



TRATTORIA - PIZZERIA **STRASSENHOF**

UNSERE GARTENREGELN

Getränke bitte selbst an der Theke holen

Speisen können Sie an der Theke bestellen

Bitte geben Sie bei der Bestellung Ihre Tischnummer an

Die Speisen werden dann an den Tisch gebracht

Bezahlen können Sie an der Theke

ÖFFNUNGSZEITEN

Do, Fr ab 17.00 Uhr

Sa, So, Feiertage ab 11.00 Uhr

oder nach Vorbestellung

Durchgehend warme Küche

Inhaberin: Caterina Sottosanti

Straßenhof 1 – 91619 Obernzenn

Tel. 09844 / 671 – Fax 09844 / 97 66 05

info@pizzeria-strassenhof.de – www.pizzeria-strassenhof.de

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Spaghetti Bolognese	5,00
Kleine Spaghetti Napoli	5,00
Kleine Tortellini alla Panna	5,00
Kinderschnitzel mit Smiles und Ketchup	6,00
Portion Smiles mit Ketchup	3,00
Kindergetränke, 0,1 l	1,00
Kleines gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	3,00
1 Kugel Eis mit Waffel	0,80

VORSPEISEN

Zuppa di Pomodoro mit Pizzabrot (Tomatensuppe)	5,00
Caprese mit Pizzabrot (Mozzarella-Tomaten-Salat)	7,00
Bruschetta (Pizzabrot mit Tomaten und Knoblauch)	6,00
Gemüseteller mit Pizzabrot (Gegrilltes Gemüse mariniert in Knoblauchsauce)	8,50

SALATE

Italienischer Salat mit Pizzabrot (Hinterschinken (3,1,2), Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Peperoni, Paprika, Artischocken, Ei)	7,00
Straßenhof Salat mit Pizzabrot (Thunfisch, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Peperoni, Paprika, Ei)	7,00
Gemischter Salat	3,50



SMILES VON MCCAIN

Smiles sind aus Kartoffelteig geformt und werden von uns (ohne weitere Fettzugabe) im Pizzaofen gebacken.

**Liebe Gäste,
die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Getränke-
karte. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt
Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten.**

PIZZA

Margherita: Tomaten, Mozzarella	6,00
Garibaldi: Sardellen, Oliven, Zwiebeln	8,00
Speciale: Salami (3,1,4), Hinterschinken (3,1,2), Pilze, Peperoni	8,00
Marinara: Meeresfrüchte mit Knoblauch	8,00
Mario: Salami (3,1,4), Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Knoblauch	8,00
Quattro Stagioni (4-Jahreszeiten): Salami (3,1,4), Artischocken, Pilze, Paprika	8,00
Hawaii: Ananas, Vorderschinken (3,1,2)	8,00
Caterina (vegetaria): Belag nach Jahreszeit, mit Knoblauch	9,00
Salvatore: Thunfisch, Zwiebeln	8,00
Calzone: Salami (3,1,4), Hinterschinken (3,1,2), Peperoni, Ei, Pilze	9,00
Tre Formaggi: drei Käsesorten	9,00
Marcella: Mozzarella, Tomaten, Kapern, Artischocken, Oliven	9,00
Super Mario: Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken, Rucola	9,00
Etna: Doppeldecker mit Salami (3,1,4), Hinterschinken (3,1,2), Pilze, Peperoni, Erbsen und Ei	11,00

**Alle Pizzen haben einen Durchmesser von 26 cm, sind aber auch im Kleinformat mit 24 cm Durchmesser erhältlich.
Abzüglich 1,00 Euro vom Preis der jeweiligen großen Pizzen.**

PASTA

Spaghetti Napoli (in einer feinwürzigen Tomatensauce)	7,50
Spaghetti Bolognese (in Hackfleischsauce)	8,00
Tortellini alla Panna (Gefüllte Teigtaschen in Sahnesauce)	8,00
Penne Arrabiata (Röhrennudeln in einer würzigen Tomatensauce)	8,00
Rigatoni Bolognese al Forno (Röhrennudeln in Hackfleischsauce mit Käse überbacken)	9,00
Lasagne Bolognese al Forno	9,00

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel paniert mit Kartoffelecken (vom Schwein)	9,00
Straßenhofschnitzel mit Nudeln (vom Schwein, in Hackfleischsauce mit Schinken und Käse überbacken)	11,50
Scaloppe ai Funghi mit Kartoffelecken (2 Karree-Stücke vom Schwein in Champignonrahmsauce)	11,50

Zusätzliche Beilagen:

Gemischter Salat	3,50	Kartoffelecken	3,00
-------------------------	-------------	-----------------------	-------------

DESSERT

Original italienisches Tirami sú	4,00
Tartufo (Eistrüffel) mit Sahne	4,00
Panna cotta mit Schokosauce	3,50
Cassata siciliana mit Sahne (Zabaione-Parfait mit kandierten Früchten und Schokolade)	4,00
Bananensplit	5,00
Kleines gemischtes Eis mit Sahne	3,00
Eisbecher mit Sahne	5,00
Trockenkuchen (3 Stück)	3,00



BIERE UND MISCHGETRÄNKE

Landwehr hell	0,5 l	3,00
Toppler Pils	0,5 l	3,00
Landwehr hefetrübes Kellerbier	0,5 l	3,00
Landwehr dunkles Bier	0,5 l	3,00
Gutmann Weizen, hell oder dunkel	0,5 l	3,00
Gutmann leichtes Weizen	0,5 l	3,00
Gutmann alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,00
Landwehr alkoholfreies Bier	0,5 l	3,00
Radler, Russen	0,5 l	3,00
Cola-Weizen, Cola-Bier ^(4,6,7)	0,5 l	3,00

FRUCHTSÄFTE UND SAFTSCHORLEN

Apfelsaft	0,25 l	2,50
Traubensaft	0,25 l	2,50
Orangensaft	0,25 l	2,50
Johannisbeernektar	0,25 l	2,50
	0,5 l	0,25 l
Apfelsaftschorle	2,50	1,50
Traubensaftschorle	2,50	1,50
Orangensaftschorle	2,50	1,50
Johannisbeerschorle	2,50	1,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,5 l	0,25 l
Mineralwasser San Pellegrino	2,50	1,50
Cola-Mix (4,6,7)	2,50	1,50
Zitronen-Limo (4,6), Orangen-Limo	2,50	1,50
Eistee	2,50	1,50
Bionade	0,33 l Flasche	2,50
Almdudler Enthält Sulfite.	0,25 l Flasche	2,50
Coca Cola (4,6,7)	0,33 l Flasche	2,50
Coca Cola light (4,6,7,10)	0,33 l Flasche	2,50
Mineralwasser Aqua Panna (still)	0,5 l Flasche	2,50
Mineralwasser Aqua Panna (still)	0,75 l Flasche	3,50
Mineralwasser San Pellegrino	0,75 l Flasche	3,50
Mineralwasser San Pellegrino	1,0 l Flasche	4,50
Schweppes Bitter Lemon (8,3,6)	0,2 l Flasche	2,50
Club Mate Tee (7)	0,5 l Flasche	2,50
Malzbier	0,5 l Flasche	2,50



Almdudler®

OFFENE WEINE

Weiß:		0,125 l	0,25 l
Grillo, Terre Siciliane, trocken, I.G.T.	13%	2,50	4,00
Pinot Grigio delle Venezie, trocken, I.G.T.	12%	2,50	4,00
Vino Frizzantino bianco dell' Emilia, Perlwein lieblich, I.G.T.	7,5%	2,50	4,00
Weingut Kreiselmeyer Ipsheim, Silvaner, Qualitätswein trocken	11,5%	2,50	4,00
Rosé:			
Rosato (Gardasee), I.G.T.	11,5%	2,50	4,00
Rot:			
Primitivo (Salento, Apulien), I.G.T.	14%	2,50	4,00
Nero d' Avola (Sizilien), I.G.T.	13%	2,50	4,00
Lambrusco, Perlwein (Emilia Romagna), I.G.T.	8%	2,50	4,00
Prosecco:			
Prosecco, Perlwein, D.O.C.	11%	Piccolo	4,50
		0,25 l	0,5 l
Weinschorle (rot, rosé, weiß)		2,50	5,00

Unsere Weinschorlen werden mit den oben aufgeführten Weinen gespritzt.

FLASCHENWEINE

Weiß:		0,75 l
Bianco „Terre Siciliane“ Tenuta Rapitalà Sicilia Piano Maltese	13%	17,50
Weingut Kreiselmeyer Ipsheim, Weißburgunder, Kabinett trocken	12,5%	15,50
Vino Frizzantino bianco dell' Emilia, Perlwein lieblich, I.G.T.	7,5%	13,00
Rosé:		
Rosato „Sicilia“ Tenuta Rapitalà Sicilia Campo Reale	12,5%	17,50
Rot:		
Nero d' Avola Tenuta Rapitalà Sicilia Campo Reale	13,5%	17,50
Lambrusco dell' Emilia, Perlwein Medici Ermete	8%	13,00
Prosecco:		
Prosecco, Perlwein, D.O.C.	11%	17,50
Weingut Kreiselmeyer Ipsheim, Secco rosé, feinfruchtig	11,5%	15,00

APERITIF

Amaro Averna	4 cl	4,00
Ramazotti	4 cl	4,00
Aperol	4 cl	4,00
Campari (4)	4 cl	4,00
Cynar	4 cl	4,00
Martini	4 cl	4,00
Cinzano	4 cl	4,00
Marsala	4 cl	4,00
Bitter San Pellegrino (4) alkoholfreier Aperitif	10 cl	3,00
Aperol Spritz, Hugo		4,50

SPIRITUOSEN

Grappa di Prosecco	2 cl	3,50
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Amaretto	4 cl	3,50
Fernet	2 cl	3,50
Bacardi	2 cl	3,50
Obstbrände	2 cl	3,50
Irish Whiskey	4 cl	5,50

WARMER GETRÄNKE

Cappuccino (7) Enthält Milch.	2,50
Caffelatte (7) Enthält Milch.	3,00
Latte Macchiato (7) Enthält Milch.	3,50
Espresso (7)	2,00
Espresso Macchiato (7)	2,50
Espresso corretto (7)	3,50
Doppio Espresso (7)	3,50
Caffe Lungo (7)	2,50
Cappuccino extra groß (7) Enthält Milch.	4,00
Cacao Enthält Milch. Kann Spuren von Soja enthalten.	3,00
Heiße Schokolade Enthält Milch. Kann Spuren von Ei, Soja und Gluten enthalten.	3,50
Tasse Kaffee (7)	2,50
Humpen Kaffee (7)	3,50
Tee mit Rum	4,50
Tasse Tee (Pfefferminz-, Früchte-, Kamillen-, Schwarztee, Grüner Tee)	2,50
Glühwein	3,50

Zusatzstoffe bei Getränken und Speisen

1 = Geschmacksverstärker 2 = Phosphat 3 = Konservierungsstoff 4 = Farbstoff 5 = geschwefelt
 6 = Antioxidationsmittel 7 = koffeinhaltig 8 = Chininhaltig 9 = Süßungsmittel (n)
 10 = enthält eine Phenylalaninquelle 11 = Taurin



EIN STÜCK GESCHICHTE

Seinen Namen verdankt Straßenhof der direkten Lage an der alten Hochstraße, die von jeher eine viel benutzte Verbindung zwischen Rothenburg und Nürnberg war.

Wahrscheinlich um das gute Verkehrsaufkommen wirtschaftlich zu nutzen wurde der Weiler um 1753/54 von den Herren von Seckendorff-Aberdar angelegt.

Zunächst eine Art Straßenmeisterei, wurde das Gebäude dann ab 1812 als Einkehr- und Übernachtungsherberge sowie als Braustätte genutzt.

Bis 1993 war das Gasthaus im Besitz der Familie von Seckendorff, seitdem wird dieses historische Ausflugslokal von uns fränkisch-sizilianisch geführt.