



Seit 2017

In unserem Standort in Holzkirchen können Sie in moderner, gemütlicher Atmosphäre die italienische Küche in vollen Zügen genießen.

Neben Vorspeisen, Suppen, Salaten und Desserts ist unsere Pasta aus der hauseigenen Nudel-Manufaktur ein ganz besonderes Erlebnis.

Ebenso stolz sind wir auf unsere hausgemachten Pizzen, die nach einem alten Familienrezept hergestellt und mit feinstem Mozzarella belegt werden. In unserem Restaurant können Sie „IL Crostino Original“ mit Zutaten aus verschiedenen Kategorien belegen lassen oder eine von PEPPI Lieblingskombinationen auswählen, die er extra für Sie zusammengestellt hat.

Dazu bieten wir Ihnen wechselnde Mittagsgerichte und eine ausgewählte Abendkarte, welche wir ständig durch Empfehlungen ergänzen. Abgerundet wird unser Angebot durch eine exquisite Weinauswahl.

◆ Antipasti ◆



Crostini	
Geröstetes Brot ^{G1} in feinem Olivenöl	
al sale e burro alle erbe ^M	3,00 €
al Pesto di Rucola ^{M,SF3}	4,80 €
al Pesto di Pomodori secchi ^{M,SF3}	4,80 €
al Radicchio e Formaggi ^{M,SF3}	7,80 €
al Tonno ^F e Gamberoni ^K	9,80 €
Suppen	
Minestrone	5,80 €
mit feinem Gemüse ^{SE}	
Tomatensuppe	4,80 €
mit Parmesan ^M und Rucolapesto ^{M,SF3}	
Carote allo Zenzero	5,70 €
Auf meiner Asienreise habe ich ein ganz spezielles Curry entdeckt, mit dem diese Suppe noch ein bisschen besonderer wird.	

Antipasti	
Gamberetti aglio olio	12,90 €
sechs Riesengarnelen ^K in feinem Olivenöl und leckeren Knoblauchsauce	
Vitello Tonnato	9,80 €
rosa gebratenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfisch ^F -Kaperncreme ^M	
Carpaccio Salmone	9,20 €
Feingeschnittener Lachs ^F an hausgemachter Vinaigrette ^{SEF} mit edlem Olivenöl und frischem Basilikum	
Carpaccio di Manzo	8,90 €
mit Rucola, Parmesan ^M und Sesam ^{SES} – Trüffelvinaigrette ^{SEF}	
Caprese Bufalo	8,20 €
Büffelmozzarella ^M mit Cherrytomaten und Olivenöl	
Peppi Vorspeisenplatte ^{G1,F,K,M,SES}	19,80 €
mein Lieblingsteller mit allen Vorspeisen für zwei!	
Peppi große Vorspeisenplatte ^{G1,F,K,M,SES}	36,80 €
mein Lieblingsteller mit allen Vorspeisen für vier!	

◆ Insalate ◆

Dressing:

Joghurt^M-Orange
Mango-Limette
Kräuter-Balsamico^{SEF}

Salate

Insalata Piccola	3,50 €
Insalata Grande	6,90 €
Insalata Contadino Saisongemüse mit Feta ^M , Oliven ² und Peperoni ^{1,11} auf Salat	9,20 €
Insalata Parma Palermos Parmaschinken ^{2,3,SEF} mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesan ^M servieren.	11,90 €
Insalata Pollo Hähnchenfiletstreifen mit Saisongemüse auf Salat ^{M,SEF}	10,50 €
Insalata Manzo Rinderfiletstreifen mit Saisongemüse auf Salat ^{M,SEF}	12,90 €
Insalata Gamberetti Garnelen ^K in Kräutern und Saisongemüse auf Salat ^{M,SEF}	12,50 €
Insalata Salmone Lachswürfel ^F in Limettensaft mit Saisongemüse auf Salat ^{M,SEF}	11,90 €



Auflauf

Lasagne^{G1} mit Hackfleisch in Tomatensugo mit Käse ^M überbacken	9,50 €
Lasagne^{G1} Salmone mit Lachs ^F in Tomatensugo mit Käse ^M überbacken	9,90 €
Verdura Diverses Gemüse in Tomatensugo mit Käse ^M überbacken dazu Brot ^{G1}	8,50 €

◆ Pasta ◆

Wählen Sie zwischen Nudelsorten aus der hauseigenen Manufaktur

Fusilli ^{G1}	Casarecce ^{G1}
Chitarrine ^{G1}	Tagliatelle ^{G1}

Pomodoro in Tomatensugo mit frischen Cherrytomaten und Basilikum	7,80 €
Pesto Verde mit Basilikumpesto ^{M,SF3} , Cherrytomaten und frischem Rucola, dazu ein wenig Sahne ^M und Parmesan ^M	8,90 €
Pesto Rosso in leckerem Tomatenpesto ^{M,SF3} mit Zucchini, Karotten und Ricotta	9,50 €
Arrabiata mit Kapern, Oliven ² , getrockneten Tomaten - leicht pikant	9,90 €
Funghi mit frischen Saisonpilzen und einer leckeren Sahneseiße ^M	8,50 €
Spinaci mit frischem Blattspinat und leckerem Ricotta ^M	9,80 €
Gorgonzola mit Gorgonzola ^M -Sahneseiße ^M und mit Walnüssen ^{SF3} serviert	9,50 €
Verdura in leckerem Tomatensugo mit frischem Saisongemüse	9,50 €
Bologna mit einem schmackhaften Hackfleisch-Tomatensugo	8,90 €



Peppi Lieblingsteller!

Salsiccia^{2,3,SEF} mit scharfer Wurst aus Calabrien, Cherrytomaten, Peperoni, Knoblauch Tomatensugo und Parmesan ^M	11,50 €
Pollo e Mango Hähnchenbruststreifen und Paprika in einer Mangoseiße, die ich auf meiner Reise entdeckt habe	11,70 €
Pollo e Verdure Hähnchenbruststreifen, Gemüse und Tomatensugo	11,50 €
Manzo e Funghi Steakstreifen auf frischen Pilzen in feiner Sahneseiße ^M	13,90 €
Scampi Aglio e Olio Garnelen ^K in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni	12,50 €
Salmone Lachs ^F in Weißwein ^{SD} -Sahne ^M mit Cherrytomaten serviert	11,90 €

◆ Carne & Pesco ◆

Alle Fisch und Fleischgerichte

werden mit Rosmarinkartoffeln und Salat^{M,SEF} serviert auf Wunsch auch mit Nudeln^{G1}

st1

Kalbslendchen^{G1} mit Feige & Marsalasaucem ^M mit grüne Pfeffersauce ^M mit Gorgonzolasoße ^{M,SF}	16,50 € 15,80 € 15,80 €
Saltimbocca^{G1,M} mit Salbei & Parmaschinken ^{2,3,SEF}	17,50 €
Hähnchenbrust mit Kräuterbutter ^M mit Tomatensugo mit Champignoncreme ^M mit Mango-Chilisoße	14,30 € 14,50 € 14,80 € 14,90 €
Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter ^M mit Gorgonzolasoße ^{M,SF} mit grüne Pfeffersoße ^M mit Trüffelsoße ^M und Pilze	19,50 € 21,50 € 21,50 € 23,80 €

Salmone-Saltimbocca Lachsfilet ^F mit Parmaschinken ^{2,3,SEF} , frischer Salbei in Weißweinsauce ^{SD}	16,80 €
Filetto di Orata alla griglia Goldbrassenfilet ^F vom Grill in Zitronengras-Proseccoschaum ^{M,SD} und Rosa Pfeffer	18,50 €
Black Tiger Black-Tiger Scampis ^K mit frischem Knoblauch und Basilikum, gebraten in einer pikanten Soße (leicht scharf)	24,50 €

Kindergerichte

Mini Pizza^{E,G1,M} mit einem Belag nach Wahl: Vorderchinken ^{2,3} , Salami ^{2,3,SEF} oder Champignons	5,50 €
Fusilli Pomodoro Hausgemachte Fusilli ^{G1} an Tomatensugo	4,50 €

◆ Pizza ◆

Jede Pizza^{E,G1,M} wird mit Tomatensugo und feinstem Mozzarella^M belegt und ist natürlich hausgemacht!

In meinem Ristorante IL Crostino könnt ihr mit Zutaten aus verschiedenen Kategorien belegen lassen oder eine meiner Lieblings Kombinationen wählen.

no

Hausgemachte Pizza^{E,G1,M}

Meine Lieblingskombinationen

Parma^{E,G1} mit Parmaschinken ^{2,3,SEF} , Rucola, Pesto ^{SF3} und Parmesan ^M	11,50 €
Toscana^{E,G1,M} mit Salami ^{2,3,SEF} , Vorderchinken ^{2,3} , Pilzen und Peperoni ^{1,11}	11,50 €
Capricciosa^{E,G1,M} mit Vorderchinken ^{2,3} , Oliven ² und Artischocken ^{2,3}	10,90 €
Carpaccio^{E,G1} mit Carpaccio, Parmesan ^M und Balsamicocreme ^{1,2,SD} , Rucola	12,80 €
Contadina^{E,G1} mit frischem Spinat, Oliven ² , Fetakäse ^M und Peperoni ^{1,11}	9,50 €
Verdura^{E,G1,M} mit frischem Gemüse der Saison	8,90 €
Salsiccia^{E,G1} mit scharfer Salami ^{2,3,SEF} und Parmesan ^M aus Calabrien	9,50 €

Pizza^{E,G1} mit Tomatensugo und Mozzarella ^M belegt	6,90 €
Kategorie 1 Vorderschinken ^{2,3} frische Ananas Champignons frischer Blattspinat Zwiebeln Paprika Mais Oliven ² Basilikum Kapern Salami ^{2,3,SEF}	je 1,00 €
Kategorie 2 Speck ^{2,3} Artischocken Ei ^E frische Tomaten Thunfisch ^F Broccoli Peperoni	je 1,50 €
Kategorie 3 Parmesan ^M Mozzarella ^M Gorgonzola ^M frischer Ricotta ^M Rucola Schafskäse ^M Sardellen ^F	je 2,00 €
Kategorie 4 Parmaschinken ^{2,3,SEF} Bolognese Hähnchenbruststreifen	je 3,00 €
Kategorie 5 Lachs ^F Rinderfiletstreifen	je 3,50 €
Kategorie 6 Garnelen ^K Meeresfrüchte ^F	je 4,50 €

◆ Dolce & Caffee ◆

Dolce

Tiramisu ^{E,G,M,9}	5,90 €
Panna Cotta ^M mit Erdbeermark	5,90 €
Limettensorbet geflutet in Prosecco ^{SD}	6,90 €
Peppis Liebling eine süße, warme Pizza ^{E,G} mit Nutella ^{SO,M,SF2} und einer Kugel Vanilleeis ^{M,1}	6,90 €

Caffee

Espresso	1,80 €
Espresso doppio	2,90 €
Cappuccino ^M	2,50 €
Latte macchiato ^M	2,90 €
Milchkaffee ^M	2,90 €
Hafferl Kaffee	1,80 €

Tee

Verschiedene Sorten	2,80€
---------------------	-------

Amari

Averna amaro Siciliano 32%Alk.	2 cl 3,30 €
Ramazotti amaro 30%Alk. Felsina Ramazzotti Milano	2 cl 2,90 €

Likör

Liquore di Limoncetta di Sorrento 31%Alk.	2 cl 2,60 €
Amaretto di Saronno Illva, Saronno 28%Alk	2 cl 2,60 €
Baileys Original Irish Cream ^M 17%Alk	2 cl 2,60 €
Cointreau11 Orangenlikör St.Bartélemy France 4%Alk	2 cl 4,60 €

Grappa

Grappa Vuisinâr Nonino 41%Alk.	2cl 2,90 €
Grappa alla Rutha Nonino 43%Alk.	2cl 2,90 €



◆ Birre ◆



Helle Weiße ^G (weissbier chiara)	0,5 l 3,70 €
Dunkle Weiße ^G (weissbier scura)	0,5 l 3,70 €
Leichtere Weiße ^G (weissbier leggera)	0,5 l 3,70 €
Hopf analcolica ^G Original Hopf	0,5 l 3,70 €
Weisser Bock ^G (forte)	0,5l 3,90 €
Russ ^G (weissbier con limonata)	0,5 l 3,70 €



Hell ^G (chiara)	0,5 l 3,30 €
Spezial ^G (speciale)	0,5 l 3,40 €
Leicht ^G (leggera)	0,5 l 3,30 €
Dunkel Export ^G (scura)	0,5 l 3,50 €
Max I Joseph ^G (forte)	0,5 l 3,70 €
Pils ^G (Amara)	0,33 l 3,10 €
Tegernseer analcolica ^G	0,5 l 3,30 €
Radler ^G (birra con limonata)	0,5 l 3,30 €

◆ Aperol ◆

Caipiol 6cl Aperol ^{1,10} , 1 Limette geviertelt, 1-2 Teelöffel Rohrzucker, Crushed Ice	5,30 €	Aperol Sour 4 cl Aperol ^{1,10} , 2 cl Zitronensaft, 1 cl Zuckersirup, Soda	4,60 €
Aperol Tonic 2 cl Aperol ^{1,10} , 6 cl Tonic Water ¹¹	4,80 €		

◆ Bavenite Anacoliche ◆

San Pellegrino & Acqua Panna Mineralwasser mit u. ohne gas	0,25l 2,10 €	0,50l 4,20 €	0,75l 5,30 €
Tafelwasser		0,50l 3,20 €	1.00l 5,80 €
Cola Cola^{1,9}	0,20l 2,10 €	0,40l 3,80 €	
Fanta^{1,9}	0,20l 2,10 €	0,40l 3,80 €	
Sprite¹¹	0,20l 2,10 €	0,40l 3,80 €	
Spezi^{1,9,11}	0,20l 2,10 €	0,40l 3,80 €	
Cola Zero^{1,9,11}	0,20l 2,10 €	0,40l 3,80 €	
Schweppes Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ^{1,3} , Tonic Water ¹¹			0,20l 3,50 €
Eistee³ Zitrone oder Pfirsich			0,33l 3,10 €
Nektar Schwarze Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	0,25l 2,90 €	0,5l 3,90 €	
Saft Apfel, Orange, Ananas	0,25l 2,90 €	0,5l 3,90 €	
Nekta- / Saftschorle Apfel, Orange, Ananas, Schwarze Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	0,25l 2,40 €	0,5l 3,40 €	

Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir ausdrücklich, bei der Auswahl der Gerichte sich nicht nur auf die Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen zu orientieren, sondern auch von unserem kompetenten Serviceteam beraten zu lassen. In Abstimmung mit unserer Küche, finden wir immer eine individuelle Möglichkeit, Sie kulinarisch zu verwöhnen. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden. Daher ist es uns nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe „mit Farbstoff“ (2) Konservierungsstoffe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ (3) Antioxidationsmittel „mit Antioxidationsmittel“ (4) Geschmacksverstärker „mit Geschmacksverstärker“ (5) Schwefeldioxid „geschwefelt“ (6) Eisengluconat „geschwärtzt“ (7) Phosphate „mit Phosphat“ (8) Milchprotein „mit Milcheiweiß“ (9) Koffein „koffeinhaltig“ (10) Chinin „chininhaltig“ (11) Süßstoffe „mit Süßungsmittel“ (12) Phenylalanin „enthält eine Phenylalaninquelle“ (13) Wachse „gewachst“ (14) Taurin „mit Taurin“

Abkürzungen: (G) Glutenhaltige Getreide ((G1) Weizen, (G2) Roggen, (G3) Gerste, (G4) Hafer, (G5) Dinkel, (G6) Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Produkte (F) Fisch, sowie daraus hergestellte Produkte (K) Krebstiere, sowie daraus hergestellte Produkte (W) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, usw.) (E) Eier, sowie daraus hergestellte Produkte (N) Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Produkte (SO) Soja, sowie daraus hergestellte Produkte (M) Milch, sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose) (SF) Schalenfrüchte ((SF1) Mandel, (SF2) Haselnuss, (SF3) Walnuss, (SF4) Cashew, (SF5) Pecannuss, (SF6) Paranuss, (SF7) Pistazie, (SF8) Macadamianuss und (SF9) Queenslandnuss), sowie daraus hergestellte Produkte (SE) Sellerie, sowie daraus hergestellte Produkte (SEF) Senf, sowie daraus hergestellte Produkte (SES) Sesam-Samen, sowie daraus hergestellte Produkte (SD) Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm, oder 10 Milligramm pro Liter als SO2 angegeben (LU) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Mehl, Eiweißkonzentrat, Kleie oder Ballaststoffkonzentrat in glutenfreien Backprodukten)

Alle Preisangaben in Euro und ohne Gewähr. Preisänderungen und /oder Tippfehler vorbehalten.

◆ Vini & Co. ◆

GRILLO TIMPUNE DOC^{SD}

Anbaugebiet: Sicilia

Rebsorte: Grillo

Farbe: kristallklares Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Beschreibung: fruchtig, blumig und leicht würzig, frisch, mineralisch, fein und nachhaltig.

Alkoholgehalt: 13% vol.

0,20l 5,80 € Fl. 0,75l 22,00 €

CHIARETTO VALTÈNESI DOC^{SD}

Anbaugebiet: Lombardi

Rebsorte: Gropello, Barbera, Songiovese, Marzemino

Farbe: Rosè mit robin-violetten Reflexen

Beschreibung: blumig, frisch und delikate duftend; schmackhaft, intensiv und weich.

Alkoholgehalt: 13% vol.

0,20l 6,50 € Fl. 0,75l 24,00 €

TERRE DI GIUMARA DOC^{SD}

Anbaugebiet: Sicilia

Rebsorte: Nero d'Avola

Farbe: festes Rubinrot mit purpurroten Reflexen

Beschreibung: elegant und fruchtig vollmundig und schmackhaft, harmonisch mit samtweichen Tanninen.

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

0,20l 6,80 € Fl. 0,75l 26,00 €



MOTIVO ROSÉ DRY IGT^{SD}

Anbaugebiet: Veneto

Rebsorte: Glera, Raboso, Pinot Nero

Farbe: leuchtendes Hellrosa

Beschreibung: elegant, fein und lang anhaltend perlend, angenehm fruchtig, frisch, einladend und leicht.

Alkoholgehalt: 11% vol.

0,10l 4,50 € Fl. 0,75l 28,50 €

VALDOBBIADENE MARCA ORO PROSECCO SUPERIORE DOCG^{SD}

Anbaugebiet: Veneto

Rebsorte: Glera

Farbe: helles Strohgelb mit goldenen Reflexen

Beschreibung: fruchtig, schlank und freundlich, nicht zu gehaltvoll, angenehm und sehr fein.

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

0,10l 3,50 € Fl. 0,75l 24,50 €