

Ristorante - Pizzeria

Birkenhof

Das Haus „Birkenhof“, erbaut 1905, ist vom ersten Tag an eine Gaststätte.

*Veronika und Toni Tedesco haben sich 1979
bei einem Besuch direkt in das Gasthaus verliebt.*

*Die junge Familie Tedesco hat das erste
italienische **Speiserestaurant** mit **Pizzeria**
in Karlsbad eröffnet.*

*In unserem Haus ist von jeher höchste Qualität zu
angemessenen Preisen unser Credo.*

Mit viel Liebe und Herzblut gestaltet Veronika das Wohlfühlambiente.

*„Eines ist aber sonnenklar,
Toni's Pizza wunderbar!“
ist seit über 41 Jahren das geflügelte Wort.*

*Genießen Sie den Ausflug in la **cucina vera**, die ursprüngliche,
italienische Küche, in der nur frisch zubereitete Spitzenware
von unserer langjährigen Köchin Mira verwendet wird.*

*Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene Zutaten.*

Veronika, Mira und Pizzamaestro Toni.

Unsere Öffnungszeiten

Montag / Dienstag Ruhetag

Mi. - Fr. 18 bis 22 Uhr

Sa. 18 bis 22 Uhr

So. 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr

Alle Preise inkl. MwSt



Vorspeisen

<i>Fischsuppe</i>	14,50€
<i>Stracciatella</i> <i>klare Brühe mit geschlagenem Ei und Parmesan</i>	6,50€
<i>Tortellini in Brodo</i> <i>Tortellini in klarer Brühe</i>	9,00 €
<i>Crema di Pomodoro</i> <i>Tomatensuppe</i>	7,00 €
<i>Minestrone</i> <i>(Gemüsesuppe)</i>	10,50 €
<i>Carpaccio di Manzo</i> <i>Rindercarpaccio</i>	21,50€
<i>Vitello 2 Tonnato</i> <i>Kalbfleisch mit Thunfisch-Kaparn Sauce</i>	21,50€
<i>Insalata di Polipo</i> <i>Pulposalat</i>	21,00€
<i>Carpaccio di Gode di Rospo</i> <i>Seeteufelcarpaccio mit Rucola-Salaten</i>	22,50€
<i>Ostriche</i> <i>(Austern) Stück</i>	4,00€

Salaten

<i>Gemischte Salat</i>	13,00 €
<i>Birkenhof Salat</i> <i>mit Thunfisch und Oliven</i>	15,50 €
<i>Tomaten Salat</i> <i>Zwiebeln, Basilicum</i>	12,50€
<i>Tomaten mit Mozzarella</i>	16,50€
<i>Spezialsalat</i> <i>Blattsalate, Oliven, Paprika, Staudeselleri, Cocktailtomaten, Gurken</i>	15,50€
<i>Spezialsalat mit warmem Fisch</i> <i>Seezungefilet, Lachsfilet, Party Garnelen</i>	23,00 €
<i>Rucola</i> <i>Raukesalat</i> <i>mit Champignons, gehobelte Parmesan</i>	15,50 €

Paste

<i>Spaghetti oder Rigatoni Napoli</i> <i>mit Tomatensauce</i>	13,50€
<i>Spaghetti oder Rigatoni Bolognese</i> <i>mit Hackfleischsauce</i>	14,50€
<i>Spaghetti Aglio olio , Peperonicino</i> <i>mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni</i>	14,50€
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>mit Speck, Ei und Parmesan</i>	14,50€
<i>Spaghetti Frutti di Mare</i> <i>mit Meeresfrüchten</i>	23,50 €
<i>Spaghetti al Pesto</i> <i>mit Basilikum, Pinienkernen , Knoblauch Parmesan</i>	16,50€
<i>Spaghetti Pizzaiola</i> <i>mit Thunfisch ,Käpern in Tomatensauce</i>	15,50 €
<i>Rigatoni Tonno</i> <i>mit Thunfisch ,</i>	15,50 €
<i>Gnocchi di Capra</i> <i>mit Ziegenkäse und Tomatensoße</i>	14,50€

Fleischgericht

vom Kalb

Scaloppine con Vino Bianco 28,00 €

Kalbsschnitzel in Weißweinsauce mit Nudeln und Salat

Piccata Milanese. 28,00 €

paniertes Kalbschnitzel mit Käse überbacken, Spaghetti und Salat

Saltimbocca alla Romana 29,00 €

Schnitzel mit Salbei und Parmaschinken mit Nudeln, Salat

Bistecca Milanese 26,00 €

Kalbsschnitzel, paniert, Pommes, Salat

vom Rind

Rumpsteak 27,00 €

mit Zwiebeln, Pommes frites und Salat

Rumpsteak alla Pizzaiola 29,00 €

mit Thunfisch, Kapern, Tomatensauce, Spaghetti, Salat

Rinderfilet gegrillt 36,00 €

mit Gemüse und Kartoffeln

Rinderfilet in Gorgonzolasauce 36,00 €

mit Nudeln, Salat

Pesce

Gamberoni Chef.

mit Tagliolini schwarz oder gelb, alternativ mit Salat

26,00€

Sogliola

Seezunge mit Blattspinat und Kartoffeln (Wildfang)

39,00 €

Salmone

Lachsfilet mit schwarzen Nudeln oder Blattspinat und Kartoffeln

28,00 €

Merluzzo

Kabeljaufilet mit Blattspinat und Kartoffeln

28,00€

Coda di Rospo

Seeteufel nach Art des Hauses mit Gemüsesauce

30,00 € =

Misto di Pesce

vier verschiedene Fischarten mit Blattspinat und Kartoffeln

36,00 €

Empfehlungen

Lammkotelett vom Grill

mit Blattspinat und Kartoffeln

36,00€

Porco Iberico.

mit Rosmarinkartoffeln und Salat

28,00 €

Grosse

Tonis Pizzen

1. <i>Margherita</i> Käse und Tomaten.	10,00€
2. <i>Salame</i> Salami.	13,00€
3. <i>Funghi</i> Champignons.	13,00€
5. <i>Prosciutto</i> Schinken	13,50€
7. <i>Zingara</i> Zwiebeln , Knoblauch	13,00€
8. <i>Palermo</i> mit Champignons und Paprika	14,50€
9. <i>Italia</i> Salami , Artischocken	14,50€
10. <i>Aglia</i> Knoblauch , Champignons	14,00€
11. <i>Montanara</i> Schinken und Champignons	14,50€
12. <i>Birkenhof</i> Salami, Schinken und Champignons.	14,00€
13. <i>Dracula</i> Knoblauch, Zwiebeln und Sardellen	13,50€
14. <i>Bismark</i> Salami, Champignons, Oliven , Ei	14,00€
15. <i>Marinara</i> Thunfisch, Venusmuscheln, Sardellen, Kapern	14,50€
16. <i>Lena</i> Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Artischocken.	14,50€
17. <i>Vier Jahreszeiten</i> Schinken, Salami, Pilze , Paprika	14,50€
18. <i>Birkenhof Spezial</i> Schinken, Salami, Artischocken, , Oliven.	15,50 €
19. <i>Calzone</i> gefüllt mit Schinken und Champignons.	14,00€
20. <i>Toni</i> Thunfisch, Venusmuscheln, Kapern , Zwiebel	14,50€
21. <i>Toni Spezial</i> , Meeresfrüchten	15,50€
24. <i>Pizza Sorpresa</i> Überraschung vegetarisch	15,50€
25. <i>Pizza Sopresa</i> nicht Vegetarisch	15,50e
22. <i>Flammkuchen</i> Creme fraîche, Speck und Zwiebeln	13,50€
23. <i>Pizzabrot</i>	5,50 €

Extras €

<i>Schinken.</i>	3,00	<i>Zwiebeln.</i>	1,00	<i>Oliven.</i>	2,00
<i>Salami</i>	3,00	<i>Knoblauch.</i>	1,00	<i>Peperoni.</i>	2,00
<i>Sardellen.</i>	2,00.	<i>Artischocken.</i>	3,00	<i>Käse.</i>	2,00
<i>Krabben.</i>	3,00	<i>Paprika.</i>	2,00	<i>Ei</i>	2,00
<i>Thunfisch.</i>	3,00	<i>Champignons.</i>	3,00	<i>Blattspinat</i>	3,00
<i>Mozzarella</i>	3,00	<i>Kapern</i>	2,00	<i>Gorgonzola</i>	3,00
		<i>Tomaten.</i>	2,00		

Aperitifs

<i>Glas Prosecco italienische Schaumwein</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Flasche Prosecco</i>	<i>0,7 l</i>	<i>36,00€</i>
<i>Campari pur</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Campari Soda oder Orangensaft</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gynar Bitter mit Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Martini bianco oder rosso</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>Marsala all' uovo</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Sanbitter , Grodino , (alkoholfrei)</i>	<i>1cl.</i>	<i>4,50€</i>

Digestifs

<i>Grappa Gavi Terre Antiche 42 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Grappa Barrigue Terre Antiche 42 %</i>	<i>2cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Limoncello Morelli 32 %</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Fernet 42 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Amaro Averna 32 %</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Ramazzotti 30 %</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Whiskey Jameson 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sambuca Bianca 40 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>

Biere

<i>Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,20€</i>
<i>Pils</i>	<i>0,4 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,20€</i>
<i>Kristallweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,80€</i>
<i>Hefeweizen hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,80€</i>
<i>Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,80€</i>
<i>Hefeweizen hell Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,80€</i>

Die Alkoholfreie Getränke

<i>Teinacher Mineralwasser medium</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,80€</i>
<i>San Pellegrino Mineralwasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,80€</i>
<i>San Pellegrino Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,80€</i>
<i>Acqua Panna still</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,80€</i>
<i>Acqua Panna still</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,80€</i>
<i>Coca Cola¹, Fanta², Coca Cola light¹, Spezi^{1,2}</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,60€</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,33 l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0, 33l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Johannisbeer-Nektar</i>	<i>0,33 l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Bitter Lemon³</i>	<i>0,4 l</i>	<i>5,20€</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,33/ l.</i>	<i>4,60p€</i>
<i>Coca Cola¹, Fanta², Spezi 1,2\ Apfelsaftschorle</i>	<i>0,4l</i>	<i>5,20€</i>

¹coffein- und farbstoffhaltig, ²farbstoffhaltig, ³chininhaltig

Offene Weine

Rotweine

<i>Primitivo Quota 29 (Apulien)</i>	0,2l 7,50€
<i>Slice Salentino Casato Melzi (Apulien)</i> <i>Traube. Negromaro & Maivasia Nera</i>	0,2l 7,50€
<i>Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini</i> <i>Abruzzen Traube 100% Montepulciano trocken</i>	0,2l 7,50€
<i>Doppio Passo (Primitivo) Apulien</i>	0,2l 7,50€

Weißwein

<i>Verdicchio classico DOC (Marken)</i> <i>trocken, fruchtig-frisch</i>	0,2 l 7,00€
<i>Pinot Grigio delle Venezie (Venetien)</i> <i>trocken, vollmundig, feine Mandelno</i>	0,2 l 7,00€

Rosé

<i>Rosé Veneto IGT (Venetien)</i> <i>trocken angenehm mild</i>	0,2 l 7,00€
---	-------------

Die Rotweine

Montepulciano d' Abruzzo

0,75 l 29,00

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

Bukett: Intensiver Duft, charakteristisch für die Primäraromen der Rebsorte

Salice Salentino Riserva

0,75 l 28,00

Trauben: 80 % Negro-Amaro, 20 % Black Malvasia

Farbe: Tiefrot mit violetten Reflexen

Bukett: Sehr voll und kräftig

Primitivo Salento Quota 29

0,75 l 30,00

Traube: 100 % Primitivo

Farbe: Starkes Rubinrot mit violetten Schattierungen

Bukett: Nach reifen Schattenmorellen, Minze und Brombeere

Primitivo di Manduria Gold

0,75 l 48,00

Vigneti del Salento

Weißweine

Lugana DOC Gà dei Frati.

0,75 l 34,00€

Traube: 100 % Turbiana

Farbe: Kräftiges Strohgelb

Verdicchio Marche Fazi Battaglia

0,75 l 30,00€

Traube: 100 % Verdicchio Farbe Strohgelb

Bukett: Florreal duftend, erinnert an frische Brotkruste

Gavi di Gavi DOCG Terre Antiche

0,75 l 32,00€

Traube: 100 % Cortese

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bukett: Fein, anhaltend, erinnert an den Duft grüner Äpfel

Colle dei Tigli Bianco Veneto

0,75 l 32,00€

Trauben: Cortese, Garganega

Farbe: Leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen

Bukett: Fruchtig mit Anklängen an Pfirsich und Apfel, begleitet von einem blumigen Duft

Chardonnay Jermann Venezia DOC

0,75 l 38,00€

Traube: 100 % Chardonnay

Farbe: Brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bukett: Intensiv, fruchtig, leicht aromatisch, mit optimaler Beharrlichkeit

Pinot Grigio Grave DOC Vitis

0,75 l 29,00€

Traube: 100 % Pinot Grigio

Farbe: Glänzende strohgelbe Farbe

Bukett: Elegant, mit Noten von Feldblüten und Akazien

Roseweine

Chiaretto Tenotti

0,75 l 32,00€

Traube: 40% Corvina, 40% Rondinella, 20% Molinara

Digestivos

Grappa Gavi Terre Antiche 42 % 2 cl 5,50

*Trester: Gavi di Gavi aus Piemont
klar, schnörkellos, angenehm mild*

Grappa Moscato Terre Antiche 42 % 2 cl 5,50

*Trester: Moscatotrauben aus Piemont
ausgeglichen, angenehm mild und doch kräftig*

Grappa Barrigue Terre Antiche 42 % 2 cl 5,50

*Trester: Barberatrauben von kleinen Winzern aus Piemont
reift sehr lange in kleinen Fässer daher sehr geschmackvoll, körperreich,
mild und kräftig ausgeglichen*

Limoncello Morelli 32 % 4cl 5,50

*Zitronenlikör, duftet nach Zitronen, angenehm süß
fruchtig, nachhaltig, eiskalt am besten*