



OSTERIA ITALIANA

Zur Post



Speisen &
Getränke



Ciao cari clienti, liebe Gäste,

in lockerer, bayerisch-italienischer Atmosphäre heißen wir Sie in unserer Osteria Italiana herzlich willkommen. Was aus der Küche auf Ihren Teller kommt, ist frische Vielfalt und für den Gaumen eine Harmonie aus Aromen und Eigengeschmack meiner süd-italienischen Heimat Apulien. Lassen Sie sich unsere Variationen an Vor- und Nachspeisen, Salaten, Nudel-, Fleisch- und Fischgerichten schmecken oder genießen Sie eine der vielen knusprig-leichten Pizzavariationen aus dem Holzofen. Dazu einen guten italienischen Wein oder eine unserer frisch gezapften Ayinger Bierspezialitäten. Die hausgemachten Desserts mit einem aromatischen Espresso vollenden Ihr ganz besonderes Genusserlebnis. Salute e buon appetito.

Sergio Miglietta

Sergio Miglietta



Aperitivo

| | | |
|--|-------|--------|
| Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG | 0,2 l | 5,50 € |
| Aperol Spritz ¹ Prosecco, Aperol, Mineralwasser | 0,2 l | 6,10 € |
| Hugo Prosecco ^{1,2} Holunderblütensirup, Limette, Minze, Mineralwasser | 0,2 l | 6,10 € |
| Tocco Rosso ^{1,2} Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Minze | 0,2 l | 6,10 € |
| Kir Prosecco ¹ Crème de Cassis | 0,2 l | 4,60 € |
| Campari ¹ mit Orangensaft oder Mineralwasser | 0,2 l | 4,60 € |
| Cinzano weiß | 0,1 l | 4,20 € |
| Sherry trocken | 0,1 l | 4,20 € |

Antipasti

| | |
|---|-------------------------------|
| Bruschetta ^A knuspriges Weißbrot mit schmackhaft marinierten Tomatenstückchen | 4,70 € |
| Insalata Caprese ^E frische Marktomaten mit Mozzarella und Basilikum | 7,70 € |
| Funghi Emiliana ^E aromatische Champignons mit geriebenem Parmesan | 7,70 € |
| Carpaccio Cipriani ^E feine Rinderfiletstreifen mit würziger Cipriani-Soße | 10,70 € |
| Insalata di Mare ^{B, C, F, G} Salat der Saison mit Meeresfrüchten und Balsamico-Olivenöl-Dressing | 11,70 € |
| Antipasti di Verdura gemischter Vorspeisenteller aus der Vitrine | klein: 8,70 € groß: 10,70 € |

Insalata

| | |
|--|--------|
| Verde grüner gemischter Salat | 4,00 € |
| Mista gemischter Salat der Saison | 5,30 € |
| Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln | 5,30 € |
| Tonno ^D mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln | 6,30 € |
| Rucola ^E mit Tomaten, Champignons und geriebenem Parmesan | 7,30 € |
| Capricciosa ^{2, 3, 4} gemischter Salat mit Salami, Schinken und Artischocken | 7,60 € |
| Contadina ^{2, 4, 5} gemischter Salat mit Oliven, Bohnen und Zwiebeln | 7,60 € |
| Nizzarda ^{5, D} gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Ei | 8,60 € |
| Bellavista ^{B, E} gemischter Salat mit Mozzarella und Krabben | 9,30 € |

Minestre

| | |
|---|--------|
| Pastina in brodo ^A Nudelsuppe | 4,20 € |
| Crema di Pomodoro Tomatensuppe | 4,60 € |
| Minestrone ^F Gemüsesuppe | 4,60 € |





Primi Piatti

Piatti di pasta

| | |
|--|---------|
| Spaghetti Napoli ^{A, E} mit Tomatensoße | 6,60 € |
| Spaghetti Bolognese ^{A, E} mit Tomaten-Fleischsoße | 8,60 € |
| Spaghetti aglio e olio ^{A, E} mit Knoblauch und Olivenöl | 7,60 € |
| Spaghetti Carbonara ^{6, 7, A, H, E} mit Speck und Eiern in Sahnesoße | 8,60 € |
| Spaghetti frutti di mare ^{A, B, C, E, F, G} mit Meeresfrüchten in Tomatensoße | 10,80 € |
| Spaghetti vegetariana ^{A, F} mit frischem Gemüse der Saison | 8,80 € |
| Tagliatelle Emiliana ^{A, E} Bandnudeln mit Erbsen, Champignons, Schinken in Sahnesoße | 8,80 € |
| Tagliatelle Salmone ^{A, E} Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße | 9,80 € |
| Rigatoni al forno ^{A, E} Röhrennudeln mit Erbsen, Champignons, Schinken, mit Käse überbacken | 9,60 € |
| Rigatoni Arrabiata ^{A, E} Röhrennudeln mit Tomaten-Knoblauchsoße | 7,80 € |
| Lasagne di carne ^{A, E, H} Bandnudelaufwurf mit Käse überbacken | 8,80 € |
| Pasta senza glutine glutenfreies Nudelgericht Ihrer Wahl | 10,80 € |

Piatti di carne

| | |
|--|---------|
| Coteletta alla milanese ^{A, H} Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites | 11,90 € |
| Bistecca alla griglia Rinderlende vom Grill | 16,50 € |
| Scaloppina al vino bianco ^{A, E} Kalbsschnitzel in Weißweinsauce | 16,50 € |
| Saltimbocca alla romana ^{A, E} Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce | 17,80 € |

Piatti di pesce

| | |
|---|---------|
| Calamari alla griglia ^G Tintenfisch vom Grill | 15,20 € |
| Salmone pepe rosa ^{A, C, E} Lachsfilet in roter Pfeffersoße | 16,50 € |
| Scampi alla griglia ^B Scampi vom Grill | 21,50 € |
| Pesce misto ^{B, C, G} gemischer Fischsteller | 22,80 € |

Wir servieren Ihnen Fleisch- und Fischgerichte mit Kartoffeln und frischem Gemüse der Saison.

Pizza

| | |
|---|--------------------------|
| Pane Pizzabrot mit Tomaten und Knoblauch | 4,90 € |
| Margherita Tomaten und Käse | 7,70 € |
| Napoli ^{2, 4, 5} Kapern, Oliven und Sardellen | 8,80 € |
| Peperoni Pfefferschotten | 8,80 € |
| Funghi Champignons | 8,80 € |
| Prosciutto ^{3, 4} Vorderschinken | 8,80 € |
| Salami ^{2, 4} Kochsalami | 8,80 € |
| Carciofini Artischocken | 8,80 € |
| Contadino Oliven, Peperoni und Champignons | 9,90 € |
| Regina ^{3, 4} Vorderschinken und Champignons | 9,40 € |
| Quattro Stagioni ^{3, 4, 5} Oliven, Champignons, Peperoni und Vorderschinken | 10,50 € |
| Tonno Thunfisch und Zwiebeln | 9,90 € |
| Capricciosa ^{2, 3, 4} mit allem, ohne Fisch | 11,60 € |
| Zur Post ^{2, 3, 4} mit allem und Fisch | 13,80 € |
| Calzone ^{3, 4} gefüllt mit Champignons, Peperoni und Vorderschinken | 9,90 € |
| Bellavista Knoblauch, Zwiebeln und Krabben | 10,50 € |
| Mare Meeresfrüchte und Knoblauch | 14,90 € |
| O Sole Mio Vorderschinken und Ei | 9,40 € |
| 4-Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten | 9,90 € |
| Diavola ^{2, 3, 4} scharfe Salami | 8,80 € |
| Vegetarisch verschiedene Gemüsesorten | 10,80 € |
| Hawaii ^{2, 4} Vorderschinken und Ananas | 9,40 € |
| Parma frischer Rucola, Parmaschinken und geraspelter Parmesan | 14,90 € |
| Bruschetta frische Tomaten, Zwiebeln, Rucola und geraspelter Parmesan | 10,80 € |
| Pizza Pugliese Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch | 10,80 € |
| Stefano Steinpilze, frischer Rucola und Tomaten | 14,90 € |
| Carina Gorgonzola scharfe Salami und Walnüsse | 10,50 € |
| Sofia Salsiccia Zwiebeln und frische Tomaten | 12,70 € |
| Spinaci Spinat und Gorgonzola | 10,50 € |
| Pizza senza glutine glutenfreie Pizza Ihrer Wahl | je nach Zusammenstellung |



Dessert

Formaggio

| | | |
|--|-------|--------|
| Piatto di formaggi misti gemischte Käseplatte | 120 g | 5,50 € |
| Parmigiano Hartkäse Parmesan | 80 g | 5,50 € |
| Gorgonzola Blauschimmelkäse | 80 g | 5,50 € |

Dessert

| | | |
|--|--|--------|
| Tiramisu ^{A, H} aus Löffelbiskuits und Mascarpone-Creme | | 5,30 € |
| Tartufo Eisspezialität aus Schokoladen- und Haselnusseis mit Kakaoschicht ummantelt | | 5,30 € |
| Gelato misto gemischtes Eis | | 4,90 € |
| Crema Sahne | | 0,90 € |

Getränke

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------|--------|
| San Pellegrino Mineralwasser | 0,25 l | 2,70 € |
| San Pellegrino Mineralwasser | 0,50 l | 3,90 € |
| San Pellegrino Mineralwasser | 1,00 l | 6,50 € |
| Tafelwasser | 0,50 l | 3,10 € |
| Spezi | 0,50 l | 3,80 € |
| Fanta ² | 0,50 l | 3,80 € |
| Coca Cola ^{1, 2, 3} | 0,25 l | 2,60 € |
| Coca Cola light ^{1, 2, 3, 6} | 0,25 l | 2,60 € |
| Apfelsaftschorle | 0,50 l | 3,70 € |
| Orangensaftschorle | 0,50 l | 3,70 € |
| Johannisbeersaftschorle | 0,50 l | 3,70 € |

Warme Getränke

| | |
|-------------------------|--------|
| Cappuccino | 3,20 € |
| Espresso | 2,10 € |
| Espresso doppelt | 3,90 € |
| Latte Macchiato | 3,60 € |
| Tasse Kaffee | 2,80 € |
| Haferl Tee | 2,80 € |
| Heiße Schokolade | 3,20 € |

Spirituosen

| | | |
|--|------|--------|
| Averna L'Originale Amaro Siciliano 29% | 2 cl | 3,10 € |
| Ramazotti Amaro Fratelli Ramazotti 30% | 2 cl | 3,10 € |
| Fernet Branca Liqueur Fratelli Branca distillerie 40% | 2 cl | 3,10 € |
| Sambuca Molinari Sambuca Extra | 2 cl | 3,10 € |
| Amaretto Disaronno Amaretto Originale 28% | 2 cl | 3,10 € |
| Limoncello | 2 cl | 3,10 € |
| Williams Birne | 2 cl | 3,10 € |
| Grappa | 2 cl | 3,10 € |





Ayinger Bierspezialitäten

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| Lager Hell vom Fass | 0,50 l | 3,40 € |
| Lager Hell vom Fass klein | 0,25 l | 2,20 € |
| Kellerbier | 0,50 l | 3,60 € |
| Altbairisch Dunkel | 0,50 l | 3,60 € |
| Bairisch Pils | 0,33 l | 3,10 € |
| Bräuweisse | 0,50 l | 3,60 € |
| Leichte Bräuweisse | 0,50 l | 3,60 € |
| Urweisse | 0,50 l | 3,60 € |
| Ayinger Radler | 0,50 l | 3,40 € |
| Alkoholfreies Weissbier | 0,50 l | 3,60 € |
| Alkoholfreies Helles | 0,50 l | 3,40 € |

Vino

Offene Weine 0,25 l

| | |
|---|--------|
| Trebbiano d'Abruzzo DOC weiß, trocken, fruchtig, samtig, ausgewogen | 5,40 € |
| Frizzantino DOC weiß, trocken, frisch, leicht fruchtig, Emilia-Romagna | 5,40 € |
| Bardolino DOC rose, leicht, jung, frisch mit saftiger Säure, Gardasee | 5,40 € |
| Montepulciano d'Abruzzo DOC rot, trocken, harmonisch, elegant | 5,40 € |
| Lambrusco Emiliano DOC rot, trocken, erdige Noten, elegant, Emilia-Romagna | 5,40 € |
| Primitivo DOC rot, trocken, gehaltvoll, weich, Apulien | 6,50 € |

Flaschenweine rot 0,75 l

| | |
|---|---------|
| Monte Pietroso Primitivo kräftig mit satten Zimt- und Nelkennoten, zarte Säure, Apulien | 15,90 € |
| Squinzano Riserva DOC Sampietrana fruchtig nach Beeren, leichte Vanillenote, Apulien | 29,20 € |
| Villa Antinori Rosso IGT mit Noten von Beeren und Holz sowie weichem Tannin, Toskana | 32,50 € |
| Amarone della Valpolicella DOC Zonin barrique, vollmundig, samtig, dichte Frucht, würzig, Venetien | 50,00 € |
| Brunello di Montalcino DOC Alto di Bruca 2005 rund, geschmeidig, kraftvoll, Veilchen, Toskana | 71,50 € |
| Tignanello IGT Antinori 2008 barrique, kraftvoll, intensiv, opulent, reife Fruchtnote, Toskana | 98,00 € |

Flaschenweine weiß 0,75 l

| | |
|---|---------|
| Monte Pietroso IGT Terre Siciliane duftig mit floralen Noten, vollmundig, fruchtig-leicht | 15,90 € |
| Lugana DOC Folar Cantina Santi trocken, weich, fruchtig-zart, feine Mandelnote, Venetien | 24,20 € |
| Bolgheri Bianco ACHENIO DOC trocken, Duft fein, intensiv, ausgeglichen, weich, Toskana | 63,80 € |
| Prosecco Santa Margherita DOCG trocken, attraktive florale Noten, zarter Duft von Äpfeln, Venetien | 28,80 € |
| Valdo Prosecco di Valdobbiadene DOCG trocken, fruchtig, sanft perlend, elegant, Venetien | 28,00 € |

Unser Service

Gern übernehmen wir auch das Catering für Ihre Privat- oder Firmenfeier.



Inspiration für Sie

Bereiten Sie mit unserem Geschenkgutschein eine besondere Freude.

Deklaration von Zusatzstoffen

1 Koffein | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Konservierungsstoff | 5 Geschmacksverstärker | 6 Mit Zuckerarten und Süßungsmitteln

Kennzeichnung von allergenen Inhaltsstoffen

A Gluten | B Krebstiere | C Fisch | D Soja | E Milch | F Sellerie | G Weichtiere | H Eier



Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 11.00 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr

Sonntag von 11.00 bis 22.00 Uhr. Montags nehmen wir uns eine Auszeit.

Osteria Italiana „Zur Post“ . Inh. Sergio Miglietta . Rosenheimer Landstraße 1 . D-85653 PeiB bei Aying

Telefon +49 8095 2423 . Mobil +49 176 3937 77 00 . miglietta@t-online.de . www.osteria-italiana.eu