



## HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 40 Jahren Gastgeber mit Innovation & Leidenschaft



Liebe Gäste

Gemeinsam mit unserem Team verwöhnen wir Sie an 360 Tagen  
- 5 Tage an Weihnachten geschlossen - und arbeiten täglich daran,  
unseren Service auf höchstem Niveau zu halten.

Frische Produkte und beste Qualität stehen bei uns im Vordergrund  
und mit den "à la minute" zubereiteten Gerichten garantieren  
wir das optimale Ergebnis und können so auf viele

**Spezialwünsche wegen Unverträglichkeiten & Allergien** eingehen.

Unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen gerne behilflich.

Denn Ihre Zufriedenheit ist unsere Motivation.

Ihre Gastgeber

Anita & Andreas Häberling

### Täglich geöffnet

Mo - So 8.00 - 22.00

### Warme Küche

mittags Mo - Sa 11.30 - 13.45  
abends Mo - Sa 17.30 - 21.30

Auf Vorreservation und Fr / Sa  
haben wir auch länger geöffnet

Sonntags durchgehend 11.30 - 20.00

Gasthof Pizzeria Weingarten • Anita & Andreas Häberling  
Untere Bahnhofstrasse 8 • 8910 Affoltern a. A.  
044 761 63 92 • info@weingarten.ch • www.weingarten.ch

# ANTIPASTI VORSPEISEN

klein Portion

## Salmone marinato

hausmarinierter Lachs mit Toast und Butter 24.00 28.00

## Carpaccio

rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch 23.00 27.00

## Tatar

feines Rindfleisch -Tatar, wählen Sie mild, mittel oder scharf 25.00 29.00

**Cognac- , Whisky- oder Calvados-Beilage** + 5.40

# TAPAS

klein Portion

**Oliven variadas** marinierte schwarze & grüne Oliven 5.00 7.00

**Champignons** sautierte Champignons 6.00 8.00

**Artischocken** Artischockenherzen an einer Vinaigrette 6.00 8.00

**Manchego** spanischer Käse mit getr. Tomaten 7.00 9.00

**Patatas al ajillo** frittierte Kartoffelwürfeli an einer Knoblauchsauce 10.00

**Gambas al ajillo** kl. Crevetten mit Olivenöl & Knoblauch gebraten 12.00

**Frutti di mare** Meeresfrüchtesalat 9.00 13.00

**Albondigas** Hackbällchen an würziger Tomatensauce 9.00 12.00

**San Daniele** milder Rohschinken aus Italien 11.00 17.00

# INSALATE SALATE

klein Portion

## Insalata verde

knackig frische Blattsalate 9.00

## Insalata mista

gemischter Saisonsalat 11.00

## Insalata di pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln 12.00

## Insalata di rucola

Rucolasalat mit Olivenöl, Balsamicoessig & Parmesanflocken 12.00

## Insalata Caprese

frische Tomaten- & Mozzarellascheiben, kaltgepresstes Olivenöl, Balsamicoessig & frischer Basilikum 17.00 21.00

# MINESTRE

## SUPPEN

### **Tortelloni in brodo**

Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in einer Gemüsebouillon 9.00

### **Stracciatella alla Romana**

klare Gemüsebouillon mit geriebenem Parmesankäse, Petersilien und zerschlagenem Ei 9.00

### **Zuppa Pavese**

klare Gemüsebouillon mit geröstetem Brot, Ei und Parmesankäse 10.00

### **Minestrone**

hausgemachte italienische Gemüsesuppe 12.00

# RISOTTO

klein Portion

### **Risotto zafferano**

Safranrisotto mit Zwiebeln & Parmesankäse 18.00 22.00

### **Risotto zafferano con funghi porcini**

Safranrisotto mit Steinpilzen, Knoblauch, Zwiebeln & Parmesan 22.00 26.00

# GNOCCHI

klein Portion

### **Gnocchi "Pomodoro"**

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 19.00 22.00

### **Gnocchi "Balba"**

Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleischsauce, Tomaten, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 20.00 23.00

### **Gnocchi al Gorgonzola**

Kartoffelgnocchi mit Rahm, Gorgonzola- & Parmesankäse im Ofen überbacken 21.00 24.00

# PIZZE

	Mini	Mittel	Maxi
<b>Pizza Margherita</b> Tomaten, Mozzarella, Oregano	12.30	15.30	19.30
<b>Pizza Gorgonzola</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	15.80	18.80	22.80
<b>Pizza Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	15.80	18.80	22.80
<b>Pizza Fiorentina</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	16.30	19.30	23.30
<b>Pizza Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	16.80	19.80	23.80
<b>Pizza Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano	17.30	20.30	24.30
<b>Pizza Funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, frische Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	17.80	20.80	24.80
<b>Pizza Siziliana</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Ei, Oregano	18.30	21.30	25.30
<b>Pizza 4 Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Peperoni, Oliven, Kapern, Oregano	18.30	21.30	25.30
<b>Pizza del Padrone</b> Tomaten, Mozzarella, Kalbfleischwürfeli, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Oregano	19.80	22.80	26.80
<b>Pizza Verona</b> Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Riesencrevetten, Oregano	19.80	22.80	26.80
<b>Pizza Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Steinpilze, Spinat, Peperonata, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	20.80	23.80	27.80
<b>Pizza Calzone Ripieno</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, frischer Basilikum, Oregano, Tomatensauce separat		23.80	
<b>Auf Wunsch SPEZIAL-TEIGAUSWAHL:</b> (nur in mittlerer Grösse)			
<b>Dinkel-Teig</b>	Dinkelmehl		+ 2.00
<b>glutenfreier Teig</b>	Mais-, Reis- & Kartoffelmehl, Ei Kann Spuren von Gluten enthalten!		+ 4.00
<b>Spezial-Zutaten</b> z.B. Steinpilze, Rucola, Kalbfleisch, Sardellen, Artischocken..... <b>alle weiteren Zutaten</b>		Preis auf Anfrage	+ 1.50

# PASTA

TEIGWAREN

klein

Portion

## SPAGHETTI

der Fattoria "Pasta Mancini" an verschiedenen hausgemachten Saucen



<b>*Napoletana</b>	Tomatensauce	15.00	18.00
<b>Bolognese</b>	würzige Rindshackfleischsauce	17.00	20.00
<b>*Arrabiata</b>	scharfe Tomatensauce, Tomatenwürfel & Parmesan	18.00	21.00
<b>*Pesto</b>	Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	18.00	21.00
<b>*Aglio &amp; Olio</b>	Knoblauch & Olivenöl	18.00	21.00
<b>*Peperoncini</b>	Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan (scharf)	19.00	22.00
<b>*Certosa</b>	Rahm & Gorgonzola	21.00	24.00
<b>*Carbonara</b>	Panchetta, Knoblauch, Rahm, Ei, Parmesan		25.00
<b>della Casa</b>	Fleischwürfeli, Champignons, Peperonata, Parmesan (rassig)		26.00

**Aufpreis für glutenfreie Spaghetti**

**+ 2.00**

**GLUTENFREIE Spaghetti / \* = Sauce ohne Gluten**

Für alle Gäste mit **Glutenunverträglichkeit** haben wir auch **glutenfreie Pasta**. Diese wird bei der Bestellung frisch gekocht, d.h. es gibt eine etwas längere Wartezeit und kann mit fast allen unseren hausgemachten Saucen bestellt werden. En Guete.

## TORTELLONI

mit Spinat-Ricottafüllung an verschiedenen hausgemachten Saucen

### Burro e

<b>Salvia</b>	an brauner Butter & Salbei	19.00	22.00
<b>alla Panna</b>	Rahm & Parmesan	20.00	23.00
<b>Certosa</b>	Rahm & Gorgonzola	21.00	24.00

## LASAGNE CASALINGA

hausgemachte Lasagne mit grünen Nudeln, Rindshackfleischsauce, Parmesan & Rahm

26.00

## PAPPARDELLE AL SALMONE

breite Eier-Nudeln von "La Pasta di Aldo" (Italien) an einer geheimnisvollen Sauce aus hausmariniertem Lachs & Rahm



25.00 29.00

# CARNE

FLEISCH

klein

Portion

## SCALOPPINE DI VITELLO

zarte, dünngeklopfte Kalbsschnitzeli (vom Bäggli) in Variationen

<b>alla griglia</b>	vom Grill mit Kräuterbutter		35.00
<b>al limone</b>	an einer delikaten Zitronensauce	33.00	37.00
<b>alla viennese</b>	paniert	34.00	38.00
<b>alla panna</b>	an einer feinen Rahmsauce	35.00	39.00
<b>Saltimbocca alla romana</b>			
Kalbsschnitzeli mit "San Daniele"- Rohschinken und Salbei		36.00	40.00
<b>Piccata alla milanese</b>			
Kalbsschnitzeli mit Ei und Parmesankäse im Butter gebraten		37.00	41.00
<b>Involtini "Zia Teresa"</b>			
Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit "San Daniele"- Rohschinken, Mozzarella & Knoblauch, an einer raffinierten Kräuterrahmsauce			44.00

## FILETTO DI MANZO

zartes, irländisches Rindsfilet in 3 Variationen: (180g vom Mittelstück)

<b>alla griglia</b>	vom Grill mit Kräuterbutter		57.00
<b>al tegame</b>	im Topf gebraten, mit Butter, Knoblauch und Salbei		59.00
<b>Weingarten</b>	mit unserer hausgemachten Pilzrahmsauce (rassig)		62.00

## SCHWEIN / POULET / LAMM

<b>Bistecca di maiale alla griglia</b> (180g)			
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter			32.00
<b>Petto di pollo alla Bolognese</b> (150g)			
zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit "San Daniele"- Rohschinken und einer geheimnisvollen Gorgonzolasauce			34.00
<b>Lombatina d'agnello alla Piemontese</b> (150g)			
rosa gebratenes Lammnierstück auf einer raffinierten Senfrahmsauce			43.00

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen:

**Safranrisotto, Nudeln, Spaghetti, Kartoffelgnocchi, Pommes frites, Reis, Blattspinat, Broccoli oder Grillmischgemüse**

Zusätzliche Beilage		8.00	
Pommes frites		8.00	12.00

# PESCE

FISCHE

klein Portion

## °GAMBERONI ALL' AGLIO

(rassig)

knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Sambal und Peterli, dazu servieren wir Trockenreis



42.00

## °FISCHKNUSPERLI

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce



ohne Beilage

21.00

25.00

Beilagen: Pommes frites, Reis oder Grillmischgemüse

+ 8.00

## °KNUSPERLITELLER

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce und knackigen Saisonsalaten garniert



31.00

## FRISCHE FISCHE

Damit Ihnen unsere Küche einwandfreie Qualität anbieten kann, kaufen wir unsere frischen Fische bei Bianchi AG, Zufikon, ein.

Für dieses Angebot gilt: "S'git solang s'hät"

### \*DORADE-FILET

in Olivenöl auf dem Teppanyaki gebraten

39.00

### \*LOUP DE MER-FILET

in Olivenöl auf dem Teppanyaki gebraten

39.00

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen:

Reis, Safranrisotto, Nudeln, Pommes frites, Grillmischgemüse, Blattspinat oder Broccoli

\* Zucht Griechenland

° Zucht Vietnam

# APÉRITIVES

<b>HUUSAPÉRO</b>	Apéro Bitter mit Orangensaft		8.00
<b>RAVENNA</b>	Apéro Bitter mit Sprudelwasser		8.00
<b>GINONI</b>	alkoholfreier Gin mit Tonic		11.00
Apéro Bitter	} von J. Gasco, Italien ohne Konservierungsstoffe natürliche Zutaten, wenig Zucker	2dl	5.50
Tonic Dry Bitter		2dl	5.50
Lemonade		2dl	5.50
Ginger Ale		2dl	5.50
Orangensaft frisch gepresst		2dl	6.50
Tomatenjus		1.5dl	6.40

<b>VENEZIANO</b>	Prosecco mit Aperol	2dl		11.00
<b>PALERMO</b>	Moscato mit Campari & Cranberry	2dl		11.00
<b>LIZZANO</b>	Prosecco mit Limonello	2dl		11.00
Prosecco "Menestrello" DOC, Italia		1dl		9.00
Moscato d' Asti (süss)		1dl		7.50
Campari		4 cl	23 Vol.%	8.00
Campari Orange		4 cl	23 Vol.%	9.50
Cynar		4 cl	16 Vol.%	8.00
Cynar Orange		4 cl	16 Vol.%	9.50
Martini bianco		4 cl	15.5 Vol.%	8.00
Ramazotti		4 cl	30 Vol.%	8.00
Sherry Dry		4 cl	15.5 Vol.%	8.00
Wodka Orange (Smirnoff)		4 cl	40 Vol.%	12.00
"Malfi"-Gin		4 cl	37.5 Vol.%	8.00
Gin Tonic		4 cl	37.5 Vol.%	12.00
Bacardi Cola		4 cl	37.5 Vol.%	12.00
Pernod		4 cl	40 Vol.%	8.00
Appenzeller		4 cl	29 Vol.%	8.00

## BIER

ab Zapfsäule

	2 dl	3 dl	4 dl
Hürlimann / Hürlimann Panaché	4.30	5.00	5.60
Saison-Bier / Saison-Bier Panaché	4.50	5.20	6.00
Feldschlössli alkoholfrei / Panaché alkoholfrei	4.10	4.80	5.40

## FLASCHENBIER

Hürlimann Lagerbier hell	50 cl	6.00
Schneiderweisse Original	50 cl	8.00
Feldschlösschen «Dunkel»	33 cl	5.80

## TAFELWASSER

gefiltertes und mit Magnesium versetztes lokales Trinkwasser  
Nachhaltig - ohne Transport - frisch ab «BWT-WasserBar»

	2dl	3dl	5dl	10dl
<b>"Wiigarte-Wasser"</b> mit / ohne Kohlensäure	3.00	4.00	5.00	8.00
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure			50 cl	6.50
Coca Cola / Cola zero / Rivella rot / Rivella blau			33 cl	4.90
Traubensaft			20 cl	5.00
Apfelsaft / Schorle / Eistee / Sinalco / Citro			im Offenausschank	



# KAFFEE

Kaffee crème / Kaffee Hag		4.50
Espresso crème / Espresso Hag		4.50
Espresso Macchiato		4.70
Milchkaffee / Milchkaffee Hag		4.70
Doppelter Espresso		6.90
Ristretto		4.50
Kaffee mélange	mit Schlagrahmhaube	6.00
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.20
Wiener Kaffee	mit 1 Kugel Vanilleglacé	8.20

# SPEZIAL - KAFFEE

Corretto Brandy	1 cl	7.00
Corretto Grappa	1 cl	7.00
Irish Coffee	2 cl	10.00
Kaffee Amaretto	2 cl	10.00
Kaffee Weingarten	2 cl	10.00

# TEE

in der grossen Tasse mit frischen Kräutern im Sieb aufgegossen

Schwarztee (Earl Grey) / Citro / Crème		4.30
Pfefferminze		4.30
Kamille		4.30
Hagenbutte mit Hibikus		4.30
Verveine (Eisenkraut)		4.30
Lindenblüte		4.30

Verlangen Sie die separate **Teekarte** mit den anderen feinen Teemischungen, welche wir für Sie ausgewählt haben.

# MILCHGETRÄNKE

	2 dl	2.8 dl
Milch kalt	3.90	
Milch warm		4.40
Ovomaltine / Schokolade kalt	4.40	
Ovomaltine / Schokolade warm		4.90

# LIEBER GAST

## Fleischgenuss ist Vertrauenssache!

Und da uns Ihr Wohl und der wahre Genuss am Herzen liegt, beziehen wir unser Fleisch nur von ausgewählten Lieferanten, die unseren Qualitätsanforderungen genügen.

Fleisch	Herkunft	Metzgereien
Kalbfilet rosa	- Schweiz CH	} Traitafina, Lenzburg Künzli Metzgerei, Stallikon Mérat & Cie AG, Zürich
Rindsfilet	- Irland IRL	
Schweinefleisch	- Schweiz CH	
Schinken	- ausschliesslich Vorderschinken / CH	
Lammfleisch	- Australien AUS	
Geflügelfleisch	- Schweiz CH	

## Für unsere sorgfältig zubereiteten Speisen verwenden wir ausserdem:

Produkt	Lieferant
frische Schweizer Eier aus Bodenhaltung	Inauen Geflügelhof, Rüti
Vollrahm / Vollmilch / Kochbutter	Molkerei Stöckli, Affoltern a. A.
Hartweizen Teigwaren: Spaghetti, Penne	Kleinbetrieb Pasta Mancini, Marken, Italien
Eier-Teigwaren: Pappardelle, Tagliatelle	Kleinbetrieb La Pasta di Aldo, Marken, Italien
saisonale Früchte	} SGG Waser, Gemüsegrosshandel, Schlieren
Salate & Gemüse (zum selber verarbeiten)	
frische Fische	} G. Bianchi AG, Zufikon AG
alle Crevetten Zucht in Vietnam (Best Aquaculture Practices)	

## Unsere hausgemachten Spezialitäten:

Produkt	Produkt
Italienische & französische Salatsauce	Andi's Peperoncini Verkauf auch über d 'Gass
Bolognese- & Tomatensauce	Basilikumpesto
Lasagne Casalinga	Kräuter- & Bärlauchbutter
Weingarten- & Wildrahmsauce	Lachs hausmariniert Zucht Norwegen / Schottland
Pizzateig mit Weizen-, Para- & Dinkelmehl	Diverse Tapas
Minestrone	Tiramisu & saisonale Dessertvariationen
alle Saucen bei den Pasta- & Fleischspeisen	div. Glacé & Sorbets (Schoggi, Stracciatella, Kokos (V), Aprikose (V) von "I gelati"
<b>werden frisch "à la minute" zubereitet</b>	

Wir verwenden für alle Rezepturen mit Bouillon nur **Gemüsebouillon von Hügli.** (ohne L / G)  
**Streuwürze (Knorr) ist ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe.**

**ALLERGENE** Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.