



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

WEIN

FINADO | Pinot Bianco | Kellerei Andrian Südtirol | 31,5

FLOREADO | Sauvignon Blanc | Kellerei Andrian Südtirol | 32,5

Lady's Favourite: GEWÜRZTRAMINER | Kellerei Andrian Südtirol | 25,5

LUGANA I Frati ROSÉ | Cà Dei Frati | 36,5

EIN BESONDERER GESCHMACKSTIPP

CARPACCIO DI PESCE SPADA

Schwertfisch Carpaccio | Rucola
| Zitrone | 15,5

FÜR DAS ABSOLUTE SOMMER- FEELING...

INSALATA "SUMMER BREEZE"

Grüner Salat | Rucola | gelbe und
rote marinierte Kirschtomaten |
Nektarinen | Büffelmozzarella |
geröstete Pinienkerne | Basilikum |
Parmesan | 13,9

UNSERE NEUSTE PIZZAKREATION

SOFIA ❤️ (ohne Tomatensoße)
Pesto | gelbe und rote marinierte
Kirschtomaten | Rucola |
geröstete Pinienkerne | Parmesan
| 11,5

+ Parmaschinken 13,9

Hinweis: Bei starkem Geschäftsgang kann es zu längeren
Wartezeiten kommen, nur solange Vorrat reicht.

MUSCHELLIEBE

PACCHERI ALLE VONGOLE E POMODORINI

„Riesenrigatoni“ | Venusmuscheln
| Weißweinsauce | Kirschtomaten |
Knoblauch | 18,5

PEPATA DI COZZE

Bouchon Miesmuscheln aus dem
Jutesack | Weißweinsauce (mit
Knoblauch) | dazu frisches
Holzofenbrot | 16,5

FLEISCHESLUST?

RIB EYE

250g Rib Eye | grüner Spargel |
Rosmarinkartoffel | dunkle Jus |
26,5

SCHON PROBIERT?

UNSERE NACHTISCH PIZZA „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 TOP CHOICE 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 TOP CHOICE mit selbstgemachtem Biskuit „Osteria-Style“	7,9
CRÈME BRÛLÉE – im Weckglas –	5,9	KLEINE EUROPÄISCHE KÄSEAUSWAHL mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	9,5

WEINKARTE

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 vorgenommen werden.

Natürlich nehmen wir auch weiterhin gerne Reservierungen telefonisch unter 07441/3510 oder per Mail an 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.

HAT ES EUCH BEI UNS GEFALLEN?

DANN SAGT ES WEITER!

Website



Facebook



Instagram



Google



KONTAKTLOS MIT  **PayPal** BEZAHLEN

Scannen. Zahlen. Fertig!

