

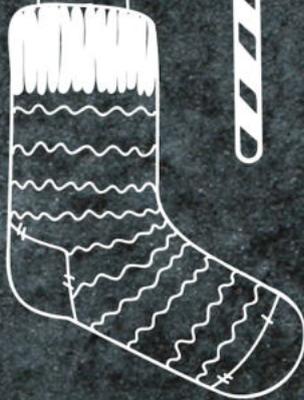


CASTELLO

RESTAURANT & BAR



www.castello-wernigerode.de



**Wir wünschen
eine schöne
Advents- und
Weihnachtszeit!**

Merry Christmas

BEST WISHES

And A Very

Happy

New Year



Antipasti



PANE E AGLIO ✓ 12

Hausgemachtes Weißbrot mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Oregano

6,70

BRUSCHETTA ✓ 12

Hausgemachtes Weißbrot belegt mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum

8,90



CARPACCIO DI MANZO 3,14,18

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Parmesan, Rucola, Pesto-Sauce und grobem Meersalz

15,50



Insalata



INSALATA MEDITERANNE

Bunter gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprikamix, Oliven, roten Zwiebeln und Fetakäse, dazu Olivenöl

15,90

1,14



INSALATA CAESAR CON POLLO

Bunter gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, roten Zwiebeln, Gurken, Kirschtomaten und Paprika, garniert mit Croutons dazu Caesar-Sauce

17,90

12,14

Hausgemachte Pasta

*Unsere Pasta fertigen wir mit besten Produkten
täglich frisch direkt bei uns im Restaurant!*

Bitte wählen Sie aus folgenden Pastasorten:



Pappardelle



Spaghetti



Hausgemachte Pasta

PASTA NAPOLITAN



*in fruchtiger Tomatensauce
garniert mit Basilikum*

13,90

6,11,12,14,15,16,19



PASTA QUATTRO FORMAGGI



*in Sahnesauce aus Parmesan, Mozzarella,
Gorgonzola und Edamer*

17,50

6,11,12,14,15,16,19

PASTA CARBONARA

*mit Speckwürfeln und Ei in einer
Sahnesauce garniert mit Parmesan*

16,90

1,2,4,6,11,12,14,16,19



Hausgemachte Pasta

GNOCCHI CON POLLO E SPINACI

Kartoffelnocken mit Hähnchenfleisch und Spinatcreme, garniert mit Parmesan

15,90

6,11,12,14,15,16,19



PASTA MAFIOSI

mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Rucola, in einer Tomatensauce garniert mit Parmesan

19,90

6,11,12,14,15,16

PASTA SPECIALE

mit Speckwürfeln, Walnüssen und Trüffelöl, in einer Sahnesauce

17,50

1,2,4,6,7,11,12,14,15,16,18,19



Pizza

Pizza ist ein traditionelles italienisches Gericht, das weltweit bekannt und beliebt ist. Sie besteht aus einem flachen Teig, der mit Tomatensauce und Käse belegt und im Ofen gebacken wird. Traditionell werden Pizzen auch mit verschiedenen Belägen wie Gemüse, Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten verfeinert.

Der Ursprung der Pizza reicht bis ins antike Griechenland zurück, wo Fladenbrote mit verschiedenen Zutaten belegt und gebacken wurden. Im Laufe der Zeit wurde das Rezept verfeinert und in Italien weiterentwickelt, wo es schließlich zur bekannten Pizza wurde.

Die Zubereitung einer perfekten Pizza erfordert viel Erfahrung und Know-how. Der Teig muss sorgfältig zubereitet und ausgerollt werden, um die richtige Dicke und Konsistenz zu erhalten. Die Sauce sollte aus reifen Tomaten und Gewürzen hergestellt werden, um den besten Geschmack zu erzielen. Der Belag muss sorgfältig ausgewählt und auf die Pizza gelegt werden, um eine perfekte Balance von Geschmack und Textur zu erreichen.



PIZZA CASTELLO

belegt mit Tomatensauce, Salami, Serranoschinken, Gorgonzola, gegrillte Paprika, Oliven und Mozzarella

16,50

1,4,7,8,12,14,15



Pizza

PIZZA MARGHERITA



belegt mit Tomatensauce und Mozzarella

13,30

4,12,14,15



PIZZA FUNGHI



*belegt mit Tomatensauce
Champignons und Mozzarella*

14,00

4,12,14,15



PIZZA SALAME PICCANTE

*belegt mit Tomatensauce, Salame
Ventricina, Peperoni und Mozzarella*

14,90

1,4,7,12,14,15



Pizza



PIZZA CAPRICCIOSA

belegt mit Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oliven und Mozzarella

14,90

1,4,7,12,14,15

PIZZA AMERIKA

belegt mit Hollandaise, Schinken, Broccoli und Mozzarella

14,90

1,4,7,11,12,14,15



PIZZA HAWAII

belegt mit Tomatensauce, Schinken, Ananas und Mozzarella

15,10

4,12,14,15



PIZZA CAPRESE

belegt mit Tomatensauce, Mozzarella und nach dem Backen: Mozzarella di Bufala, Cherrytomaten und Basilikum-Pestosauce

15,10

1,4,12,14,15



Pizza



PIZZA TONNO E CIPOLLA

belegt mit Tomatensauce, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Mozzarella

15,90

1,4,10,12,13,14,15

PIZZA QUATTRO FORMAGI



belegt mit Sahnesauce, Gorgonzola, Gauda, Parmesan und Mozzarella

15,20

1,4,7,8,12,14,15



PIZZA DIAVOLO

belegt mit Tomatensauce, Schinken, Salame Ventricina, Champignons, Jalapenos und Mozzarella

15,90

1,4,7,12,14,15

PIZZA SERRANO

belegt mit Tomatensauce, Serranoschinken, Rucola, Parmesan und Mozzarella

16,50

1,4,7,12,14,15



Pizza



PIZZA VEGETARIA



belegt mit Tomatensauce, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Champignons, Mais, Paprika, Oliven und Mozzarella

16,50

4,12,14,15

PIZZA QUATTRO STAGIONI

belegt mit Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons, Thunfisch und Mozzarella

16,20

1,4,7,12,13,14,15



PIZZA FRUTTI DI MARE

belegt mit Tomatensauce, Meeresfrüchten und Mozzarella

16,50

1,4,10,12,13,14,15



Pizza



PIZZA ASIA

*belegt mit Tomatensauce, Mozzarella
Hähnchenstreifen, Broccoli und nach
dem Backen: Teriyakisauce,
Frühlingszwiebeln und Sesam*

16,20

1,4,12,14,15,22

PIZZA CARPACCIO

*belegt mit Tomatensauce, Mozzarella
und nach dem Backen: Carpacciofleisch,
Ruccola und Parmesan*

16,20

1,4,12,14,15



PIZZA MAFIOSI

*belegt mit Tomatensauce, Mozzarella
Rindersteakstreifen, Cherrytomaten
und nach dem Backen: Frühlingszwiebeln
und Hollandaise*

16,50

1,4,12,14,15



Pizza Calzone

Die Calzone ist ein traditionelles italienisches Gericht, das sich durch seine einzigartige Form auszeichnet. Sie ähnelt einer gefalteten Pizza und besteht aus einem dünnen Teig, der mit köstlichen Zutaten gefüllt wird. Die Füllung kann je nach Vorlieben variieren und typischerweise werden Zutaten wie Schinken, Salami, Pilze, Paprika, Tomaten, Mozzarella und Ricotta verwendet. Eine Calzone wird sorgfältig verschlossen, damit die Füllung während des Backens im Inneren bleibt und eine saftige und aromatische Kombination entsteht. Anschließend wird die Calzone im Ofen gebacken, bis sie goldbraun und knusprig ist. Die Calzone ist eine köstliche Alternative zur klassischen Pizza und wird sicherlich diejenigen begeistern, die gerne herzhaft gefüllte Teiggerichte genießen.

PIZZA CALZONE

Teigtasche gefüllt mit Tomatensauce, Schinken, Champignons, Salami und Mozzarella

14,90

1,4,7,12,14,15

PIZZA CALZONE VEGETARIA

Teigtasche gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Champignons und Mais

14,90

1,4,12,14,15



Risotti

Risotto ist ein klassisches italienisches Gericht, das aus kurzkörnigem Reis hergestellt wird. Der Reis wird langsam gekocht und dabei nach und nach mit Brühe oder Wein aufgegossen, bis er cremig wird und eine leicht bissfeste Konsistenz erreicht. Durch Zugabe von Zutaten wie Gemüse, Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten kann man das Risotto auf vielfältige Weise variieren und verfeinern.

Das Besondere an Risotto ist seine cremige Konsistenz, die durch das langsame Kochen des Reises und das ständige Rühren während des Garprozesses entsteht. Es ist ein zeitintensives Gericht, das viel Aufmerksamkeit erfordert, aber das Ergebnis ist ein herrlich schmackhaftes und nahrhaftes Gericht, das sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht genossen werden kann.



RISOTTO AL FUNGHI PORCINO

*mit Steinpilzen und Trüffelöl,
garniert mit Parmesan*

18,90

6,11,12,14,15,16

RISOTTO DI POLLO

*mit Hähnchenfleisch, Pilzen und
Kirschtomaten, in einer Sahnesauce*

18,90

6,11,12,14,15,16,19



Secondi Di Carne



RIB EYE (250 G) CON VERDURA ALLA GRILGLIA E PATATE AL ROSMARINO

Steak vom Kalb
serviert mit Rosmarinkartoffeln,
dazu wahlweise Pilz-Rahmsauce oder Quartto-Formaggi-Sauce

29,90

3,6,11,12,14,18

Dolci

PANNA COTTA

*Hausgemacht, mit echter
Madagaskarvanille und
Beerenragout*

8,90

1,4,12,14,18,19



GELATO

*Je eine Kugel
Vanille- & Schokoeiscreme*

6,50

14,21

Heiße Getränke

Tasse Kaffee entkoffeiniert (2) 3,20
Tasse Kaffee Crêma (1) 3,50

Espresso (1) 3,60
doppelter Espresso (1) 4,60
Milchkaffee (1) 4,60
Cappuccino (1) 4,40
Latte Macchiato (1) 4,60
Heiße Schokolade (3) 4,10

Glas Tee (2) 3,60
- Schwarzer Tee
- Pfefferminztee
- Früchtetee
- Kamillentee
- Grüner Tee
- Rooibostee

Aperitif

Martini 5 cl 5,80
Sherry 5 cl 5,60
Glas Sekt mit Campari 5,80
Baileys 2 cl 3,90

Mineralwasser

Bad Liebenwerda 0,25l 3,20
- Spritzig, Naturell oder Medium 0,75l 5,30

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola / Afri Cola light	0,30l	3,90
Bluna Orange / Bluna Zitrone	0,30l	3,90
Paulaner Spezi Orange-Cola	0,50l	5,40
Apfelsaftschorle	0,40l	4,90
Bauer Säfte - Orange, Apfel, Kirsch, Banane	0,20l	3,80
Rhabarberschorle	0,20l	4,30
Bad Liebenwerda Bitter Lemon	0,25l	3,90
Bad Liebenwerda Tonic Water	0,25l	3,90
Bad Liebenwerda Ginger Ale	0,25l	3,90

Fassbiere

Castello hell	0,30l	3,90
Paulaner Premium Pils	0,30l	4,00
Paulaner Ur-dunkel naturtrüb	0,30l	4,00
Paulaner Hefe-Weißbier hell	0,30l	4,00
Alster / Diesel	0,30l	3,90
Colaweizen	0,30l	4,00

Flaschenbiere

Paulaner Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,50l	5,40
Paulaner Pils alkoholfrei	0,33l	3,90

Spirituosen

Klarer

- Moskovskaya Vodka 2cl 3,10

Aquavit

- Malteser Kreuz 2cl 3,50

- Linie Aquavit 2cl 3,50

Kräuter

- Schierker Feuerstein 2cl 3,10

- Ramazotti 2cl 3,40

Brände

- Obstwasser 2cl 3,20

- Williams Christbirne 2cl 3,60

- Grappa 2cl 3,90

- Wilthener Goldkrone 2cl 3,20

- Asbach Uralt 2cl 4,10

Cognac

- Remy Martin 2cl 5,90

Whisky

- Jim Beam 2cl 4,50

- Talisker Single Malt 2cl 5,90

Mixgetränke (ab 18 Uhr)

- Whisky Cola 8,00

- Rum-Cola 8,00

- Gin Tonic 8,00

- Aperol Spritz 8,20

- Campari Orangensaft 8,20

Offene Weine



Weißweine 0,2l

Pinot Grigio Garganega

6,20

IGT Veneto, trocken - Viticoltori die Soave
feine Fruchtaromen, leicht, aromatisch

Chardonnay

6,80

IGT Veneto, trocken fruchtbetont, frisch

Grauburgunder QbA

6,90

trocken, frische Fruchtaromen,
stoffig, kräftig, vollmundig

Nibelungenkrone

6,70

Müller-Thurgau QbA, mild, würzig, weich



Roséweine 0,2l



Spätburgunder-Weißherbst QbA

6,60

trocken, fruchtbetontes Bukett,
Aroma von roten Beerenfrüchten, erfrische

Langenbach Portugieser Weißherbst QbA

6,10

halbtrocken, viel Frucht im Bukett,
ausdrucksstark, würzig

Offene Weine



Rotweine 0,2l

Merlot

6,20

IGT Veneto -Viticoltori di Soave
trockenweich, aromatisch, elegant,
harmonisch, mit jugendlicher Frische

Nardelli Primitivo Puglia IGP

6,70

trocken, intensive Fruchtaromen, ausgeprägte
Gewürznote, warmblütig und üppig im Stil

Casa Verde Chianti

6,70

Toscana DOCGA
trocken, aromatisch, frische Säure,
reife Tannine

Nobile delle Rocche

6,20

Montepulciano d'Abruzzo

trocken, fruchtig, lebhaft, kräftige Art

Lambrusco dell'Emilia

6,20

IGT Vino Frizzante, lieblich,
leicht schäumend, sehr bekömmlich



Flaschenweine



Weißweine 0,75l

Il Forte Gavi - Piemont DOCG

trocken, erfrischend, feine mineralische Art,
animierende Säure

20,90

Frascati DOC Tiberio

trocken, delikate Frucht, belebende Säure,
erfrischend

24,90

Rheingau Martinsthaler Langenberg

Weingut Hirth Gebhart - Riesling Kabinett -
trocken animierend, frisch, belebend

28,90

Epicuro Chardonnay Fiano Puglia IGT

trocken, harmonisch, viel Schmelz, dezente Säure

24,90



Roséweine 0,75l

Passo del Sud Primitivo Rosato Puglia IGT

trocken, füllig, saftig, angenehme Säure

28,90

Epicuro Rosato Puglia IGT

trocken, fruchtig, vollmundig, ausgewogen

24,90



Flaschenweine

Rotweine 0,75l

Solone Primitivo Salento IGP trocken, feine Gewürznoten, delikate Restsüße, vollmundig	42,90
Epicuro Primitivo Puglia IGP trocken, feine, würzige Note, körperreiche Frucht, langer Abgang	24,90
Epicuro Appasite Puglia IGP trocken, Reife Früchte, mediterrane Kräuter, unaufdringliche Restsüße	25,90
Epicuro Zinfandel Puglia IGP trockenfeine, würzige Note, körperreiche Frucht, üppige Tannine	30,90

Sekt

Rotkäppchen Sekt	0,75l Fl.	22,00
trocken oder halbtrocken perlend, frisch, spritzig	0,10l Gl.	4,20

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen können Sie an der Theke einsehen, bitte fragen Sie unser Personal bei Bedarf.