



VILLA AMALFI

CUCINA ITALIANA IM BOGENHAUSER HOF



INSALATE

Insalata ortolana ^L	8.80
Fresh leaf salad with sun-ripened tomatoes and cucumbers	
Insalata di pomodori ^{K,L}	10.50
Tomato salad with red onions and basil pesto	
Caesar Salad ^{B,D,L}	15.50
Crispy romaine lettuce, lemon-parmesan cream, rosemary crostini, and shaved parmesan	
with chicken breast fillet	21.60
with grilled scampi	23.50
Insalata con formaggio di capra ^{D,L,13}	17.80
Fresh leaf salad with caramelized goat cheese, Taggiasca olives, sunflower seeds, and fresh apple	



ANTIPASTI

Ostriche ^N (minimum 3 per order)	piece 7.50
Gillardeau oysters No. 3, shallot vinaigrette and Amalfi lemon	
Bruschetta ^{I,1}	9.50
Bruschetta with sun-ripened tomato cubes, arugula, and parmesan shavings	
Burrata con pistacchi ^K	17.80
Burrata from Apulia on tomato mirror, roasted Bronte pistachios, and basil oil	
Carpaccio di Manzo ^D	18.60
Beef carpaccio with arugula, finely shaved parmesan, and Amalfi lemon olive oil	
Vitello tonnato ^B	17.50
Thinly sliced veal, roasted pink with tuna caper sauce	
Tartare di Manzo ^{A,B,L,I}	23.50
Traditionally hand-cut tartare, Liptauer cheese spread, and toasted tramezzini	
Salmon trout-Sashimi „Bogenhauser Hof“ ^{B,C,I,1,2,5}	22.00
With tomatoes, radishes, fennel, chives, and saffron	
Antipasto misto (minimum 2 persons) ^{A,F,C,D,K,L,N,13}	p.p. 19.00
Selected Italian delicacies to share —because enjoying together simply tastes better	



ZUPPE

Zuppa di pomodoro ^{D,I}	9.80
Tomato soup with sun-ripened tomatoes, Stracciata di Bufala, and rosemary crostini	
Zuppa di verdura stagionale ^{B,E}	9.50
With seasonal vegetables, grated parmesan, and chive oil	
Foamy lobster soup „Bogenhauser Hof“ ^{B,C,D,I,K}	20.50



PASTE

Penne alla Napoletana con pomodori ^{A,I} (slightly spicy)	13.80
Penne with braised tomatoes, basil, peperoncino, and garlic	
Tagliatelle al ragù Bolognese ^{A,I}	16.50
Tagliatelle with beef and veal braised in red wine	
Spaghetti Chitarra con frutti di mare ^{A,C,N,I}	19.80
Spaghetti Chitarra with seafood from Amalfi	
Tagliolini al tartufo ^{A,D,I}	26.50
Tagliolini with truffle from the Parmesan wheel	
Lasagne al forno ^{A,D,I}	15.80
Classic lasagna with tender braised beef and veal ragù	
Spaghetti alla carbonara ^{A,D,I}	16.80
Spaghetti with pecorino, guanciale, and egg yolk	
Gnocchi al pesto ^{D,K,I}	15.50
Homemade potato gnocchi with basil pesto	

PESCE

Calamaretti alla griglia ^{E,D,N,K}	33.00
Grilled baby squid served with Belgian endive, lemon mayonnaise, and walnuts	
Scampi in padella ^{C,D,I}	38.50
Wild prawns pan-fried in olive oil, garlic, Calabrian chili pepper, potatoes, tomato jus, and garlic bruschetta	
Filetto di Salmone ^{B,D}	29.50
Salmon fillet paired with cauliflower cream, parsley potatoes, and fig jam	
Sogliola alla griglia ^{B,D}	44.50
Grilled sole accompanied by parsley potatoes and fresh spinach leaves	

CARNE

Saltimbocca alla romana ^D	32.50
Veal medallions wrapped in Parma ham and sage, served with mashed potatoes and wild broccoli	
Punta di Vitello sous vide ^E	34.00
Veal tip cooked sous vide, topped with a Mediterranean crust, accompanied by artichoke cream, baby carrots, and red wine jus	
Filetto di Manzo alla griglia ^D	46.00
Grilled beef tenderloin steak with celery purée, fresh spinach leaves, and Lagrein wine jus	
Cotoletta alla Bogenhauser Hof ^{D,L}	39.50
Viennese-style schnitzel served with preserved seasonal mushrooms, lingonberries, black truffle, caper-lemon vinaigrette, and sautéed potatoes	



CONTORNI

Verdure mediterranee Mediterranean vegetables	8.50
Patatine fritte French fries	6.00
Patatine fritte al tartufo Truffle fries	9.50
Spinaci freschi con scaglie di parmigiano ^D Fresh spinach with parmesan shavings	7.50

DOLCI

Tiramisu della casa ^{A,D,I,II}	9.80
Coffee-soaked ladyfinger biscuits, mascarpone, egg yolks, and a touch of amaretto	
Sfera di cioccolato bianco con „sorpresa“ ^{A,D,I,K}	11.00
White chocolate sphere filled with a delightful “surprise”	
Inspirazione al cheesecake ^{A,D,K}	11.80
Cheesecake-inspired tartlet served with pistachio cream and fresh fruits	
Tris di sorbetto ^{D,K}	9.50
A trio of refreshing sorbet flavors	
Affogato al caffè ^{D,II}	6.50
Espresso poured over vanilla ice cream	

FORMAGGI

Smoked Scamorza cheese ^D	8.80
Pecorino ^D	9.50
Parmegiano Reggiano ^D	10.60
Meadow flower cheese ^D	12.80
Goat's camembert infused with herbs ^D	13.50
Formaggio Misto ^{D,K,L}	small 16.80
Mixed cheese platter	large 22.50

All our cheese varieties are served with grapes, nuts, and chutney



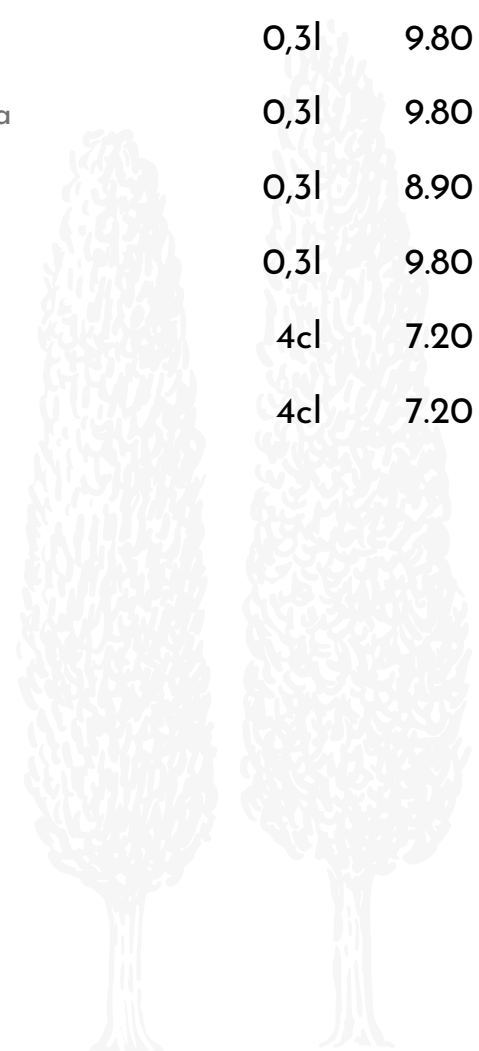
CAFFÈ E BEVANDE CALDE

Espresso	2.80
Espresso macchiato ^D	3.10
Cup of coffee	4.40
Cappuccino ^D	4.60
Latte Macchiato ^D	4.80
Doppio Espresso ^D	4.60



APERITIVI

Sanbitter ¹	0,1l	4.80
Sanbitter with passion fruit nectar ¹	0,3l	8.60
Glass of Prosecco	0,1l	8.80
Glass of Gosset Extra Brut Champagne	0,1l	18.60
Glass of Gosset Grand Rosé Champagne	0,1l	19.80
Bellini „Villa Amalfi“	0,15l	12.50
Spritz „a la casa de Villa Amalfi“	0,3l	10.40
Aperol Spritz ^{1,13,G} Prosecco mit Aperol und Sodawasser	0,3l	9.80
Amalfi Spritz ^{1,13,G} Prosecco mit Limoncello und Sodawasser	0,3l	9.80
Tocco Rosso ^{1,2} Prosecco mit Campari und Holundersirup	0,3l	9.80
Ramazzotti Rosato ¹ Prosecco mit Ramazzotti Rosato und Soda	0,3l	9.80
Campari ^{1,2} Soda	0,3l	8.90
Campari ^{1,2} Orange	0,3l	9.80
Vermouth bianco, rosso ^{1,2,G} or dry	4cl	7.20
Sherry medium or dry	4cl	7.20





VINI APERTI BIANCO

Offene Weißweine

Vermentino San Marzano Salento IGT^G

0,2l	10.50
0,5l	20.80
Flasche 0,75l	31.00

Passimento Bianco Romeo & Julia Venetien IGT^G

0,2l	9.80
0,5l	19.50
Flasche 0,75l	29.00

Lugana Zenegaglia DOC Venetien^G

0,2l	11.40
0,5l	22.60
Flasche 0,75l	34.00

VINI APERTI ROSATO

Offene Roséweine

Tramari Primitivo Rosé San Marzano IGP^G

0,2l	10.80
0,5l	21.50
Flasche 0,75l	32.00

VINI APERTI ROSSO

Offene Rotweine

Passimento Rosso Romeo & Julia Venetien IGT^G

0,2l	9.80
0,5l	19.50
Flasche 0,75l	29.00

1 Uno Primitivo di Manduria DOC^G

0,2l	11.80
0,5l	23.50
Flasche 0,75l	35.00

Rubinelli Vajol Valpolicella Classico DOC Venetien^G

0,2l	13.80
0,5l	27.50
Flasche 0,75l	41.00

Weitere Spirituosen finden Sie in unserer Weinkarte.

All prices in € including VAT

BIRRE

Kleines Bier vom Fass oder Schnitt ¹ elegant-malzig	0,3l	4.20
Fürstenberg Pilsener ¹ feinherb, hopfenbetont	0,33l	4.80
Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass ¹ elegant-malzig	0,5l	5.40
Hacker-Pschorr Hefe Weisse ¹ naturtrüb, erfrischend, würzig	0,5l	5.60
Hacker-Pschorr Anno 1417 Kellerbier ¹ honiggolden, kernig, süffig	0,5l	5.60
Radler ^{1,2,G,I} fruchtig-frisch	0,5l	5.40
Russ'n ^{1,2,G,I} fruchtig-frisch	0,5l	5.60
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei ¹ malzig-frisch	0,5l	5.40
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ¹ naturtrüb, spritzig-frisch, kalorienarm	0,5l	5.60



BEVANDE ANALCOLICHE

Paulaner Spezi ^{1,2,G} , Spezi Zero ¹ , Limo Orange ¹ ,	0,33l	4.80
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,13} , Tonic Water ^{2,11,13} , Ginger Ale ^{1,2}	0,2l	3.90
Coca-Cola ^{1,2,G} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,G}	0,33l	4.80
Tradewinds Eistee Zitrone ^{1,2} , Pfirsich ^{1,2}	0,33l	4.80



ACQUA E SUCCHI

Hausgemachte Johannisbeer-Schorle ³	0,4l	4.90
Hausgemachte Holunder-Schorle ³	0,4l	4.90
Hausgemachte Limetten-Limonade ³	0,4l	5.90
Wolfra Saft-Schorlen Apfel, Maracuja-Nektar, Orange und Rhabarber-Nektar	0,4l	4.80
Aqua Monaco Naturell	0,33l 0,75l	4.60 8.60
Aqua Monaco Medium	0,33l 0,75l	4.60 8.60



DIGESTIVI

Amaretto Disaronno ^K	2cl	5.80
Averna	2cl	5.20
Ramazzotti	2cl	5.20
Sambuca Molinari	2cl	5.60
Fernet Branca	2cl	4.80
Williams Birne - Lantenhammer	2cl	5.80
Baileys ^D	2cl	5.20
Vecchia Romagna (Weinbrand) ¹	2cl	7.80
Limoncello ²	2cl	5.40
Frangelico Haselnusslikör ^K	2cl	5.40
Amaro Montenegro	2cl	5.40
Cynar	2cl	5.40



GRAPPE

Hausgrappa ^G	2cl	6.40
Nardini Bianca ^G	2cl	7.40
Nardini Riserva ^G	2cl	8.20
Nonino Chardonnay ^G	2cl	8.80
Nonino Antica Cuvée ^G	2cl	8.80
Grappa de Sassicaia Poli ^G	2cl	15.50

ALLERGENE

A, Eier

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier von Geflügel

B, Fisch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Alle Fischarten, Kaviar

C, Krebstiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
bspw.: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten
Hummer, Scampi

D, Milch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf,
Ziegen, Pferd, Esel

E, Sellerie

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

F, Sesamsamen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

G, Schwefeldioxid und Sulfide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

E 220 - E 228 - Sulfite in einer

Konzentration von mehr als 10 mg/kg

H, Erdnüsse

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Alle Erdnussorten

I, Glutenhaltiges Getreide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
bspw.: Glutenhaltiges Getreide, Weizen I1,
Gerste I2, Roggen I3, Hafer I4, Dinkel I5,
Kamut I6, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn,
Grünkern

J, Lupine

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

K, Schalenfrüchte

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schalenfrüchte, wie Mandeln K1, Haselnüsse K2,
Walnüsse K3, Cashewnüsse K4, Paranüsse K5,
Pistazien K6, Macadamia K7, Pecannüsse K8

L, Senf

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

M, Sojabohnen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

N, Weichtiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch,
Calamares, alle Muscheln, Austern

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin

5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle

7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat

9 geschwefelt

10 chininhaltig

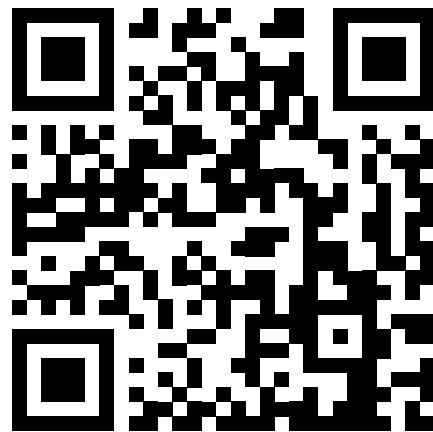
11 koffeinhaltig

12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt

14 gewachst

15 gentechnisch verändert



Our menu in different languages