il Castello

RISTORANTE · PIZZERIA · BAR

La Carta

SPEISEN · GETRÄNKE · WEIN

Buon appetito · Kalí órexi

AUGUST-BEBEL-STRASSE 1 · 71634 LUDWIGSBURG · ILCASTELLO-LB.DE

BENVENUTI

Cucina *mediterranea*

Zwischen Italien und Griechenland: Pizza aus dem Ofen, Pasta mit Geduld, Fisch und Fleisch vom Grill – und dazu Weine von beiden Küsten. Lassen Sie sich Zeit, wir haben sie auch.

ZEICHENERKLÄRUNG

- ◆ Empfehlung des Hauses
- V vegetarisch
- P piccante · pikant
- T zum Teilen
- AF alkoholfrei

GUT ZU WISSEN

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Fleischgewichte beziehen sich auf das Rohgewicht.

Informationen zu den enthaltenen Allergenen erhalten Sie bei unserem Service. Unsere separate Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne vor der Bestellung zur Verfügung.



Antipasti

MEDITERRANER AUFTAKT

Tomatensuppe

Cremige Suppe aus aromatischen Tomaten, Basilikum und nativem Olivenöl **7,40**

Burrata ◆

Cremige Burrata auf mediterranem Grillgemüse mit geschmorten Kirschtomaten und rotem Pesto **13,90**

Bruschetta Tradizionale V

Geröstetes Pizzabrot mit marinierten Tomaten, Basilikum, Knoblauch und nativem Olivenöl **8,90**

Caprese Mozzarella V

Mozzarella mit aromatischen Tomaten, Basilikumöl und Balsamico **10,90**

Parmigiana di Melanzane V

Geschichtete Auberginen mit Tomatensugo, Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Basilikum, im Ofen gratiniert **14,90**

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

Hauchdünnes argentinisches Rinderfilet mit Rucola, Parmigiano Reggiano, Zitrone und nativem Olivenöl **18,90**

Carpaccio di Salmone

Feingeschnittener Lachs mit Zitrone, nativem Olivenöl, rosa Pfeffer und frischen Kräutern **16,90**

Vitello Tonnato

Zartgegarter Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Kapern-Sauce, Kapern, Petersilienöl und knusprigen Crostini **16,90**

Antipasti-Teller T

Mediterrane Auswahl aus italienischer Salami, Käse, Bruschetta, gegrilltem Gemüse und Antipasti des Hauses **17,90**



Insalate

SERVIERT MIT FRISCH GEBACKENEM BROT VOM HAUS

Insalata Poseidon

Feldsalat mit Schafskäse, Walnüssen und frischen Beeren, abgerundet mit Hausdressing **13,90**

Caesar Salad

Romanasalat mit Parmigiano Reggiano, Croûtons, Hähnchenstreifen und cremigem Caesar-Dressing **14,90**

Castello-Salat

Blattsalate mit Thunfisch, Schafskäse, Ei, Tomaten und roten Zwiebeln **13,90**

Black-Tiger-Garnelen-Salat

Gegrillte Black-Tiger-Garnelen auf Rucola und Blattsalaten mit Avocado, Kirschtomaten und Zitronen-Olivenöl-Dressing **18,90**

Salat Burrata ◆

Rucola und Kirschtomaten mit Burrata, gerösteten Pinienkernen und Balsamico **17,90**

> *Insalata-Upgrade*
>
> Knusprige Pizzateigschale 5,50 · Hähnchenstreifen 4,50 · Black-Tiger-Garnelen 7,90 · Lachsstreifen 5,90 · Steakstreifen 6,90





Pasta

WAHLWEISE MIT PENNE, RIGATONI, LINGUINE ODER TAGLIOLINI

Tagliolini Aglio e Olio V

Knoblauch, Chili, Petersilie und natives Olivenöl **13,90**

Tagliolini all'Arrabbiata P

Pikanter Tomatensugo mit Knoblauch und Chili, vollendet mit cremiger Burrata **15,90**

Tagliolini Mozzarella V

Aromatischer Tomatensugo mit Mozzarella und frischem Basilikum **15,90**

Paccheri Mare e Monti

Black-Tiger-Garnelen, Venusmuscheln und Pilze der Saison in aromatischem Tomatensugo **21,90**

Tagliolini Parmigiano – die Legende ◆

Im Parmigiano-Reggiano-Laib geschwenkt, mit geschmorten Kirschtomaten und Rucola **18,90**

Tagliolini Pistacchio

Cremiges Pistazienpesto, Burrata und geröstete Pistazien **21,90**

Tagliolini Filetto

Tomatensugo mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rinderfilet, Parmigiano Reggiano und Basilikumöl **23,90**

Fettuccine al Salmone

Gebratener Lachs in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce **22,90**

Fettuccine Alfredo con Pollo

Saftig gebratene Hähnchenbrust in cremiger Parmigiano-Sauce **20,90**

> *Pasta-Upgrade*
>
> Knusprige Pizzateigschale 5,50 · Hähnchenstreifen 4,50 · Black-Tiger-Garnelen 7,90 · Lachsstreifen 5,90 · Steakstreifen 6,90



Pizza & Pizza Bianca

AUS DEM OFEN · MIT SAN-MARZANO-TOMATEN UND FIOR DI LATTE

Pizza

Mit San-Marzano-Tomaten und Fior di Latte

Margherita Fior di Latte V

Tomatensugo, Fior di Latte, Basilikum und natives Olivenöl **12,90**

La Venti Quattro

Tomatensugo und Fior di Latte, vollendet mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano **15,90**

Pizza Burrata ◆

Tomatensugo und Fior di Latte, vollendet mit Burrata, Rucola, Kirschtomaten und nativem Olivenöl **17,90**

Speziale

Tomatensugo, Fior di Latte, Salame Milano, italienischer Kochschinken und Champignons **14,90**

Diavola P

Tomatensugo, Fior di Latte und pikante italienische Salami, verfeinert mit Chili **13,90**

Tonno e Cipolla

Tomatensugo, Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln **14,90**

Salame Milano

Tomatensugo, Fior di Latte und Salame Milano **13,90**

Pizza Bianca

Ohne Tomatensauce · mit Fior di Latte als Basis

Pizza Pistacchio Mortadella ◆

Fior di Latte und Mortadella, vollendet mit Pistazienpesto, Burrata und gerösteten Pistazien **17,90**

Pizza Tartufo Burrata

Fior di Latte und Trüffelcreme, vollendet mit Burrata, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und Trüffel **21,90**

Quattro Formaggi V

Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio und Parmigiano Reggiano **14,90**

Tartufata

Fior di Latte und Trüffelcreme, vollendet mit Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano und Trüffel **22,90**

Maradona

Fior di Latte, italienischer Kochschinken, Salame Milano und Champignons auf cremiger weißer Basis **17,90**

Salame con Crema di Tartufo

Fior di Latte und Salame Milano mit Mozzarella di Bufala und aromatischer Trüffelcreme **21,90**



Pesce & Poseidon

VOM GRILL – MEDITERRAN UND GRIECHISCH

Pesce

Serviert mit Insalata Mista und frisch gebackenem Brot vom Haus

Salmone

Gebratenes Lachsfilet in fruchtig-pikanter Mango-Chili-Sauce **25,90**

Dorade Royal ◆

Ganze Dorade vom Grill, außen knusprig und innen wunderbar saftig, verfeinert mit Olivenöl, Kräutern und Zitrone **28,90**

Gamberoni all'Aglio

Gegrillte Riesen-Tiger-Garnelen mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und nativem Olivenöl **31,90**

Poseidon

Unsere griechischen Klassiker · mit Steakpommes und frisch gebackenem Brot. Fleischgewichte: Rohgewicht.

Poseidon Grillteller T

Souvlaki vom Schwein, Bifteki mit Feta, Lammkotelett, gegrillte Hähnchenbrust und Tzatziki **34,90**

Souvlaki

Marinierte Schweinefleischspieße vom Grill mit Zitrone, Oregano und Tzatziki **22,90**

Bifteki

Saftig gegrilltes Hacksteak aus Schweine- und Rindfleisch nach griechischer Art, gefüllt mit Feta, dazu Tzatziki **22,90**

Lammkoteletts Ellinika

220 g gegrillte Lammkoteletts mit Zitrone, Knoblauch, Oregano und mediterranen Kräutern **27,90**

> *Extra-Dips*
> Tzatziki-Dip 2,00 · Barbecue-Dip 2,50 · Joghurt-Dip 1,50 · Kräuterbutter 2,00



Carne & Grill

SERVIERT MIT INSALATA MISTA UND FRISCH GEBACKENEM BROT VOM HAUS. FLEISCHGEWICHTE BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT.

Filetto al Pepe ◆

200 g argentinisches Rinderfilet mit aromatischer Pfeffer-Cognac-Sauce **34,90**

Scaloppine al Limone

160 g dünne Kalbsmedaillons in feiner Zitronen-Butter-Sauce **23,90**

Bife Argentino con Chimichurri

200 g argentinisches Rumpsteak vom Grill mit hausgemachtem Chimichurri **29,90**

Filetto ai Funghi

200 g argentinisches Rinderfilet mit gebratenen Pilzen der Saison und kräftiger Jus **38,90**

Filetto al Tartufo

200 g argentinisches Rinderfilet mit aromatischer Trüffeljus und Trüffel **41,90**

Surf & Turf

160 g argentinisches Rinderfilet mit gegrillten Riesen-Tiger-Garnelen und kräftiger Rotweinjus **38,90**

Scaloppine ai Funghi

160 g dünne Kalbsmedaillons mit Pilzen der Saison in feiner Weißwein-Rahmsauce **24,90**

Hähnchenbrust alla Toscana

Gebratene Hähnchenbrust mit Kirschtomaten und Babyspinat in cremiger Parmigiano-Sauce **21,90**

Lammkoteletts Chimichurri

220 g gegrillte Lammkoteletts mit hausgemachtem Chimichurri **22,90**

> *Fleisch-Upgrade*
>
> +100 g Rinderfilet bei Filetto-Gerichten & Surf & Turf 14,50 · +100 g Rumpsteak bei Bife Argentino 11,00 · +100 g Kalbsmedaillons bei Scaloppine 9,50

> *Passende Extra-Beilagen*
>
> Im Ofen geröstete Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz 5,90 · Knusprige Steakhouse-Pommes 6,90 · Steakhouse-Pommes mit Trüffelcreme und Parmigiano Reggiano 9,90 · Pasta im Parmigiano-Reggiano-Laib geschwenkt, mit Rucola und geschmorten Kirschtomaten 11,90 · Mediterranes Gemüse der Saison, gegrillt und mit Olivenöl verfeinert 6,90

Contorni

Beilagen nach Wahl

Verdura v

Mediterranes Gemüse der Saison, gegrillt und mit Olivenöl verfeinert **6,90**

Rosmarinkartoffeln v

Im Ofen geröstete Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz **5,90**

Steakpommes v

Knusprige Steakhouse-Pommes **6,90**

Trüffel-Steakpommes v

Knusprige Steakhouse-Pommes mit Trüffelcreme und Parmigiano Reggiano **9,90**

Parmigiano-Pasta v

Pasta im Parmigiano-Reggiano-Laib geschwenkt, mit Rucola und geschmorten Kirschtomaten **11,90**

Insalata Mista v

Blattsalate, Tomaten, Gurke und rote Zwiebeln mit Hausdressing **5,90**

Pizzabrot v

Pizzabrot mit Olivenöl und Knoblauch, verfeinert mit Oregano **6,90**





Dolci & Caffè

IL FINALE

Dolci

Il finale

Tiramisù ◆

Klassisches italienisches Tiramisù mit Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuit und Kakao **9,90**

Panna Cotta

Cremige italienische Panna Cotta mit fruchtigen Waldbeeren **7,90**

Profiteroles al Pistacchio

Zarte Windbeutel mit cremiger Füllung und Pistaziensauce **7,90**

Soufflé au Chocolat ◆

Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Vanilleeis **9,90**

Affogato al Caffè

Cremiges Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem Espresso **5,90**

Galaktoboureko

Hauchdünner Filoteig mit cremiger Grieß-Vanille-Füllung, getränkt mit Zitronensirup, dazu Vanilleeis **9,90**

Caffè & Digestivi

Zum Abschluss

Espresso

2,90

Espresso doppio

4,30

Caffè Crema

3,90

Cappuccino

4,50

Latte Macchiato

4,90

Limoncello

2 cl **4,50**

Amaro

2 cl **4,50**

Grappa

2 cl · zwei Varianten **8,50 / 13,50**

Ouzo

2 cl **4,50**



Bar

L'ORA DELL'APERITIVO

Aperitivi

Cocktails

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc · Wild Berry **8,50**

Aperol Spritz ◆
Aperol · Prosecco · Soda **7,90**

Limoncello Spritz
Limoncello · Prosecco · Soda · Zitrone **9,50**

Hugo
Holunder · Prosecco · Soda · Minze · Limette **8,90**

Negroni
Gin · Campari · roter Vermouth **11,90**

Espresso Martini
Vodka · Kaffeelikör · Espresso **11,90**

Pornstar Martini
Vodka · Passionsfrucht · Vanille · Prosecco **11,90**

Longdrinks

Klassiker

Gin & Tonic
Gin · Tonic Water **10,90**

Vodka Lemon
Vodka · Bitter Lemon **9,90**

Whiskey Cola
Whiskey · Cola **10,90**

Rum Cola
Rum · Cola · Limette **9,90**

Alkoholfrei

Wasser & Erfrischungen

Acqua Morelli still
0,25 l 3,50 · 0,75 l 7,50

Acqua Morelli sparkling
0,25 l 3,50 · 0,75 l 7,50

Coca-Cola / Coca-Cola Zero
0,33 l **3,90**

Fanta / Sprite
0,33 l **3,90**

Vio Schorle
Apfel · Rhabarber · Johannisbeere · 0,25 l **3,90**

Fuze Tea
Pfirsich · Zitrone-Zitronengras · 0,25 l **3,90**

Thomas Henry
Tonic Water · Bitter Lemon · Ginger Ale · 0,2 l **3,90**

Red Bull
0,25 l **4,90**

Birra

Vom Fass & aus der Flasche

Krombacher Pils vom Fass
0,3 l 4,30 · 0,5 l 5,90

Augustiner Edelstoff vom Fass
0,3 l 4,30 · 0,5 l 5,90

Paulaner Hefe-Weißbier vom Fass
0,5 l **5,70**

Paulaner Kristall
0,5 l **5,70**

Birra Moretti
0,33 l **4,70**

Heineken
0,33 l **4,70**

Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei AF
0,5 l **5,50**

Augustiner Lager Hell alkoholfrei AF
0,5 l **5,50**





Vini Bianchi

WEISSWEINE · FLASCHE 0,75 L

Vermentino Maremma Toscana DOC 2024, Fertuna

Toskana · frisch und aromatisch / zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen **38,00**

Vulcanico Falanghina 2024 – Paternoster

Basilikata · frisch, mineralisch / ideal zu Gamberoni, Lachs-Carpaccio und Bruschetta **48,00**

Dragon Langhe DOC 2025 – G.D. Vajra

Piemont · elegant und frisch / ideal zu Burrata, Parmigiana und Caesar Salad **39,00**

Terralbe Lugana DOC 2023 – Monte Zovo

Gardasee · weich, würzig und zugänglich / ideal zu Dorade Royal, Salmone und Burrata **49,00**

Vecchie Vigne Verdicchio 2023 – Umani Ronchi

Marken · strukturiert und mineralisch / ideal zu Vitello Tonnato, Mare e Monti und Dorade Royal **58,00**

Cutizzi Greco di Tufo DOCG Riserva 2024 – Feudi di San Gregorio

Kampanien · straff und mineralisch / ideal zu Gamberoni, Lachs-Carpaccio und Burrata **62,00**

M Malagousia Indigenous Yeasts – Anatolikos Vineyards

Griechenland · aromatisch und mineralisch / ideal zu Insalata Poseidon, Burrata und Pistacchio **55,00**

Stegher Chardonnay Riserva 2022 – Kellerei Bozen

Südtirol · kräftig und elegant / ideal zu Hähnchenbrust alla Toscana, Salmone und Gamberoni **69,00**



Vini Rossi

ROTWEINE · FLASCHE 0,75 L

Nestri Rosso Colli Orientali DOC 2020, Meroi

Friaul · vollmundig und elegant / zu Filetto ai Funghi, Bife Argentino und Rindercarpaccio **39,00**

1954 Primitivo Puglia IGT – Cantine Paradiso

Apulien · kraftvoll und fruchtbetont / ideal zu Bifteki, Poseidon Grillteller und Speziale **38,00**

Donnatà Nero d'Avola 2022 – Alessandro di Camporeale

Sizilien · dunkel, würzig und samtig / ideal zu Bife Argentino, Souvlaki und Salame Milano **48,00**

Bariliott Aglianico del Vulture 2021 – Paternoster

Basilikata · strukturiert und würzig / ideal zu Filetto al Pepe, Lamm und Bifteki **52,00**

Campo Bastiglia Valpolicella Ripasso Superiore 2022 – Ca' Rugate

Venetien · kirschfruchtig und anhaltend / ideal zu Scaloppine ai Funghi, Filetto ai Funghi und Parmigiano-Pasta **58,00**

Earth & Sky Xinomavro – Thymiopoulos Vineyards

Naoussa · komplex und strukturiert / ideal zu Lammkoteletts, Filetto ai Funghi und Bife Argentino **65,00**

Brunello di Montalcino DOCG 2019 – Talenti

Toskana · tief und elegant / ideal zu Surf & Turf, Filetto al Tartufo und Bife Argentino **99,00**

Barolo Parafada DOCG 2019 – Palladino

Piemont · dicht und elegant / ideal zu Filetto al Tartufo, Filetto ai Funghi und Rindercarpaccio **109,00**

Rosato & Bollicine

Rosé, Schaumwein & Champagner · Flasche 0,75 l

Five Roses Anniversario 2024 – Leone de Castris

Salento · frisch und strukturiert / ideal zu Pizza Pistacchio Mortadella, Burrata und Hähnchenbrust alla Toscana **49,00**

Alma Assemblage 2 Franciacorta Extra Brut – Bellavista

Lombardei · fein perlig, frisch und mineralisch / ideal als Aperitif sowie zu Burrata, Lachs-Carpaccio und Gamberoni **69,00**

Moët & Chandon Impérial Brut

Champagne · Frankreich **89,00**

Offene Weine

Glas 0,2 l

Vulcanico Falanghina

0,2 l **13,90**

Terralbe Lugana

0,2 l **13,90**

Cutizzi Greco di Tufo

0,2 l **17,90**

Five Roses Anniversario

0,2 l **13,90**

1954 Primitivo

0,2 l **10,90**

Donnatà Nero d'Avola

0,2 l **13,90**

Campo Bastiglia Ripasso

0,2 l **16,90**

Nestri Rosso

0,2 l **11,50**

Vermentino Maremma

0,2 l **10,90**



il Castello

Grazie · Efcharistó

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	11:30 – 14:30 · 17:00 – 23:00
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch – Donnerstag	11:30 – 14:30 · 17:00 – 23:00
Freitag	11:30 – 14:30 · 17:00 – 24:00
Samstag	14:00 – 24:00
Sonntag	14:00 – 23:00

Mittagstisch Montag, Mittwoch bis Freitag · Samstag und Sonntag durchgehend geöffnet

il Castello · August-Bebel-Straße 1 · 71634 Ludwigsburg

ilcastello-lb.de