

Gutes aus hausgemachtem Teig

PASTA

Die beste Pasta der Welt. Täglich frisch.
Aus hausgemachtem Dinkel- oder Weizenteig
in unserer eigenen Pasta Manufaktur hergestellt.
Kombinieren Sie Ihre Lieblingspasta mit
unseren hausgemachten Pestos oder Saucen.




Nudeln

Fusilli 
Spaghetti 
Tagliatelle 

Ravioli

Ricotta Spinat 
Ratatouille 
Bolognese 

Pesto

Basilikum 
Tomate 
Rucola 

Saucen

Tomatensauce
Bolognese
Pilzrahmsauce

Alle Nudeln

mit einer Sauce Ihrer Wahl _____ **4,50**

Alle Ravioli

mit einer Sauce Ihrer Wahl _____ **6,50**

ZU SCHADE, UM SIE NUR HIER ZU ESSEN!

In unserer Pasta Manufaktur produzieren wir für Sie täglich frische Nudelspezialitäten aus besten Zutaten.
Weil unsere Pasta einfach zu schade ist, um sie nur hier zu genießen, bieten wir Ihnen diese schön verpackt zum Kauf an.
Übrigens, die Nudeln unserer Pasta Manufaktur sind auch ein ideales Mitbringsel, wenn Sie Freunden etwas Gutes tun möchten.



Pizza und Pasta Manufaktur

Immer frisch und hausgemacht – so lautet die Philosophie
unserer kleinen Manufaktur.

Unseren Pizza- und Pastateig stellen wir täglich selbst aus hausgemachtem
Dinkel- oder Weizenmehl her. Die Zutaten für Belag und Saucen liefert
uns das Angebot der Markthalle selbst. Hier verwenden wir vor allem regionale
Produkte und solche aus nachhaltiger Produktion, die aktuell Saison haben.

Besonders stolz sind wir auf unseren original italienischen
Mosaik-Kuppelofen. Bei 485 Grad backen wir darin Pizza und Flammkuchen
in nur 60 Sekunden super-knusprig. Das macht uns so schnell keiner nach.
Mit unserer italienischen Pastamaschine produzieren wir täglich eine große
Auswahl verschiedener Nudelsorten. Übrigens, diese frischen und selbst
gemachten Pastavariationen der Markthalle können Sie auch kaufen.

Natürlich freuen wir uns am meisten, wenn Sie Ihre Pizza und Pasta
direkt vor Ort auf unserem Marktplatz genießen. Wir bieten Ihnen
jedoch alle Speisen – gut verpackt – auch zum Mitnehmen an.
Sie können unsere frische und selbst gemachte Pasta aber auch kaufen
und zu Hause selbst zubereiten.

real



Das Gute leben.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Pizza und
Pasta Manufaktur

real

Gutes aus
dem Steinofen

PIZZA

Immer frisch. Aus hausgemachtem Weizenteig.
Im original italienischen Mosaik-Kuppelofen bei 485 Grad
in weniger als 60 Sekunden knusprig gebacken.

Tomate Mozzarella

mit hausgemachtem Basilikumpesto

pro Stück _____ 2,-
Pizza Ø 28 cm _____ 4,-
Pizza Ø 36 cm _____ 7,50

Salami

pro Stück _____ 2,50
Pizza Ø 28 cm _____ 6,-
Pizza Ø 36 cm _____ 9,50

Wiesenchampignons

pro Stück _____ 2,50
Pizza Ø 28 cm _____ 7,-
Pizza Ø 36 cm _____ 9,50

Thunfisch

pro Stück _____ 2,50
Pizza Ø 28 cm _____ 8,-
Pizza Ø 36 cm _____ 12,-

Schinken & Ananas

pro Stück _____ 2,50
Pizza Ø 28 cm _____ 7,50
Pizza Ø 36 cm _____ 12,-

Parma

mit Parmaschinken, Rucola &
frisch gehobeltem Parmesan

pro Stück _____ 2,50
Pizza Ø 28 cm _____ 9,-
Pizza Ø 36 cm _____ 12,50

Gemüse

mit Zucchini, Champignons, Tomaten,

Paprika & Zwiebeln
pro Stück _____ 2,50
Pizza Ø 28 cm _____ 7,50
Pizza Ø 36 cm _____ 10,-

Shrimps

mit Eismeershrimps, Cherrytomaten
& Bio-Limette
pro Stück _____ 2,50
Pizza Ø 28 cm _____ 8,-
Pizza Ø 36 cm _____ 12,50

Mexiko

mit würzigem Hähnchen, Mais,
Kidneybohnen & roten Zwiebeln
pro Stück _____ 2,50
Pizza Ø 28 cm _____ 9,50
Pizza Ø 36 cm _____ 15,-
– SAISONAL –

Gutes aus
dem Steinofen

IHRE PERSÖNLICHE LIEBLINGSPIZZA: SIE ENTSCHEIDEN, WIR BACKEN.

Sagen Sie uns einfach, mit welchen frischen Zutaten
wir unsere Basispizza für Sie belegen dürfen.

1

Basispizza

mit hausgemachter Tomatensauce
und Mozzarella
Ø 28 cm ____ 4,-
Ø 36 cm ____ 7,50

2

Weitere Zutaten für den Belag

Basilikumpesto  _____ + 1,50
Salami _____ + 1,50
Champignons  _____ + 1,50
Thunfisch _____ + 1,50
Zwiebeln  _____ + 1,50
Schinken _____ + 1,50
Ananas  _____ + 1,50
Parmaschinken _____ + 1,50
Rucola  _____ + 1,50
Parmesan _____ + 1,50
Zucchini  _____ + 1,50
Tomaten  _____ + 1,50
Paprika  _____ + 1,50
Shrimps _____ + 1,50

Gutes aus
dem Steinofen

FLAMMKUCHEN

Der beste Flammkuchen, den Sie je gegessen haben.
Immer frisch. Aus hausgemachtem Dinkel- oder Weizenteig
in unserem original italienischen Mosaik-Kuppelofen bei
485 Grad in weniger als 60 Sekunden knusprig gebacken.

„Elsässer Art“

mit Speck & Zwiebeln
pro Stück _____ 5,-

Räucherlachs

mit Meerrettich
pro Stück _____ 7,-

Kräutersaitlinge

_____ 7,-
– SAISONAL –

SIE KÖNNEN ALLE UNSERE
GERICHTE AUCH GERNE ZUM
MITNEHMEN BESTELLEN

Alle Preise pro Portion, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Produkten finden Sie in den Tablets
„Kundeninformation“. Gerne können Sie sich auch an unsere Mitarbeiter wenden.

real

STÜCK

28 CM

36 CM