI NONNA“ mit Ei, Pancetta (Bauchspeck) und Parmesan	11,5
SPAGHETTI AL RAGÙ mit feiner Rinderbolognese	10,5
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO in Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	9,5
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Sepie, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gamberoni mit Kirschtomaten	15,5
FETTUCCINE AL SALMONE mit Lachs in einer Tomaten-Sahne-Soße mit Cognac	12,9
FETTUCCINE AL PESTO mit frischem Kräuterpesto und Büffelmozzarella	14,9
FETTUCCINE PORCINI mit Steinpilzen in Parmesan-Weißweinsauce	14,9
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI mit Emmentaler, Brie, Gorgonzola und Parmesan	12,5
PENNE ARRABBIATA Tomatensoße mit Oliven, Paprika, Sardellen, Kapern und scharfer Peperoni	9,9

## TOPPINGS

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

Veggi (0,8) Fleisch (1,2) Fisch (1,5)  
Schälchen mit Knoblauch (1,5)  
Zusätzliches Schälchen Parmesan (0,6)

PENNE VERDURA mit mariniertem Grillgemüse und Kirschtomaten	10,5	VEGGIE
TORTELLINI PROSCIUTO E PANNA mit Schinken-Sahne Soße	10,5	
RAVIOLI PORCINI mit Steinpilzen gefüllt in Parmesan- Weißweinsauce	14,9	VEGGIE
SPINAT – RICOTTA – RAVIOLI in Tomaten-Mozzarella Soße	14,9	VEGGIE

SPAGHETTI PARMIGIANO aus dem 17 kg Parmesanlaib	10,9	TOP CHOICE VEGGIE
+ schwarzer Trüffel	16,9	

## PASTA AL FORNO

mit Mozzarella überbacken

LASAGNE SPINACI SALMONE mit Lachs und Spinat gefüllte Cannelloni überbacken mit Parmesan	13,5
LASAGNE AL FORNO geschichtete Teigblätter mit Rinderbolognese	11,5
RIGATONI AL FORNO Rinderbolognese überbacken mit Mozzarella	10,5
RIGATONI ALLA CONTADINA Pasta mit Erbsen, Schinken, Champignons in Rinderbolognese-Sahnesauce überbacken	12,9

## 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 +2,5 Euro bei glutenfreien Gerichten.

## HAUPTGÄNGE

originelle Fleischgerichte und frischer Fisch

### FLEISCH

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA vom Kalb mit Salbei, Parmaschinken und Fettuccine	26,5
FILETSTEAK „250 g“ vom Chianina Rind mit Barolo Jus, hausgemachter Kräuterbutter und Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Sommertrüffel	33,5

### FISCH

GRIGLIATA MISTA DI PESCE zwei Gamberoni, Dorade, Sepie und Lachs mit Spinat, Rosmarinkartoffeln und Knoblauchaioli	29,5
SALMONE NORVEGIA auf Grillgemüse mit Safransauce	24,5

## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE

100% Arabica Espresso

ESPRESSO	2,5
ESPRESSO DOPPIO	3,5
ESPRESSO MACCHIATO	2,7
CAFFÈ CORRETTO Espresso mit Grappa	4
CAPPUCCINO	3,5
LATTE MACCHIATO	3,5
CHOCOCINO	3,5

### TEE VON RONNEFELDT

Peppermint/ Classic Green/ Assam (schwarzer Tee)/  
Red Berries/ Camille/ Mountain Herbs 3,1

## SPIRITUOSEN

(jeweils 4cl)

GRAPPA Hausmarke	3,5
AVERNA auf Eis und Zitrone	3,5
RAMAZZOTTI auf Eis und Zitrone	3,5
LIMONCELLO im geeisten Glas	3,9
FERNET BRANCA im geeisten Glas	3,5
AMARO MONTENEGRO auf Eis	4
SAMBUCA mit drei Kaffeebohnen	3,5
VODKA im geeisten Glas	4
MARSALA	4
AMARO DEL CAPO im geeisten Glas	3,5

## DESSERTS

als runder Abschluss

AFFOGATO Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,5	MOUSSE AU CHOCOLAT – im Weckglas –	5,2
DESSERT VARIATION <b>TOP CHOICE</b> Mousse au Chocolat, Panna Cotta und Tiramisu	12,5	TARTUFO CLASSICO mit heißem Espresso übergossen	7,5
PANNA COTTA AUF WALDBEERENKOMPOTT – im Weckglas –	5,2	TIRAMISU OSTERIA STYLE <b>TOP CHOICE</b> mit selbstgemachtem Biskuit „Osteria-Style“	7,9
CRÈME BRÛLÉE – im Weckglas –	5,9	KLEINE EUROPÄISCHE KÄSEAUSSWAHL mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	9,5

# WEIßWEINKARTE

## PROSECCO

Prosecco Spumante Treviso Extra Dry | Viticoltori Ponte | 27,5

## WEISSWEIN

I Frati Lugana | Cà dei Frati | 36,5

Georg Arbogast Riesling | Freiherr von u. zu Franckenstein | 46

Bric Amel Langhe | Marchesi di Barolo | 33,5

Sauvignon «Mock» Alto Adige | Kellerei Bozen | 33,5

Cirò Bianco | Librandi | 19,5

Weißburgunder Plaisir trocken | Pieper-Basler | 26

## ROSÉWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo | Feudo Antico Tullum | 24,5

## ROTWEIN

Moli Rosso Terre Degli Osci | Di Majo Norante | 27,5

Reggiano Lambrusco Dolce i Quercioli | Medici Ermete | 23,5

Justo Appassimento Rosso Veneto | Cesari | 24

Brancaia TRE | Toscana | 29,5

Amarone della Valpolicella Classico Veneto | Cesari | 60

Ripasso Bosan Valpolicella | Cesari | 39

Versante Negroamaro | Vallone | 20

Rosso di Montalcino | San Polo Montalcino | 38

Musso »Terroir? I'm part of it« | Contrà Soarda | 36



## GUT ZU WISSEN...

**EIN HINWEIS ZUR AKTUELLEN SITUATION: WIR KÖNNEN EUREN UNMUT VERSTEHEN, KÖNNEN ABER LEIDER NICHTS FÜR DIE REGELN. DIESE WERDEN UNS VOM LAND VORGEGEBEN. BITTE HABT DAFÜR VERSTÄNDNIS.**

**RESERVIERUNGEN** können jederzeit online unter [www.pizzeria-freudenstadt.de](http://www.pizzeria-freudenstadt.de) vorgenommen werden.

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

### HINWEISE

Bitte habt Verständnis, dass wir 1,5 Euro berechnen sollten ihr euch ein Gericht teilen.  
Für eine Pizza- oder Pastabox berechnen wir 0,3 Euro.

### Allergene

Um möglichst detailliert Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen zu geben, haben wir hierfür eine separate Liste. Bitte fragt diese bei Bedarf beim Servicepersonal an.

*Trotz sorgfältiger Kennzeichnung kann es sein, dass wir bei der Kennzeichnung etwas übersehen haben. Wir bitten deshalb, uns bei schwerwiegenden Allergien direkt anzusprechen.*

### 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](mailto:info@pizzeria-freudenstadt.de).

### HAT ES EUCH BEI UNS GEFALLEN?

#### DANN SAGT ES WEITER!

Website



Facebook



Instagram



Google



KONTAKTLOS MIT  **PayPal** BEZAHLEN

**Scannen. Zahlen. Fertig!**

