



## Ein kulinarisches Stückchen Toskana in Weinheim

**Liebe Gäste,**

seien Sie nicht verwundert, dass wir Gastgeber keine wohlklingenden italienischen Namen tragen. Wir - Petra & Wolfgang - sind von hier, jedoch haben wir lange in der Toskana gelebt und auf halbem Weg zwischen Florenz und Siena einen toskanischen Landgasthof, sprich Locanda, betrieben.

Man soll es kaum glauben, doch hat uns schließlich das Heimweh übermannt! Wieder zurück in der Heimat sehnen wir uns jetzt nach den vielen Köstlichkeiten von dort! Verflixt!

Vielleicht geht es Ihnen ja ähnlich, Sie erinnern sich mit Wehmut an Ihren letzten Italienurlaub... So - und nun stellen Sie sich vor, wir können ein wenig Abhilfe schaffen - zumindest kulinarisch! Mit ein paar leckeren Crostini, mit einem kräftigen Ragù zu Spaghetti oder wie wär's mal mit einem toskanischen Schmorgericht? Zum Schluss dann ein paar Mandelkekse, die in den „heiligen“ Wein getunkt werden, bevor man sie vernascht!

Uns hat die frisch zubereitete toskanische Küche begeistert, die vorwiegend Produkte verwendet, die uns Mutter Natur je nach Jahreszeit liefert. So steht auch bei uns saisonale Frische im Mittelpunkt, und wenn die Pasta nicht gleich ein paar Minuten nach Ihrer Bestellung bei Ihnen auf dem Tisch steht, dann wissen Sie, dass wir unsere Nudeln grundsätzlich nicht vorkochen sondern frisch für Sie zubereiten. Versprochen!

Jetzt probieren Sie einfach ein Stückchen Toskana - bei uns, in Weinheim!

**Guten Appetit wünschen Petra ☺, Wolfgang & Locanda-Team**



## Essen wie die Italiener!

### Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Antipasto & Primo Piatto?!

Man kann es so erklären:

Der Italiener betreibt quasi Trennkost... erst ein bisschen von den klassischen Vorspeisen - Antipasti - picken... vorwiegend sind das kalte Speisen wie Sott'olios, also eingelegtes Gemüse oder auch Wurstwaren, eben Schinken & Salami sowie auch die berühmten Crostini oder Bruschetta...

...dann kommt eine zweite Vorspeise, eine Art Zwischengang, auf jeden Fall sagt der Italiener „Primo Piatto“ - Erster Gang - dazu. Das muss dann fast immer Pasta sein. Folglich ist in Italien die Nudel niemals Beilage. Man isst sie „getrennt“ vom Hauptgang vorweg mit einem ordentlichen Sugo, was so viel bedeutet wie eingedickte Sauce.

Jetzt erst kommt der eigentliche Hauptgang, und weil man ja vorab schon Vorspeise und Nudeln hatte, bestellen viele Italiener „nur noch“ ein Stück Fleisch oder Fisch ohne weitere Beilagen. Es ist Ihnen bestimmt schon aufgefallen, dass in Italiens Restaurants die Beilagen immer extra aufgeführt sind. So auch bei uns.

Wir wollen uns alle Mühe geben und Sie dazu animieren, bei uns „italienisch“ zu essen. Das bedeutet jedenfalls, dass unsere verschiedenen Menügänge entsprechend portioniert sind. Sollten Sie dennoch großen Appetit nur auf Pasta verspüren, dann geben Sie uns bitte Bescheid. Gegen einen entsprechenden Aufpreis servieren wir natürlich auch eine große Portion.

Nun wünschen wir viel Spaß beim Zusammenstellen Ihres Menüs!



## Antipasti · klassische Vorspeisen

### Crostini misti toscani

*DIE toskanische Vorspeise:* hier gibt's fünf Crostini - das sind kleine geröstete Weißbrotscheiben, auch BRUSCHETTA genannt - mit verschiedenen Leckereien obendrauf **6,90 €**

### Il tagliere per due

Bunte, toskanische Vorspeisenvariation garniert mit eingelegtem Gemüse auf dem Holzbrett serviert: original toskanischer Aufschnitt, verschiedene Crostini, Prosciutto Toscano (luftgetrockneter Land-schinken) & Käse am Stück mit gereiftem, süßen Balsamessig **8,50 € pro Person** mit frischem Baguette serviert

### Formaggio di capra imballato con pancetta arrosto

Cremiger Ziegenfrischkäse verfeinert mit getrockneten Tomaten & gerösteten Pinienkernen serviert im warmen Pancetta Speckmantel mit Salatbukett **9,80 €** mit frischem Baguette serviert

### La piccola omelette tartufata

Kleines getrüffeltes Omelette von frischen Eiern mit Salatbukett **9,20 €**

### Insalata alla contadina toscana

Bunter Salatteller nach toskanischer Art mit verschiedenen Blattsalaten, Karotten, roten Zwiebeln & frischem Fenchel. Unser hausgemachtes Dressing hierzu ist ohne Pfeffer und nur mit Salz, bestem Olivenöl & weißem Balsamico zubereitet **7,50 €** mit frischem Baguette serviert

### Fegatini al Vin Santo con insalata di Finocchio

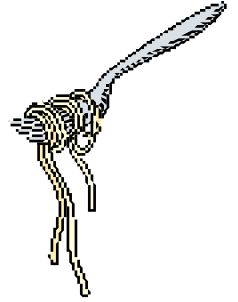
Gebratene Geflügelleber mit Vino-Santo & Balsamico verfeinert & knackigem Fenchelsalat angerichtet **10,50 €** mit frischem Baguette serviert



### Insalata tiepida di mare



Besonders zu empfehlen: hausgemachter, lauwarmer Fischsalat mit frischem Fisch, Meeresfrüchten, Muscheln, Tintenfisch & Sepia (nach Frischfisch-Angebot) **14,50 €** mit frischem Baguette serviert



## Primi Piatti · Zwischengänge

### Ravioli farciti con pere & formaggio

Unser Dauerbrenner bei den gefüllten Nudeln: frische Ravioli mit Birnen(!!!)- & Käsefüllung in aromatischer Salbeibutter geschwenkt! **10,50 €**

### Strozzapreti alla boscaiola

Herzhafte, selbstgemachte Bauernnudeln mit einem würzigen Sugo von original toskanischer Bratwurst & passierten Tomaten in Weißwein. Frische gebratene Pilze & schwarze Oliven geben diesem Pasta-Gericht den letzten Pfiff! **9,80 €**

### Pici malfatti al cinghiale

Endlich geht die Wildschwein-Saison los: unsere selbst gemachten, ganz dicken kurzen Spaghetti servieren wir nun wieder mit toskanischem Ragù vom heimischen Wildschwein in viel Rotwein & Kräutern geschmort **12,80 €**

### Fettuccine verdi alle noci

Grüne Spinat-Bandnudeln mit cremiger Walnuss-Sauce **8,80 €**

### Tagliolini alla crema di tartufo bianchetto

Und noch einmal frische, selbstgemachte Nudeln: schmale Tagliatelle mit hausgemachter Creme von weißen *Bianchetto*-Trüffeln aus San Miniato **14,50 €**



### Spaghetti alla chitarra allo scoglio



Selbstgemachte „quadratische“ Spaghetti mit frischem Fisch & Meeresgetier je nach Frischfisch-Angebot! Tomatisiert & pikant gewürzt! **14,50 €**

☺ !!! Alle Pasta ist garantiert PASTA FRESCA !!!

Gegen 2,- € Aufpreis servieren wir alle unsere Zwischengerichte auch als größere Hauptgang-Portion. Bitte einfach Bescheid geben ☺



## Secondi Piatti · Hauptgerichte

### La tagliata della Locanda

Rumpsteak toskanische Art: saftig & zart kommt es vom Grill, dann wird es in Tranchen geschnitten & mit frischen, gebratenen Edel-Pilzen der Saison & Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen angerichtet **21,- €**

### La faraona del granducato

Perlhuhn aus dem Ofen mit buntem Gemüse in Weißwein gegart, dazu gibt's „zucchine fritte“. Und: wir servieren das aromatische Wildgeflügel schon entbeint, also ganz ohne Knochen! **17,20 €**

### Spiedino d'agnello

Unser Lammspieß mit aromatischer Thymian-Minze-Knoblauch-Butter kommt vom Grill! Dazu servieren wir sautiertes Gemüse & auch ein paar Rosmarinkartoffeln **18,50 €**

### Spezzatino di cinghiale in umido con la polenta

Petras Leibgericht im Herbst & Winter: saftiges Wildschweingulasch toskanische Art mit viel Rotwein, frischen Kräutern & schwarzen Oliven lange geschmort; dazu gibt's goldgelbe Polenta ... hmmm, echt lecker! **19,50 €**  
PS: das Wildschwein kommt überwiegend von heimischen Jägern der Region



### Pesce fresco · Frischer Fisch



Unser tägliches Frisch-Fisch Angebot finden Sie auf der **Extra Karte!**

Bitte wählen Sie weitere Beilagen auf der nächsten Seite aus!



## Contorni · Beilagen

### Insalate

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Beilagensalat (klein) | 4,50 € |
| Beilagensalat (groß)  | 5,80 € |

### Verdure della stagione

|  |        |
|--|--------|
| Gemüseteller klein (nach Tagesangebot) | 4,10 € |
| Gemüseteller groß (nach Tagesangebot)  | 8,- €  |

### Patate al forno

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen | 3,80 € |
|---------------------------------|--------|

### Fagioli lessi

|  |       |
|--|-------|
| Toskanische weiße Bohnen<br>gedünstet mit Knoblauch & Salbei | 4,- € |
|--|-------|

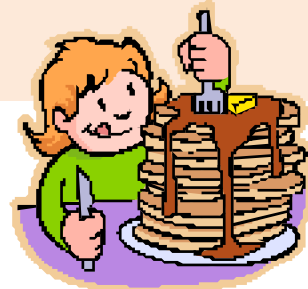
### Cestino di pane

|            |       |
|------------|-------|
| Brot extra | 1,- € |
|------------|-------|

## Liebe Kinder! Ciao Bambini!

Ist gar nix auf unserer Speisekarte, was Euch schmecken würde? Oder wollt ihr die Nudeln nur nach eurem Geschmack? Oder ganz 'was anderes, was gar nicht auf der Karte steht? Dann sagt uns doch einfach, auf was ihr jetzt Lust hättet, unser Küchenteam wird sich alle Mühe geben, euch 'was Leckeres zu machen!

PS: wir haben auch kleine Pizzas für Euch da!





## Finalmente... Dolci · Dessert



### Cantuccini con Vino Santo

Ganz typisch toskanisch: Mandelgebäck, das man in den „heiligen“ Wein tunkt & dann vernascht! **4,90 €**

### La Bavarese

„Bayerische Creme“ mit echter Bourbon Vanille, geschlagener Sahne & Birnen-Karamell **5,80 €**

### Sformatino al cioccolato fondente con ♥ morbido

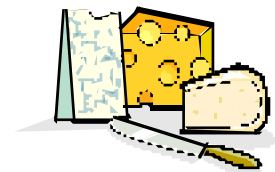
Auch selbstgemacht: kleines Schoko-Küchelchen mit flüssigem ♥ & Orangen-Buttersauce **7,- €**

### Nostro tiramisù fatto in casa

Unser selbstgemachtes, frisches Tiramisù ist ganz fluffig & nicht so süß! **5,50 €**

Oder doch lieber Käse zum Schluss?

### Formaggio · Käse



### Nostri formaggi toscani

Auswahl von 4 toskanischen Sorten *Pecorino* Käse mit verschiedenen „Mostardi“ auch Chutney genannt (z.B. Tomaten- & Feigenmarmelade, Trüffelhonig...) **12,50 €** mit frischem Baguette serviert

Probieren Sie doch mal ein **Gläschen Vin Santo** zum Käse. Der Toskaner mag es gerne süß zum Käse!

**Vino Santo vom Weingut IL LEBBIO**, Jahrgang 2005 (0,1 l) **3,90 €**



## Locanda in der Alten Post

Gastgeber: Petra & Wolfgang Janke

Inhaber: Janke & Janke OHG

Alte Postgasse 53 · 69469 Weinheim

Tel.: (06201) 84 54 37 Fax: 84 39 36

[www.locanda-weinheim.de](http://www.locanda-weinheim.de)

Email: [info@locanda-weinheim.de](mailto:info@locanda-weinheim.de)



*Wir kochen für Sie:*

abends: Dienstag - Sonntag 17:30 bis 22:30 Uhr

mittags: Sonntag 12:00 bis 14:30 Uhr

*Montag ist unser Ruhetag*

*Den beliebten toskanischen „Trattoria“ Abend an der langen Tafel veranstalten wir immer am letzten Mittwoch im Monat!*

**Sprechen Sie uns an, wenn Sie einen Festtag bei uns organisieren möchten!**

*Wir sind immer gerne*

*für sie da:*



*Attenti al cuoco!*