



GASTRONOMIE IM
QUADRIUM

Speisekarte

Deutsch-Mediterrane Cross Over Küche



Salate

„zu jedem Salat werden Quadrium-Brötchen serviert“

Quadrium Salat	5,20 €
kleiner gemischter Salat Teller	
Salat alla Chef ▲ ▲ ▲ ■	12,50 €
bunter Salat Teller mit Streifen vom Hinterschinken und Mozzarella von der Kuhmilch	
Salat di Tacchino	13,80 €
bunter Salat Teller mit Putenstreifen	

Vorspeisen

„zu jeder Vorspeise werden Quadrium-Brötchen serviert“

Bruschetta ●	6,50 €
4 Scheiben geröstetes Landbrot, mit marinierten Tomatenwürfeln, Olivenöl und Knoblauch	
Zuppa di Pomodoro ■	6,50 €
Cremige Italienische Tomatensuppe, mit Sahne	
Vitello Tonnato ▲ ●	15,80 €
Scheiben vom gekochten Kalbsrücken, mit hausgemachter Thunfischcreme, Oliven, Kapern und Sardellen	
Antipasti Quadrium ● ● ▲ ▲ ■	19,50 €
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN Mediterrane Platte mit Parmaschinken und Melone, Büffel Mozzarella, Kirschtomaten, ital. Salami, Käse, Oliven und Feigensenf	
Antipasti Quadrium für zwei Personen ● ● ▲ ▲ ■	37,50 €
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN Mediterrane Platte mit Parmaschinken und Melone, Büffel Mozzarella, Kirschtomaten, ital. Salami, Käse, Oliven und Feigensenf	



▲ mit Konservierungsstoffe
▲ mit Antioxidationsmittel
▲ mit Phosphat

● Gluten / Weizen
● Krebstiere
● geschwärzt

■ Ei
■ Milch
■ mit Farbstoff

Mediterrane Küche

„Unser Küchenchef kocht ausschließlich handgemachte Pasta casarecce“

Aglione e Olio alla Chef.	12,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Kirschtomaten etwas Peperoncino und Brotkrumen	
Lasagne al Forno ▲ ▲ ▲ ■	13,50 €
Überbackener Nudelaufbau mit Rinder-Hackfleischsoße, Erbsen, Hinterschinken und Käse	
La Carbonara alla Quadrium ▲ ■ ■ ●	13,50 €
Spaghetti mit Eigelb, Speck und Parmesan	
Melanzane alla Parmigiana ■	14,50 €
Hausgemachter Auberginen-Auflauf mit Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, Parmesan und Basilikum	
Scialatielli all' Amalfitana ■ ●	14,90 €
Bandnudeln mit Mozzarella, Kirschtomaten, Parmesan und Rucola	
Gnocchi ai Formaggi ■ ●	15,50 €
Kartoffel-Gnocchi, in Käse-Sahne-Soße und Basilikum	
Gnocchi ai Finferli ●	17,50 €
Kartoffel-Gnocchi, mit Pfifferlinge in Thymian-Kräuter-Soße	



▲ mit Konservierungsstoffe
▲ mit Antioxidationsmittel
▲ mit Phosphat

● Gluten / Weizen
● Krebstiere
● geschwärzt

■ Ei
■ Milch
■ mit Farbstoff

Cross Over Küche

„Zu allen Gerichten servieren wir vorab einen Beilagen Salat“

Käsespätzle . . ■	12,50 €
DIE SÜDDEUTSCHE SPEZIALITÄT mit handgemachte Spätzle mit Gouda Bergkäse	
Schweine Schnitzel . . ■ ■	14,90 €
DER DEUTSCHE KLASSIKER Schweinerücken paniert, mit Pommes	
Tacchino ai Ferri 200 g .	17,90 €
Gegrilltes Putensteak, mit Olivenöl-Kräuter-Marinade, dazu Gnocchi	
Tagliata di Manzo 250 g . . ■	19,90 €
Tranchierte Scheiben vom Argentinischen Roastbeef, mit Rucola, Parmesan und Balsamico, dazu Gnocchi	
Entrecôte Steak 250 g ■	24,50 €
Argentinisches Entrecôte, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten 250 g . . ■ ■ ■	25,90 €
DER GAUMENSCHMAUS UNSERER KÜCHE mit handgemachte Butterspätzle	

Für die kleinen Gäste

Pasta al Pomodoro .	6,50 €
Nudelgericht mit klassischer Tomatensoße	
Kleines Schnitzel . . ■ ■	9,90 €
Schweinerücken paniert, mit Pommes oder hausgemachten Spätzle	



▲ mit Konservierungsstoffe
▲ mit Antioxidationsmittel
▲ mit Phosphat

● Gluten / Weizen
● Krebstiere
● geschwärzt

■ Ei
■ Milch
■ mit Farbstoff

✗ Schalenfrüchte

Dessert Karte

Tiramisú della Casa ● ■	6,90 €
Löffelbiskuit mit hausgemachter Mascaponecreme und original Espresso	
Panna Cotta alla Fragola ■	6,90 €
Hausgemachte italienische Sahne-Creme mit Erdbeer-Soße	
Panna Cotta al Caramello ■	6,90 €
Hausgemachte italienische Sahne-Creme mit Karamell-Soße	
Torta della Nonna ● ■ ■	6,90 €
Mürbeteig mit Vanillecreme gefüllt, mit Pinienkerne, Puderzucker und frischen Beeren garniert	
Gelato al Tartufo classico ■ ×	8,00 €
Klassisches halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen	
Pinsa Nutella ■ ● ×	10,50 €
Pinsateig mit original Nutella und Puderzucker	



▲ mit Konservierungsstoffe
▲ mit Antioxidationsmittel
▲ mit Phosphat

● Gluten / Weizen
● Krebstiere
● geschwärzt

■ Ei
■ Milch
■ mit Farbstoff

× Schalenfrüchte

Rom trifft auf den Elsass

Pinsa Spezialitäten

Pinsa Margherita ● ■	12,00 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch und Basilikum	
Pinsa o sole Mio ● ■	12,50 €
Kirschtomaten, Mozzarella von der Kuhmilch und Rucola	
Pinsa Quadrium ● ■	16,50 €
Tomatensoße, Zucchini, Burrata (cremiger frischer Kuhmilch Käse), Kirschtomaten und Basilikum	
Pinsa Mammut ▲ ▲ ● ■	16,50 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, Parmaschinken und Burrata (cremiger frischer Kuhmilch Käse)	
Pinsa Calabrese ● ■	16,50 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, scharfer italienische Salami und Basilikum	

Flammkuchen Spezialitäten

Flammkuchen classic ● ■	10,50 €
Creme Fraîche, Gouda Bergkäse, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch	
Flammkuchen mediterran ● ■	10,50 €
Creme Fraîche, Gouda Bergkäse, marinierte Tomatenwürfel mit Olivenöl-Knoblauch und Rucola	



▲ mit Konservierungsstoffe

▲ mit Antioxidationsmittel

▲ mit Phosphat

● Gluten / Weizen

● Krebstiere

● geschwärzt

■ Ei

■ Milch

■ mit Farbstoff

× Schalenfrüchte



GASTRONOMIE IM
QUADRIUM

Getränkekarte



Alkoholfreie Getränke

Teinacher Wasser	0,50 l	4,20 €
Teinacher Wasser	0,75 l	5,90 €
Coca Cola	0,33 l	3,90 €
Coca Cola Zero	0,33 l	3,90 €
Fanta	0,33 l	3,90 €
Mezzo Mix	0,33 l	3,90 €

Teinacher Saftschorlen

Apfelschorle	0,33 l	3,90 €
Mango-Maracuja-Orange	0,33 l	3,90 €
Orange-Mandarine	0,33 l	3,90 €
Zitrone trüb	0,33 l	3,90 €
Johannis-Holunder	0,33 l	3,90 €
Rhabarber-Mirabelle	0,33 l	3,90 €



Alkoholische Getränke

Hacker Pschorr Radler	0,33 l	4,10 €
Hacker Pschorr Hell	0,33 l	4,10 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,10 €
Paulaner Weizenbier	0,50 l	4,50 €
Paulaner Kristall Weizen	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen alk. frei	0,50 l	4,50 €

Heiß Getränke

Tee verschiedene Sorten	2,50 €
Espresso	2,50 €
Café Crema	2,90 €
Cappuccino	3,40 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €





GASTRONOMIE IM
QUADRIUM

Weinkarte



WEISSWEIN

CHARDONNAY IGT •

0,20 l | 5,90 €

VALPANTENA – VENETIEN / ITALIEN.....Fl. 0,75 l | **18,00 €**

Luca Degani, Önologe des Hauses, hat sich dem Zeitgeschmack gebeugt und vinifiziert nach langer Überlegung auch einen Chardonnay, wobei die Grundvoraussetzung für diesen Wein Kalkstein- und Kreideböden sind – Gegebenheiten mit denen das Valpantena-Gebiet in hoher Qualität aufwartet. Luca legt besonderen Wert auf die Frische seines Weißen und baut ihn ausschließlich im Edelstahltank aus. Die knackige Säure stützt dieses nussige Trinkvergnügen! Rebsorte: 100 % Chardonnay / Farbe: funkelndes Hellgelb / Duft: fruchtig-frisch, Spur von Melone / Geschmack: erfrischende Säure, viel Frucht mit tropischen Aromen, knackiger Wein mit tollem Preis-/Leistungsverhältnis.



VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC „STE“ •

0,20 l | 7,90 €

SANTA BARBARA – MARKEN / ITALIEN.....Fl. 0,75 l | **23,70 €**

Die Trauben für diesen Basis-Verdicchio stammen aus Rebhängen von der Westseite des Schlosses von Barbara innerhalb der DOC-Zone Castelli di Jesi. Nach der Lese wird das Traubengut einer sanften Pressung unterzogen, damit nur bester Most abgegeben wird. Sorgfältige temperaturkontrollierte Gärung soll die feinen Geschmacksnoten von Nüssen und Zitrone unterstützen. Sechs Monate Reifezeit im Stahltank folgen. Rebsorte: 100 % Verdicchio / Farbe: funkelndes Hellgelb mit grünlichen Reflexen / Duft: frisch und zartfruchtig, Birnennote / Geschmack: feine Säure von Zitrusfrucht, süße Mandel mit weißem Obst, schöner Nachhall.



FALANGHINA IGT „VITE AMINEA“ •

NUGNES – KAMPANIEN / ITALIEN.....Fl. 0,75 l | **28,50 €**

Antonio Nugnes übernahm 2003 die Weinberge seines Vaters und hatte die Idee, den Falerno del Massico wieder aufleben zu lassen. Die Trauben für den Vite Aminea stammen von den ältesten Weinbergen und sie wurden relativ spät Mitte Oktober geerntet. Die Kellerei Nugnes ist die Perle des Falerno del Massico. Rebsorte: 100 % Falanghina / Farbe: funkelndes Gelb / Duft: intensiv und hochfein, erinnert an exotische Früchte / Geschmack: saftig, feinste Mineralik, sehr fruchtig



ETNA BIANCO DOC •

ALTA MORA, CUSUMANO / SIZILIEN / ITALIEN.....Fl. 0,75 l | **33,50 €**

Die Carricante-Trauben stammen aus der Contrada Praino an der Südseite des Ätna sowie der Contrada Verzella unweit des Weingutes an der nördlichen Seite, insgesamt acht Hektar. Beide Lagen sind mit Spallier-Dichtbepflanzung bestockt und befinden sich auf etwa 600 Meter über Meereshöhe. Das Traubenmaterial von der südlichen Praino-Lage bringt die Power und Kraft, das aus Verzella trägt den feinen Duft, das elegante Aroma sowie die kühle Mineralität bei. Der Etna Bianco wird nur im Edelstahltank ausgebaut, davon vier Monate auf der Feinhefe. Rebsorte: 100 % Carricante / Farbe: intensives Gelb / Duft: Granny Smith Apfel, rote Grapefruit, Zitronenblüten / Geschmack: frisch und knackig, eher dezente Frucht, sehr mineralisch, lang



• Enthält Sulfite

ROSÈWEIN

BARDOLINO CHIARETTO DOC •

0,20 l | 5,90 €

MONTE DEL FRÀ – VENETIEN / ITALIEN.....Fl. 0,75 l | **18,00 €**

Die Weinberge befinden sich in Sommacampagna, südöstlich vom Gardasee in 100 bis 150 Meter über dem Meer. Die Lese findet Ende September für Rondinella und Molinara statt und die ersten Oktobertage für Corvina. Gelesen wird von Hand, anschließend ein Ausbau wie für Weißwein, mit dem Unterschied, dass der Traubensaft 24 Stunden auf der Maische bleibt. Es folgt eine lange Fermentation im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Rebsorte: 65 % Corvina, 30 % Rondinella, 5 % Molinara / Farbe: leuchtend Kirschrosa / Duft: delikater Duft von kleinen Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeere / Geschmack: faszinierende Aromen von roten Früchten



ROSATO MARCHE IGT „SENSUADE“ •

Fl. 0,75 l | 25,50 €

SANTA BARBARA – MARKEN / ITALIEN.....Magnum **61,50 €**

Dieser Rosato besteht aus typischen Rebsorten der Region Marken. Morro d'Alba, Vernaccia di Pergola und Moscato Rosso. Der Sensuade ist ein heller, sprich leichter Rosato. Herrlich fruchtig in Nase und Gaumen. Er erinnert an Süßkirschen und Waldbeeren, hat einen feinen Körper und ist auch am im Mund spritzig und fruchtig. Rebsorte: 40 % Lacrima di Morro d'Alba, 30 % Vernaccia di Pergola, 30 % Moscato Rosso / Farbe: helles Lachsrosa / Duft: sehr fruchtig, erinnert an Süßkirschen und Waldbeeren / Geschmack: feine Frucht, Mineralität, feiner Körper



• Enthält Sulfite

ROTWEIN

SYRAH TERRE SICILIANE IGT „I TRUBI“ •

0,20 l | 6,50 €

CUSUMANO / SIZILIEN.....Fl. 0,75 l | 19,50 €

Im Zuge der „önologischen Revolution“ stellte man nach ersten Versuchen fest, dass der Syrah in den richtigen Lagen herausragende Ergebnisse bringt. Die Rebstöcke stehen in Zentral-Sizilien bei Caltanissetta in Dichtbepflanzung. In dieser Höhenlage herrscht ein Wechselspiel zwischen Tag- und Nachttemperaturen, der dem Wein die frische Frucht verleiht, ohne dass er marmeladig wird. Nach der Lese werden die Trauben gemahlen und in der Kälte etwa zwei Tage mazeriert. Danach wird vergoren und gepresst, nach Ende der Gärung verbleibt der Wein noch etwa fünf Monate auf der Hefe, bis er abgefüllt wird. Rebsorte: 100 % Syrah / Farbe: dunkles Rubinrot / Duft: Blaubeeren, Pflaumen, würzige Anklänge von Pfeffer u. Lakritz / Geschmack: dicht gepackte Frucht, feines Säurespiel, nobles Tannin



PRIMITIVO PUGLIA IGP „ENNE“ •

NUGNES – APULIEN / ITALIEN.....Fl. 0,75 l | 25,50 €

Die Neugier auf die spannende und trendige Rebsorte Primitivo hat Orlando Nugnes dazu bewogen, im benachbarten Apulien eine Produktion von Primitivo-Weinen der Spitzenklasse zu starten. Der Name „Enne“ stammt vom lateinischen „Anno“, also das Jahr. Der Wein wird zwar kurz in gebrauchten Barriques ausgebaut, ist aber als der unkomplizierte, frische und fruchtbetonte Typus konzipiert. Passt zu leichten Pastagerichten, Pizza, Gegrilltes aller Art. Rebsorte: 100 % Primitivo / Farbe: dunkles Schwarzrot mit violetten Reflexen / Duft: reife Waldbeeren und Kirschen, Gewürze / Geschmack: vollfruchtig, süßes Tannin, feine Säure



ETNA ROSSO DOC •

Fl. 0,75 l | 33,50 €

ALTA MORA, CUSUMANO / SIZILIEN.....Magnum 79,50 €

Die insgesamt zwölf Hektar Weinberge sind auf die vier „Contrade“ (= Einzellagen) Verzella, Pietramarina, Feudo di Mezzo und Solicchiata verteilt. Sie befinden sich zwischen 600 und 800 Meter über Meereshöhe. Der Etna Rosso wird in Eichenholzfässern von 2.500 Litern ausgebaut. Rebsorte: 100 % Nerello Mascalese / Farbe: helles Karminrot / Duft: komplexe, fein zisierte Nase von Himbeeren, Mineralien und Gewürzen / Geschmack: mittelgewichtiger Wein, beerige Frucht, trocken, mit mineralischem Finish



FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC „ONN' ANTÒ“ • Fl. 0,75 l | 59,90 €

NUGNES – KAMPANIEN / ITALIEN.....Magnum 149,00 €

Dieser Wein ist dem viel zu früh verstorbenen Vater von Orlando Nugnes gewidmet, Antonio Nugnes, im Dialekt „Onn' Antò“ genannt. Diese Cuvée aus den klassischen Rebsorten Kampaniens wurde zwei Jahre in neuen Holzfässern ausgebaut, in einer äußerst limitierten Auflage. Ein neuer Kultwein Süditaliens. Rebsorte: Aglianico, Primitivo, Piediroso / Farbe: dunkles Schwarzrot / Duft: komplexes Bouquet, erinnert an reife Waldbeeren und Kirschen / Geschmack: voll, nobles Tannin, feine Säure, elegant, tief und fast endlos im Abgang.



• Enthält Sulfite

DEUTSCHE WEINE

RIESLING STETTENER HEUCHELBERG ●

0,20 l | 5,50 €

STORZ, WÜRTEMBERG / DEUTSCHLANDFl. 1,00 l | **19,50 €**

Sorgfältiger Anbau und innovativer Ausbau ergeben die hohe Qualität unserer vielfach prämierten Erzeugerabfüllung. Dieser aromatische und leichte Riesling zeichnet sich durch seine animierende Säure und seine sortentypische Fruchtigkeit aus.



LEMBERGER ROSÉ CLEEBRONN HEUCHELBERG ●

0,20 l | 5,50 €

STORZ, WÜRTEMBERG / DEUTSCHLANDFl. 1,00 l | **19,50 €**

Sorgfältiger Anbau und innovativer Ausbau ergeben die hohe Qualität unserer vielfach prämierten Erzeugerabfüllung. Intensive Fruchtaromen, harmonische Süße und belebende Spritzigkeit machen diesen Lemberger zum Trinkspaß. Er ist der perfekte Allrounder zu einer Vielzahl an schwäbischen und mediterranen Gerichten.



TROLLINGER MIT LEMBERGER OCHSENBACHER STROMBERG ● 0,20 l | 5,50 €

STORZ, WÜRTEMBERGFl. 1,00 l | **19,50 €**

Sorgfältiger Anbau und innovativer Ausbau ergeben die hohe Qualität unserer vielfach prämierten Erzeugerabfüllung. Trollinger mit Lemberger ist der Klassiker unter den Würtemberger Weinen. Er ist fruchtig, harmonisch und elegant.



● Enthält Sulfite