

Ristorante - Pizzeria



# RIALTO

seit 1991

**Öffnungs.- & Lieferzeiten:**

Täglich von 11:30 - 14:30 Uhr

(Küche: bis 14:00)

und 17:30 - 22:00 Uhr

(Küche: bis 21:00)

**Mittwoch Ruhetag!**

Lange Str. 14,

34346 Hann. Münden

Tel.: 05541 /718 88

[info@rialto-hannmuenden.de](mailto:info@rialto-hannmuenden.de)





# RIALTO

seit 1991

## Herzlich Willkommen im Restaurant Rialto!

Das Rialto existiert mehr als 30 Jahre im Herzen der kleinen Altstadt „Hann. Münden“ und verwöhnt die Gäste mit leckeren italienischen sowohl auch indischen Spezialitäten.

Die Kombination aus Italienisch & Indisch kam zustande, nachdem der Inhaber des Restaurants nach der Ankunft in Deutschland hauptberuflich bei einem Italiener gelernt hatte und sich dann nach ca. 8 Jahren dazu entschloss, die gesammelte Erfahrung in die Tat umzusetzen. Anschließend machte er sich im Bereich „Italienische Gastronomie“ selbstständig. Zu diesem Zeitpunkt ahnte er nicht, dass die Nachfrage der Indischen Küche so hoch sein würde und so entschied er sich, beide Köstlichkeiten zu kombinieren.

Wir legen hohen Wert auf gute Qualität und guten Service, deshalb möchten wir Sie bitten, wenn mal etwas nicht stimmt oder schief gelaufen ist, uns direkt Bescheid zu geben.

Unsere Speisen werden hauptsächlich frisch zubereitet, sodass es manchmal zu etwas längeren Wartezeiten kommen kann. Daher bitten wir Sie um ein wenig Geduld.  
Vielen Dank

Hat Ihnen ihr Aufenthalt bei uns gefallen??  
Wir würden uns SEHR über eine nette Bewertung bei Google freuen!

Google



# Mittagstisch

Mo.–Fr. von 11.30 – 14.30 Uhr

(außer Feiertags – Mittwoch Ruhetag)

(Küche bis 14:00 Uhr)

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>201. Großer Salat</b>  | <b>8.50</b>  |
| grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Vorderschinken, Käse, Ei, Thunfisch und Hausdressing, dazu hausgemachtes Pizzabrot               |              |
| <b>202. Pizza nach Wunsch</b>   | <b>9.00</b>  |
| Tomatensauce, Käse und weiteren 2 Beilagen nach Wunsch (siehe rote Beilagenkasten bei Pizza)  |              |
| <b>203. Lasagne (hausgemacht)</b>   | <b>8.50</b>  |
| Breitnudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken  |              |
| <b>204. Tagliatelle alla Panna</b>  | <b>8.00</b>  |
| Bandnudeln mit Vorderschinken, Pilzen und Sahnesauce  |              |
|  <b>205. Aubergine</b>                                 | <b>8.00</b>  |
| eine halbe Aubergine mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken, dazu hausgemachtes Pizzabrot   |              |
| <b>206. Maccheroni al Forno</b>   | <b>8.50</b>  |
| Makkaroni mit Sahnesauce, Vorderschinken, frische Champignons und Käse überbacken   |              |
|  <b>207. Omelette</b>                                  | <b>8.00</b>  |
| Natur Omelette mit Pommes   |              |
| <b>208. „Rahm“ oder „Hawaii“ Schnitzel</b>  | <b>9.50</b>  |
| mit Pommes und Salat  |              |
|  <b>209. Fetakäse</b>                                  | <b>7.00</b>  |
| gebackener Schafskäse mit hausgemachtem Pizzabrot   |              |
| <b>210. Gyros (Pfannengyros)</b>  | <b>10.50</b> |
| Pfannengyros mit frischen Champignons und frischer Paprika in Metaxasauce, anschließend mit Käse überbacken, dazu hausgemachtes Pizzabrot |              |
| <b>211. Chicken Curry</b>   | <b>11.50</b> |
| indisches Curryhähnchen in einer traditionellen Currysauce, mit duftendem Basmatireis   |              |

# Pizza

- |   |  |              |
|---|--|--------------|
|    | <b>1. Pizza Margherita</b>   | <b>8.50</b>  |
|   | Tomatensauce, Käse   |              |
|   | <b>2. Pizza Salami</b>   | <b>9.50</b>  |
|   | Tomatensauce, Käse, Salami   |              |
|   | <b>3. Pizza Prosciutto</b>   | <b>9.50</b>  |
|   | Tomatensauce, Käse, Vorderschinken                                 |              |
|   | <b>4. Pizza Tonno</b>  | <b>10.50</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln                            |              |
|   | <b>5. Pizza Siciliana</b>  | <b>10.50</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Salami                         |              |
|   | <b>6. Pizza Prosciutto e funghi</b>                                | <b>10.00</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, frische champignons            |              |
|   | <b>7. Pizza Napoli</b>   | <b>11.50</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Knoblauch                   |              |
|   | <b>8. Pizza Inferno</b>  | <b>11.50</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Peperoniwurst, Peperoni, Paprika (scharf)      |              |
|   | <b>9. Pizza Paesana</b>  | <b>11.00</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Salami, Vorderschinken, Champignons            |              |
|   | <b>11. Pizza Hawaii</b>  | <b>10.50</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Ananas                         |              |
|   | <b>12. Pizza Rustica</b>   | <b>12.00</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons, Paprika, Vorderschinken   |              |
|   | <b>13. Pizza Calzone (Pizzatasche)</b>                             | <b>12.00</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Champignons, Paprika           |              |
|  | <b>18. Pizza Vegetariana</b>                                       | <b>11.50</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Broccoli, Pilze, Schafskäse, Zwiebeln, Paprika |              |
|   | <b>19. Pizza Frutti di Mare</b>                                    | <b>13.00</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Thunfisch                       |              |
|  | <b>20. Pizza Mozzarella</b>  | <b>11.00</b> |
|   | frische Tomaten, Knoblauch, Mozzarella, Basilikum                  |              |
|  | <b>21. Pizza Quattro Formaggio</b>                                 | <b>12.00</b> |
|   | Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse             |              |

# Pizza speciale

<b>15.</b>	<b>Pizza Quattro Stagioni</b>	<b>12.00</b>
	Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons, Vorderschinken, Thunfisch	
<b>16a.</b>	<b>Pizza Hollandaise</b>	<b>12.00</b>
	Tomatensauce, Käse, Broccoli, Vorderschinken und Sauce Hollandaise	
<b>16b.</b>	<b>Pizza Holla</b>	<b>13.00</b>
	Tomatensauce, Käse, Hähnchenstreifen, Broccoli und Sauce Hollandaise	
<b>17.</b>	<b>Pizza Toni</b>	<b>12.50</b>
	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Scampi, Peperoniwurst, Knoblauch	
<b>22.</b>	<b>Pizza "Westerstein"</b>	<b>12.50</b>
	Tomatensauce, Käse, Peperoniwurst, Gorgonzola, frische Champignons mit Knoblauch	
 <b>23a.</b>	<b>Pizza Spinaci</b>	<b>12.50</b>
	Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch	
<b>23b.</b>	<b>Pizza Rucola</b>	<b>13.00</b>
	frische Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Rucola und Parmaschinken	
<b>23d.</b>	<b>Pizza Gyros (Pfannengyros)</b>	<b>12.50</b>
	Tomatensauce, Käse, Zwiebeln, Gyros, Peperoni, Zaziki	
<b>23e.</b>	<b>Pizza Salmone</b>	<b>13.50</b>
	Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Spinat, Lachs	



<b>Zusätzliche Beilage: 1,50</b> Salami, Vorderschinken, Champignons, Käse, Paprika, Kapern, Ananas, Peperoniwurst, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Sardellen, Ei, Rucola, Knoblauch, Spinat, Schafskäse, Mozzarella
<b>Zusätzliche Beilage: 3,00</b> Pfannengyros, Parmaschinken, Hähnchen, Putenstreifen, Garnelen (Scampis), Lachs, Sauce Hollandaise, Thunfisch, Gorgonzola, Meeresfrüchte

<b>24.</b>	<b>Pizzabrot</b> (hausgemacht & Ofenfrisch)	<b>5.00</b>
<b>25.</b>	<b>Pizzabrot</b> (hausgemacht & Ofenfrisch) mit Knoblauch oder Kräuterbutter oder Käse	<b>6.00</b>

# Kinderportionen

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>26. Pommes</b>  | <b>4.50</b> |
| <b>27. Pizza Sunny (Minipizza)</b><br>mit Tomatensauce, Käse, Salami, Vorderschinken             | <b>6.50</b> |
| <b>28. Spaghetti Bambino</b><br>mit Fleischsauce oder Tomatensauce                               | <b>6.50</b> |
| <b>29. Maccheroni Bambino</b><br>Vorderschinken, Pilze und Sahnesauce                            | <b>7.00</b> |
| <b>30a. Chicken Nuggets</b><br>mit Pommes  | <b>7.00</b> |
| <b>31. Bambino Schnitzel</b><br>kleines Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes und Zitronenscheibe | <b>9.00</b> |

## Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Pizzabrot serviert (Außer Beilagen Salat)

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>50. Italienischer Salat</b><br>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Vorderschinken,<br>Ei und Hausdressing   | <b>9.50</b>  |
| <b>51. Insalata Tonno</b><br>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Vorderschinken, Käse, Thunfisch,<br>Ei, Hausdressing  | <b>11.00</b> |
|  <b>52. Insalata Mista</b><br>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Paprika, Hausdressing | <b>9.00</b>  |
| <b>56a. Putensalat</b><br>grüner Salat mit gebratenen Putenstreifen, Tomaten, Gurken, Schafskäse,<br>Paprika, Hausdressing  | <b>11.00</b> |
| <b>56b. Insalata Rucola</b><br>Tomate und Mozzarella auf Rucola mit gebratenen Champignons<br>und Hähnchenfleisch mit Essigöl   | <b>12.50</b> |
|  <b>56c. Beilagen Salat</b><br>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Hausdressing                  | <b>4.50</b>  |

# Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachtem Pizzabrot serviert

- |  |                |
|--|----------------|
|  <b>34b. Antipasto "Classico"</b>                   | <b>11.50</b>   |
| Verschiedene marinierte Gemüsesorten   |                |
| <b>43. Rinder-Carpaccio</b>  | <b>14.00</b>   |
| Rinderfiletstreifen mit frischen Champignons, Knoblauch, Oliven, Balsamico und Parmesankäse +(Auf Wunsch mit Rucola Aufpreis 2,00 €) |                |
| <b>343. Caprese</b>  | <b>8.00</b>    |
| frische Tomaten und Mozzarella   |                |
| <b>343a. Zaziki</b>  | <b>6.50</b>    |
| hausgemacht nach Art des Hauses  |                |
|  <b>25a. Bruschetta "Classico"</b>                  | <b>6.50</b>    |
| geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum  |                |
|  <b>33. Feta</b>                                    | <b>7.50</b>    |
| gebackener Schafskäse mit Peperoni und Oliven  |                |
| <b>34. Melanzane alla Parmigiana</b>   | <b>9.00</b>    |
| Auberginenscheiben in Tomatensauce, mit Parmesankäse und Käse überbacken   |                |
| <b>34a. Aubergine</b>  | <b>9.50</b>    |
| mit Hackfleisch, Oliven und Mozzarella überbacken  |                |
|  <b>34c. Vegetarische Aubergine</b>               | <b>9.00</b>    |
| mit Tomatensauce, Oliven und Mozzarella überbacken   |                |
| <b>36. Funghi al Forno</b>   | <b>10.50</b>   |
| frische Champignons mit Knoblauch in einer Gorgonzola-Sahnesauce mit Käse überbacken   |                |
| <b>38. Antipasti la Famillia dela Casa</b>   | <b>38.50</b>   |
| Gemischte Vorspeisenplatte für die ganze Familie.  |                |
|  | für 4 Personen |

# Suppen

- ✔ 44. **Kraftbrühe** 5.50  
mit geschlagenem Ei und Sahne
- ✔ 46. **Zwiebelsuppe** 5.00
- ✔ 45. **Minestrone** 5.00  
hausgemachte Gemüsesuppe
- ✔ 47. **Crema di Pomodoro** 5.00  
hausgemachte Tomatensuppe

# Geflügelfleisch

250. **Putenschnitzel** 17.50  
paniert, mit Sauce Hollandaise, Pommes und Salat
251. **Puten alla Griglia** 16.00  
gegrillte Putenbrust mit Pommes, und Salat
252. **Puten "Rialto"** 16.00  
Putenstreifen, frische Champignons, Broccoli, Sahnesauce, Pommes und Salat
- 80b. **Hähnchen Griglia** 16.00  
gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes und Salat
- 212b. **Hähnchen alla „Rialto“** 17.50  
Hähnchenbruststücke mit Paprika und frischen Champignons  
in einer Art Metaxa-Sauce (ohne Alkohol), mit Käse überbacken,  
dazu hausgemachtes Pizzabrot.

# Pasta

- ✔️ **60. Spaghetti Rucola** **10.00**  
mit frischen Tomaten, Mozzarella und Rucola
- 61. Spaghetti Bolognese** **10.00**  
mit hausgemachter Fleischsauce
- ✔️ **62. Spaghetti Aglio e Olio** **9.50**  
in Olivenöl mit Knoblauch und Chiliöl - **Scharf!**
- ✔️ **63. Spaghetti Arrabbiata** **10.50**  
mit Tomatensauce, Peperoni, Paprika, Knoblauch
- 64. Spaghetti Carbonara** **10.50**  
mit Vorderschinken, Ei, Sahnesauce
- 65. Spaghetti Tonno** **12.00**  
mit Thunfisch, Zwiebeln, Petersilie und Knoblauch in Tomatensauce
- 66. Spaghetti con Frutti di Mare** **13.00**  
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce
- ✔️ **67a. Spaghetti Vegetaria** **10.50**  
mit frischen Champignons, Broccoli, Zwiebeln, Zucchini und Paprika in Tomatensauce
- 67. Spaghetti Pollo** **12.50**  
mit gebratenem Gemüse & Hähnchenstreifen
- 69c. Spaghetti Scampi** **13.50**  
mit Scampi in Weißweinsauce
- 71. Tagliatelle alla Panna** **10.50**  
Bandnudeln mit Vorderschinken und frischen Champignons in Sahnesauce
- 71a. Tagliatelle Salmone** **12.50**  
Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce
- ✔️ **72. Gnocchi al Spinaci** **12.50**  
Maccheroni in einer cremigen Gorgonzola-Sahnesauce mit Spinat.
- 72a. Makkaroni "Indian Style"** **12.50**  
Makkaroni mit Brokkoli und Hähnchenbrustfilet  
in einer cremigen Sauce nach indischer Art. (**leicht scharf!**)

# Pasta al Forno

- |  |   |              |
|--|---|--------------|
| <b>73.</b>   | <b>Lasagne</b>  | <b>11.00</b> |
|  | gefüllt mit Bolognese und Käse überbacken   |              |
|    | <b>73a. Maccheroni Spinaci</b>  | <b>11.50</b> |
|  | Makkaroni in einer Gorgonzola-Sahnesauce mit Spinat und Mozzarella überbacken               |              |
|    | <b>74. Maccheroni quattro Formaggi</b>  | <b>12.50</b> |
|  | Makkaroni in einer Gorgonzola-Sahnesauce mit Parmesankäse, Mozzarella und Käse überbacken   |              |
|    | <b>75a. Maccheroni Vegetaria</b>  | <b>10.50</b> |
|  | Makkaroni mit Zucchini, Auberginen und Basilikum in Tomatensauce mit Käse überbacken        |              |
| <b>75.</b>   | <b>Maccheroni Salmone</b>   | <b>13.50</b> |
|  | mit Lachs und Spinat in Tomatensahnesauce mit Käse überbacken                               |              |
| <b>76a.</b>  | <b>Maccheroni al Forno</b>  | <b>11.00</b> |
|  | Makkaroni in Sahnesauce mit Vorderschinken und frischen Champignons mit Käse überbacken     |              |
| <b>76.</b>   | <b>Maccheroni al Puten</b>  | <b>12.00</b> |
|  | Makkaroni mit Putenstreifen in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken        |              |
| <b>79.</b>   | <b>Combinazione a la Chef</b>   | <b>11.50</b> |
|  | verschiedene Nudeln mit Vorderschinken, Champignons, Bolognese und Käse überbacken          |              |
|  | <b>79a. Combinazione a la "Rialto"</b>  | <b>11.00</b> |
|  | verschiedene Nudeln in Sahnesauce mit Broccoli und frischen Champignons und Käse überbacken |              |

# Schweinefleisch

Unsere Gerichte werden frisch Zubereitet

Alle Schnitzel auch als Putenschnitzel erhältlich (Aufpreis: 2,50€)

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>80a. Grillteller</b>   | <b>16.50</b> |
| 1 Schweinesteak, 1 Fleischspieß, Pfannengyros, Zaziki, Pommes und Salat                                   |              |
| <b>81. Schnitzel "Wiener Art"</b>   | <b>14.00</b> |
| paniertes Schnitzel mit Zitrone, Pommes und Salat   |              |
| <b>82. Jägerschnitzel</b>   | <b>15.50</b> |
| mit Pilzsauce, Pommes und Salat   |              |
| <b>83a. Rahmschnitzel</b>   | <b>15.50</b> |
| mit Rahmsauce, Pommes und Salat   |              |
| <b>84. Sahneschnitzel</b>   | <b>15.50</b> |
| mit Sahnesauce und Broccoli, Pommes und Salat   |              |
| <b>85. Hawaii Schnitzel</b>   | <b>15.50</b> |
| mit Sahnesauce, Vorderschinken und Ananas, Pommes und Salat   |              |
| <b>87. Scaloppina Saltimbocca alla Romana</b>   | <b>19.50</b> |
| Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei<br>gespickt in Weißweinsauce, dazu Tagliatelle       |              |
| <b>88. Scaloppina alla Pizzaiola</b>  | <b>19.50</b> |
| Schweinefiletmedaillons mit Tomatensauce, Oregano,<br>Knoblauch, Kapern, dazu Pommes frites und Salat     |              |
| <b>89. Scaloppina al Gorgonzola</b>   | <b>19.50</b> |
| Schweinefiletmedaillons an Gorgonzolasauce* auf Tagliatelle*  |              |
| <b>90. Scaloppina al Pepe verde</b>   | <b>19.50</b> |
| Schweinefiletmedaillons an grüner Pfeffersauce mit Pommes frites, Salat                                   |              |
| <b>91. Scaloppina Cipolle-Funghi</b>  | <b>19.50</b> |
| Schweinefiletmedaillons mit Zwiebeln, Pilzen, Pommes frites, Salat  |              |
| <b>92. Pfefferschnitzel</b>   | <b>15.50</b> |
| mit Pfeffersauce mit Pommes und Salat   |              |
| <b>212a. Rialto Schnitzel</b>   | <b>17.50</b> |
| Schnitzel mit Vorderschinken und Käse überbacken,<br>dazu Sauce Hollandaise, Pommes und Salat             |              |
| <b>222. Gyros (Pfannengyros)</b>  | <b>15.00</b> |
| mit frischen Champignons und Paprika in Metaxasauce, mit Käse überbacken,<br>dazu hausgemachtes Pizzabrot |              |

# Erfrischungsgetränke

## Softdrinks

Eistee, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta  
Spezi, Sprite, Bitter Lemon, Ginger Ale

200ml 400ml  
**3.00 4.50**

## Säfte und Schorlen

Rhababer, Orange, Johannisbeer, Apfel, Maracuja,

200ml 400ml  
**3.20 4.70**

## Mangolassi

indisches Erfrischungsgetränk

300 ml  
**4.00**

## Mineralwasser

250ml 750ml  
**2.80 7.00**

# Heiße Getränke

<b>Espresso</b>	<b>2.80</b>
<b>Cafe Crema</b>	<b>3.20</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3.80</b>
<b>Tee versch. Sorten</b>	<b>3.00</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4.20</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4.50</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4.50</b>
<b>Coffeinfreier Kaffee</b>	<b>3.40</b>

# Dessert

<b>118. Tiramisu</b> (hausgemacht) frische italienische Cremespeise	<b>6.00</b>
<b>121. Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>5.00</b>
<b>120. Cassata</b> Vanilleeis mit kandierten Früchten	<b>7.00</b>
<b>122. Tartufo</b> Schoko Eiskugel	<b>6.00</b>

# Aperitifs

## Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Minze

6% Vol alc 200ml **7.00**

## Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Orange, Soda

8-9% Vol alc 200ml **7.50**

## Campari Spritz

Campari, Prosecco, Orange, Soda

9-11% Vol alc 200ml **7.50**

## Sarti Spritz

Sarti, Prosecco, Limette, Soda

9-10% Vol alc 200ml **8.50**

## Limoncello Spritz

Limoncello, Sekt, Limette, Soda

10-12% Vol alc 200ml **7.50**

## Prosecco

italienischer Schaumwein

11% Vol alc 100ml **4.00**

# Bier

**Bitburger** „Bitte ein Bit“

0,3l 0,5l  
**3.60 5.40**

**Alster / Radler / Diesel**

**3.60 5.40**

**„Köstritzer“** Schwarzbier

330ml **3.60**

**Bitburger** alkoholfrei 0.0%

330ml **3.60**

**Benediktiner Weizenbier**

Hell oder alkoholfrei

500ml **5.40**

# Spirituosen

	2cl
<b>Grappa Madruzzo (mild, weiß)</b>	<b>4.00</b>
<b>Grappa Stravecchia (mild, gold)</b>	<b>5.00</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>3.00</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>3.50</b>
<b>Averna</b>	<b>3.50</b>
<b>Cynar</b>	<b>3.50</b>
<b>Limoncello</b>	<b>3.00</b>
<b>Sambuca</b>	<b>3.00</b>
<b>Amaretto</b>	<b>2.50</b>
<b>Marsala</b>	<b>2.50</b>

# Offene Weine

## Rotwein

	200ml	500ml
<b>Lambrusco</b> (lieblich)	<b>5.50</b>	<b>10.00</b>
<b>Merlot</b> (halb trocken)	<b>5.50</b>	<b>10.00</b>
<b>Montepulciano</b> D'Abruzzo (trocken)	<b>6.00</b>	<b>11.00</b>
<b>Primitivo</b> (trocken)	<b>6.50</b>	<b>12.00</b>

## Weißwein

<b>Frizzantino</b> (lieblich)	<b>5.50</b>	<b>10.00</b>
<b>Pinot Grigio</b> (trocken)	<b>5.50</b>	<b>10.00</b>
<b>Weißweinschorle</b> (trocken)	<b>4.50</b>	<b>9.00</b>
<b>Lugana</b> (trocken)	<b>7.50</b>	<b>14.00</b>

## Roséwein

<b>Bardolino Rose</b>	<b>6.00</b>	<b>11.00</b>
-----------------------	-------------	--------------

# Exklusive Weinflaschen

## Rotwein

### **Ripasso di Valpolicella**

aus Venetien, trocken, in Eichenfässern gereift

**33,00/ Flasche**

### **Primitivo di Manduria D.O.C.**

aus Apulien, fruchtig, trocken

**28,00/ Flasche**

### **Barolo D.O.C.G.**

aus Piemont von Terre Antiche, körperreich, feine Gerbstoffe, delikates, ausgeglichen, langanhaltend & harmonisch, schwer

**55,00/ Flasche**

## Weißwein

### **Pinot Grigio della Venezie**

Zitrone und etwas Melone in der Nase schöner Schmelz am Gaumen, etwas Bittermandel, sehr elegant im Finale

**24,50/ Flasche**

### **Lugana DOC**

trocken, fruchtig, unsere Empf. zu Vorspeisen & Fisch

**29,50/ Flasche**

## Roséwein

### **Bardolino Chiaretto Classico DOC**

aus Venetien, fruchtige Nase nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, harmonisch am Gaumen, leicht & spritzig

**29,50/ Flasche**

# Indische Gerichte

## Vorspeisen

- |      |                       |   |            |
|------|-----------------------|---|------------|
| 180. | <b>Sabzi Pakora</b>   | in Kichererbsenmehl frittiertes Gemüse der Saison | 7.50       |
| 181. | <b>Chicken Pakora</b> | Hähnchenbruststücke in Kichererbsenmehl frittiert | 8.50       |
| 182. | <b>NAN Brot</b>       | immer ofenfrisch!                                 | 5.00       |
| 183. | <b>Basmati Reis</b>   |   | 3.50       |
| 184. | <b>Mango Lassi</b>    | Traditionelles indisches Joghurt Getränk          | 300ml 4.00 |

## Vegetarische Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert

- |      |                              |  |       |
|------|------------------------------|--|-------|
| 215. | <b>Indische Gemüsepfanne</b> | Auberginen, Zucchini, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, anschließend mit Käse überbacken                                     | 15.50 |
| 237. | <b>Palak Paneer</b>          | traditionelles Gericht mit hausgemachtem indischem Käse, Spinat und frisch gemahlene Gewürzen  | 14.50 |
| 240. | <b>Sabji Korma</b>           | Gemüse der Saison in einer mild-cremigen Curry-Sahnesauce, verfeinert mit Kokosflocken und Cashewnüssen                                  | 14.50 |
| 243. | <b>Karhai Paneer</b>         | hausgemachter indischer Käse in einer leicht pikanten Curry-Marsala-Sauce mit frischen Paprika, frischen Tomaten, Zwiebeln und Koriander | 15.00 |
| 245. | <b>Daal Makkani</b>          | drei verschiedene Arten Linsen in einer mild-cremigen Curry-Sahnesauce   | 14.00 |
| 257. | <b>Channa Bhatura</b>        | Kichererbsen mit Bockshornklee in einer mild-cremigen Curry-Sahnesauce   | 14.00 |
| 258. | <b>Paneer Makkani</b>        | hausgemachter indischer Käse in einer mild-süßlichen Butter-Curry-Sahnesauce   | 14.50 |

## Hauptgerichte Ente

- |      |                    |  |       |
|------|--------------------|--|-------|
| 270. | <b>Goa Badak</b>   | Entenbruststücke in Reismehl gebacken, anschließend in einer scharfen Currysauce mit Zwiebeln, Champignons, Ingwer, Knoblauch und Paprika serviert | 18.00 |
| 271. | <b>Kokos Badak</b> | Entenbruststücke in Reismehl gebacken, in einer Kokos-Sahne-Currysauce mit Ananas und Mandeln, verfeinert mit Kokosflocken                         | 18.00 |

Alle Gerichte auch in Vegan erhältlich, alles wird frisch zubereitet!

# Indische Gerichte

## Hauptgerichte Lamm

- 234. Lamm Palak** **18.00**  
saftige Lammfleischstücke mit gemahlene Gewürzen und Spinat in einer cremigen Curry-Sahnesauce
- 235. Lamm Curry** **17.50**  
traditionelles indisches Curry mit Marsala-Gewürzen in einer leicht pikanten Sauce mit Knoblauch, Ingwer, Koriander und frischen Tomaten
- 236. Lamm Taj Mahal** **18.50**  
saftige Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gemüse (**Eine Spezialität des Hauses**)
- 254. Lamm Korma** **18.00**  
saftige Lammfleischstücke in einer milden Curry-Sahnesauce aus gemahlene Mandeln und Cashewnüssen, mit Kokosflocken
- 256. Lamm Marsala** **18.00**  
saftige Lammfleischstücke in einer Curry-Marsala-Sauce aus Tomaten, roten Zwiebeln und Ingwer

## Hauptgerichte Hähnchen

- 230. Palak Chicken** **16.00**  
Hähnchenstücke in einer cremigen Curry-Sahnesauce mit püriertem Spinat
- 231. Chicken Jalfrei** **16.00**  
Hühnerstücke mit frischen Paprika, frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in einer würzigen Currysauce
- 232. Chicken Curry** **15.50**  
traditionelles Curryhähnchen nach Art des Hauses mit Koriander verfeinert
- 233. Chicken Taj Mahal** **16.00**  
Hähnchenbruststücke mit frischen Champignons in einer cremigen Curry-Sahnesauce
- 241. Karhai Chicken** **16.50**  
Hähnchenbrust, hausgemachter indischer Käse, frische Paprika, frische Tomaten, Zwiebeln, Koriander in einer würzigen Marsala-Currysauce
- 242. Chili Chicken** **16.00**  
Hähnchenbruststücke mit frischen Paprika und Zwiebeln in einer süßsauer-scharfen-Currysauce
- 244. Chicken Korma** **16.00**  
Hähnchenbruststücke in einer milden Sauce mit gemahlene Cashewnüssen, Mandeln und Kokosflocken
- 255. Mango Chicken** **16.00**  
Hähnchenbruststücke in einer speziellen Mango-Curry-Sauce (süßlich)



## **Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen**

Lieber Gast,

wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen Zutaten enthalten können, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Eine ausführliche Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal – wir beraten Sie gerne.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Lange Str. 14,  
34346 Hann. Münden  
Tel.: 05541 / 718 88  
[info@rialto-hannmuenden.de](mailto:info@rialto-hannmuenden.de)

