



Restaurant & Pizzeria

Rustichella

Bei Alte Linde

Regionale und Mediterrane Küche



Bei Fragen zu Allergenen, bitte wenden Sie sich an unser Personal

Wieling 5 82340 Feldafing-Wieling

Telefon: 08157 933185 / 933182

www.rustichella.de

info@rustichella.de



Aperitiv

Prosecco	0,1l	4,50
Prosecco Aperol ¹	0,1l	4,80
Spritz – Prosecco mit Aperol ¹ , Weißwein und Soda	0,2l	6,20
Hugo – Prosecco mit Holunderblüte, ^{1,8} Limette, Minze und Soda	0,2l	6,20
Leo - Holunderblüte, ^{1,8} Rosewein, Zitronescheibe und Soda	0,2l	6,20
Rosato Mio – Ramazzotti, Prosecco, und Basilikumblätter	0,2l	6,20
Campari Soda ¹	4cl	6,00
Campari Orange ¹	4cl	6,00
Martini bianco	4cl	4,50

Antipasti

Vitello Tonnato - pochiertes Kalbsfleisch mit feiner Thunfisch-Kapernsauce	12,90
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesanblättern und Rucola	13,50
Lachscarpaccio mit Rucola und gegrillten Gambas	12,50
Ligurischer Meeresfrüchtesalat mit Knoblauchbrot	14,50
Antipasto „Rustichella“ - Italienischer Vorspeisenteller	13,50

Suppen

Tomatencremesuppe mit gerösteten Buttercroutons und Basilikum	4,50
Minestrone Italienische Gemüsesuppe	5,20
Pfannkuchenstreifen mit Tafelspitzbouillon	3,90



Salate

Grüner Salat	5,00
frischer Tagessalat der Saison	
Gemischter Salat	6,50
frischer Tagessalat mit Tomaten, Gurke, Paprika und Rucola	
Tomatensalat	5,50
mit Zwiebeln und Basilikum	
Salat „Putenbrust“	14,90
frischer Tagessalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Putenbruststreifen	
Salat „Nizza“	12,50
gemischte Marktsalate mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und schwarzen Oliven	
Salat „Caprese“ e Rucola	10,90
Tomaten und Mozzarella auf Rucola mit Basilikum	
Salat „Toscana“	13,50
gemischte Marktsalate, gerösteter Speck, warmer Ziegenkäse und Oliven	
Salat „Scampi e Gamberoni“	18,80
gemischte Marktsalate, gegrillte Riesenscampis und Gambas	
Tagliata di Manzo al Balsamico su Insalata	16,80
Tagessalat mit geschnittenem Rindersteak, Paprika und Balsamico Creme	





Pasta - Nudelgerichte

Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	7,90
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und Basilikum	8,20
Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	8,90
Spaghetti Carbonara mit Speck ² , Ei und Sahnesauce	8,90
Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten	14,50
Spaghetti Scampi mit Gambas und Scampi	17,90
Tagliolini Salmone mit Stücken vom Lachsfilet und Lauchzwiebeln	14,80
Tagliolini Filetto e Funghi mit Rinderfiletspitzen und Champignons	14,90
Tortellini alla Panna mit Vorderschinken ¹ und Sahne	8,50
Penne all' Arrabbiata mit pikanter Tomaten-Knoblauchsauce und Kirschtomaten	8,50
Penne al Forno mit Vorderschinken ² , Champignons, Erbsen Hackfleisch und Sahne	9,50
Lasagne al Forno	9,50



Pizza

Pizza Pane	4,50
Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin	
Margherita	6,50
mit Tomaten, Käse und Oregano	
Salami	7,00
mit Tomaten, Käse und Salami ²	
Prosciutto	7,00
mit Tomaten, Käse und Vorderschinken ¹	
Funghi	7,00
mit Tomaten, Käse und Champignons	
Hawaii	8,20
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ und Ananas ⁴	
Regina	7,50
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ und Champignons	
Capricciosa	8,90
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ , Champignons, Peperoni ² , Oliven ³ und Artischocken ²	
Gorgonzola e Parma	12,50
mit Tomaten, Käse, Gorgonzola und Parmaschinken	
Diavola	8,90
mit Tomaten, Käse und scharfer Salami ²	
Tonno	9,20
mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	
Parma	13,90
mit Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	

¹ Vorderschinken, ² mit Konservierungsstoffen, ³ geschwärzt, ⁴ mit Süßungsmitteln
Alle Preise in € inkl. MwSt.



Pizza

Quattro Stagioni	8,50
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ , Champignons, Artischocken ² und Peperoni	
Mare	12,50
mit Tomaten, Käse, Meeresfrüchten und Knoblauch	
Vegetariana	9,90
mit Tomaten, Käse und frischem Gemüse	
Rucola	9,50
mit Tomaten, Käse, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken	
Siciliana	8,50
mit Tomaten, Käse, Kapern ² , Sardellen und Oliven ³	
Calzone	7,90
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ und Champignons	
Quattro Formaggi	9,90
mit Tomaten, Käse, Gorgonzola, Ricotta und Parmesan	
Scampi	15,90
mit Tomaten, Käse, Scampi, Gambas, Shrimps und Rucola	
Verde	7,90
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ , Spinat und Knoblauch	
Con Tutto	10,90
mit allem ^{1,2,3} – außer Fisch	



¹Vorderschinken, ² mit Konservierungsstoffen, ³ geschwärzt, ⁴ mit Süßungsmitteln
Alle Preise in € inkl. MwSt.



Pesce – Fischgerichte

Baby-Calamari alla Griglia mit frischen Kräutern gegrillt	18,90
Salmone alla Griglia Lachssteak vom Grill	18,90
Zanderfilet vom Grill mit frischen Kräutern gegrillt	19,90
Gebratenes Saiblingsfilet mit frischen Kräutern gegrillt	22,50
Scampi alla Griglia Riesengarnelen vom Grill	28,50
Orata o Branzino alla Griglia Dorade oder Loup de Mer vom Grill mit frischen Kräutern	22,90
Zuppa di Pesce Venezianische Fischsuppe mit Knoblauchbrot	21,50

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frisches Tagesgemüse und Kartoffeln.
Weitere Fischgerichte finden Sie je nach Marktangebot auf unserer Tageskarte.



Carne – Fleischgerichte

Entrecote vom Rind vom Grill	18,50
Rinderflet vom Grill	28,50
Scaloppina „Funghi“ Kalbsmedaillons mit Champignons	17,90
Saltimbocca „Romana“ Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	18,90
Filetto al Pepe verde Rinderfilet in grüner Pfeffersauce	28,50
Tagliata „San Danielo“ geschnittenes Rinderfilet auf Rucola mit Parmaschinken und Parmesanblättern	23,80
Filetto Funghi e Gorgonzola Rinderfilet mit Champignons in Gorgonzolasauce	28,50
Costolette di Agnello alla Griglia Lammkrone vom Grill	22,90
Panierte Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und buntem Salatteller	14,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren	16,90
Zwiebelrostbraten gegrillte Rinderlende mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Bohnen-Gemüse	22,90
Grillteller „Rustichella“ mit Rinderlende, Schweinefilet, Hähnchenbrust mit Pommes frites, Kräuterbutter	20,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen frisches Tagesgemüse und Kartoffeln.
Weitere Fleischgerichte finden Sie je nach Marktangebot auf unserer Tageskarte.



Aus der Region Unsere Klassiker

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat	13,90
Zarter Tafelspitz vom Jungrind mit Meerrettichsoße, serviert mit Gemüsebeilage und Schwenkkartoffeln	15,90
Panierte Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und buntem Salatteller	14,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren	16,90
Schweinefilet Medaillons mit Pilzrahmsauce und Spätzle	17,90
Grillteller „Rustichella“ mit Rinderlende, Schweinefilet, Hähnchenbrust mit Pommes frites, Kräuterbutter	22,90
Zwiebelrostbraten gegrillte Rinderlende mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Bohnen-Gemüse	20,90
Zanderfilet vom Grill mit frischen Kräutern gegrillt	19,90
Gebratenes Saiblingsfilet mit frischen Kräutern gegrillt	22,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	9,60
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	9,80
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,90



Dolce – Desserts

Tiramisu	5,50
Panna Cotta auf Früchtespiegel	5,50
Crème Brûlée	5,90
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	9,80
Gemischte Dessertvariation	7,50

Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,80
Espresso	2,00
Doppio Espresso	3,30
Espresso Coretto – Grappa / Sambuca	3,90
Tee – verschiedene Sorten	2,50





Mineralwasser & Säfte

San Pellegrino	0,25l	2,90	0,5 l	4,50
San Pellegrino (groß)			0,75l	6,80
Acqua Panna still			0,5l	4,50
Acqua Panna still (groß)			0,75l	6,80
Soft-,Nektar-Schorlen:			0,5l	4,20
Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja				
Verschiedene Säfte, Nektare:			0,2l	2,80
Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja				

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Spezi ^{1,2}	0,4l	4,80
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light ^{1,2,3} , Fanta ^{1,2} Zitronenlimo	0,2l	2,80
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ⁴ , Tafelwasser	0,2l	2,80
Coca-Cola, ^{1,2} Coca-Cola light, ^{1,2,3} Fanta ^{1,2}	0,4l	4,80

Biere

Paulaner Pils	0,33l	3,60
Paulaner Münchner Hell	0,5l	3,90
Paulaner Münchner Dunkel	0,5l	3,90
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei	0,5l	3,90
Paulaner Hefe-Weißbier	0,5l	4,20
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,5l	4,20
Paulaner Hefe-Weißbier Leicht	0,5l	4,20
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,20
Radler	0,5l	3,90
Russ'n	0,5l	3,90
Cola-Weizen ^{1,2}	0,5l	3,90

Alle Preise in € inkl. MwSt.

1) enthält Koffein und Antioxidationsmittel 2) enthält Farbstoffe 3) enthält Süßstoff 4) enthält Chinin



Vini – offene Weine

Offene Weißweine

Chardonnay delle Venezie	0,1l	3,20	0,2l	6,10	0,5l	14,00
Pinot Grigio	0,1l	3,20	0,2l	6,10	0,5l	14,00
Grillo Sicilia „Colomba Bianca“	0,1l	3,40	0,2l	6,50	0,5l	15,10
Bianco di Custoza „Griwaldi“	0,1l	3,50	0,2l	6,70	0,75l-Fl.	22,30
Lugana „Griwaldi“	0,1l	3,90	0,2l	7,50	0,75l-Fl.	24,90
Weißer Bugunder	0,1l	3,40	0,2l	6,50		
Weinschorle Weiß			0,2l	5,10	0,5l	9,80

Offene Roséweine

Cerasuolo d`Abruzzo	0,1l	3,20	0,2l	6,10	0,5l	14,00
---------------------	------	------	------	------	------	-------

Offene Rotweine

Syrah Sicilia Bio Anbau	0,1l	3,50	0,2l	6,70	0,75l-Fl.	22,30
Merlot del Veneto	0,1l	3,20	0,2l	6,10	0,5l	14,00
Montepulciano d`Abruzzo	0,1l	3,20	0,2l	6,10	0,5l	14,00
Chianti „Il Tesoro“	0,1l	3,20	0,2l	6,10	0,75l-Fl.	19,90
Primitivo San Marzano	0,1l	3,90	0,2l	7,50	0,75l-Fl.	24,90
Nero D`Avola Sizilien	0,1l	3,20	0,2l	6,10	0,5l	14,00
Lambrusco	0,1l	3,10	0,2l	6,10	0,5l	14,00
Zweigelt	0,1l	3,10	0,2l	6,10		

Sekt & Champagner

Prosecco Spumante Brut DOC "Bertoldi" Le Contesse, Veneto	0,75Fl.	25,00
Franciacorta DOCG Brut "Majolini"	0,75Fl.	42,00
Duft nach reifen Früchten & Brioche; sehr gut balancierte Säure; harmonisches, langes Finale mit feiner, lange anhaltender Perlage 30 Monate in der Flasche gereift		
Champagne Beaumont de Crayères Grande Réserve Brut	0,75Fl.	49,00
Deutliche Nuancen nach gelben Pflaumen, Honig und Ananas. Am Gaumen feincremig, lange tragender Abgang mit feiner Perlage		



Flaschenweine - Weiß

Grillo Sicilia „Colomba Bianca“ Region Sizilien Strohgelb im Glas, in der Nase blumig frisch und aromatisch. Frisch und harmonisch im Mund, nach Zitrus und tropischen Früchten. Strukturiert und elegant am Gaumen.	22,10
Lugana D.O.C. „Griwaldi“ Region Venetien, Erzeuger: Castelnuovo del Garda; Helles, strahlendes Strohgelb mit Grünnuancen, in der Nase Duft von Steinobst und Limone, am Gaumen fruchtbetont und lebendig mit frischer, saftiger Säure, frisch-fruchtiges Finale; Rebsorte: Trebbiano di Lugana	24,90
Sauvignon Blanc „Bottega Vinai“-Erzeuger: Cavit Region Trentin; Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, sortentypisch intensiver Duft von Stachelbeere, gelber Paprika, Holunderblüte und Grapefruit, am Gaumen elegantes Fruchtspiel, mit saftig-frischer Säure, gute Länge im Finish; Rebsorte: Sauvignon Blanc	26,00
Pinot Bianco Alto Adige D.O.C „Thurner“ Region Südtirol, Erzeuger: Schreckbichl; Helles Strohgelb mit grünen Reflexen; feiner Duft nach Zitrus, Apfel und Birne; am Gaumen volle Frucht mit angenehmer, lebendiger Säurestruktur; schöner, fruchtbetonter Abgang; Rebsorte: Weißburgunder	23,00
Gavi del Comune di Gavi „Villa Broglia“ Erzeuger: Broglia Region Piemont; Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, delikates, angenehmes charakteristisches Bouquet von weißen Früchten wie Apfel und Birne, zarte Bittermandelnote, frische saftige Säure, bleibende Frucht im Abgang; Rebsorte: Cortese	32,00
Ca Dei Frati“ Region Lombardei, Erzeuger: Lugana I Frati, Hergestellt wird der Lugana I Frati aus Trauben, die von 10- bis 35-jährigen Rebstöcken stammen und auf kalk- und lehmhaltigem Boden stehen. Ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang. Ein trinkfreundlicher und Wein; Rebsorte: Trebbiano di Lugana	30,00
Veronese Garganega IGT SenzaFine Das Bukett besticht durch blumige und fruchtige Noten von Holunderblüten und tropischen Früchten. mineralisch mit ausgewogener Säure, elegant und frisch mit trockenem Abgang.	26,00
Falanghina Beneventano Campania, Azienda Agricola Nativ In der Nase florale Aromen sowie Noten von Limette, Minze und Mandel Am Gaumen knackig, erfrischend, spannungsgeladen mit würziger Note und cremigem Nachhall	28,00

Alle Wein kommen aus dem Herkunftsland Italien
Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte bei unserem Service!



Flaschenweine – Rosé

Cerasuolo d'Abruzzo DOC "Rue di Piane" Cantine Spinelli	19,90
Helles, klares, kühnendes Kirschrot mit violette Reflexen, in der Nase fruchtbetont, mit Aromen von Kirschen, Himbeeren und Zitrusnoten; am Gaumen viel Frucht, mit frischer, saftiger Säure, fruchtbetontes Finish. Rebsorte: Montepulciano	

Flaschenweine – Rot

Syrah Sicilia IGT (Bio Anbau) Cantina Volpi	22,20
Kräftiges Rubinrot; intensiver Duft von Kirsche, reifen Beeren, Eukalyptus und weißem Pfeffer; saftige, strukturgebende Säure und kräftige, gut eingebundene Tannine; - 30% Barrique für 6 Monate.	
"Tres" Rosso Lazio IGT Antico Ceppo	25,00
Kräftiges Rubinrot, intensiver, fruchtiger Duft nach Kirsche, Erdbeere und Pflaume. Mit der Zeit präsentieren sich auch würzige Noten von Lakritze, Kaffee und grünem Pfeffer. Einnehmend und weich mit deutlich ausgeprägten, aber gut eingebundenen Tanninen. Rebsorte: Cab. Sauv, Syrah, Petit Verdot Rotwein	
Cabernet Sauvignon Trentino DOC "Bottega Vinai"	26,00
Region Trentino, Erzeuger: Cavit; Dichtes intensives Rubinrot, mit violetten Reflexen; Duft schwarzer Johannisbeeren, grüner Paprika, Waldbeeren und Anklänge von gerösteter Vanille und Gewürzen; am Gaumen ausdrucksvoller Körper, satte Frucht, perfekte Balance bei mittlerer Säure und kräftigen, süßlichen Gerbstoffen; gute Länge im Abgang; 12-15 Monate im Barrique und großen Holzfass gereift. Rebsorte: Cabernet Sauvignon	
Valpolicella Classico Superiore DOC Vigneti di Montegradella	24,00
Region Venetien, Erzeuger: Casa Vinicola Sartori; Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase leichte Gewürznoten mit ausgeprägter Frucht von Kirsche und Waldbeeren, saftige Säure, feine stützende Gerbstoffe, lang anhaltend im Abgang, 12 Monate im Holzfass gereift; Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara	
Nebbiolo d'Alba "Patrizi" DOC, Erzeuger: Manfredi	26,00
Region Piemont, Erzeuger: Manfredi; Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase üppige Fruchtnoten von Pflaume, Brombeere und Waldbeeren, Anklänge von gerösteten Kaffeebohnen, am Gaumen viel Kraft und saftige Säure, gute Länge im Abgang, 12 Monate im Eichenholzfass gereift; Rebsorte: Nebbiolo	
Chianti Classico DOCG "La Ghirlanda" Erzeuger: Bindi Sergardi	34,00
Region Toskana, Erzeuger: Bindi-Sergardi; intensiv rubinrot, Komplexes, Aroma nach roten Früchten, Blüten sowie Gewürznoten; am Gaumen samtig, elegant und mit gut strukturiertem Körper. 15 Monate in Barriques gereift; Rebsorten: 97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon,	
Brunello di Montalcino" DOCG "La Fuga" Erzeuger	52,00
Region Toskana, Erzeuger: Tenute Folonari; Dichter rubinroter Kern mit granatrotem Rand, charakteristisches Bouquet von Herzkirsche, getrockneten roten Beeren, Pflaume, Dörreife und Schokolade, am Gaumen wuchtig mit Anklängen von Gewürzen wie Vanille, Zimt und weißem Pfeffer, gut eingebundene Säure, samtige, kräftige und feinkörnige Tannine, langes harmonisches Finish, 3 Jahre im Holzfass gereift, danach 1 Jahr in der Flasche, absoluter Spitzenwein; Rebsorte: Sangiovese grosso	

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Die Jahrgänge der Weine Erfragen Sie bitte bei unserem Service!



Digestif – Spirituosen

Ramazzotti	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,50
Amaretto	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Vecchia Romagna	2cl	4,60
Grappa	2cl	4,50
Jägermeister	2cl	3,50

Longdrinks – Cocktails

Wodka – Red Bull ³ / Orange / Lemon ⁴		7,50
Mojito	Rum (weiss) Limettensaft, Soda, Rohrzucker, Minzblätter	5,50

