

SPEISEN  
&  
GETRÄNKE



**BARBINGER**

RATHAUS-RESTAURANT

KIRCHSTRASSE 1A | 93092 BARBING | **T** +49 9401 27 95 | **F** +49 9401 52 48 56 | **M** +49 151 676 011 25

[WWW.BARBINGER.DE](http://WWW.BARBINGER.DE) | [INFO@BARBINGER.DE](mailto:INFO@BARBINGER.DE) | INHABER FERENC FELBERG | STEUER-NR. 244/216/51120

**ÖFFNUNGSZEITEN:** MONTAG RUHETAG, DIENSTAG BIS SAMSTAG VON 11:00–23:00 UHR, SONNTAG VON 09:30–22:00 UHR



## VORSPEISEN

<b>Carpaccio vom Rind</b>	<b>8,70 €</b>
Hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Rucola, mit frischen Champignons, Parmesan, Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl und Zitrone	
<b>Bruschetta</b>	<b>5,20 €</b>
Brot geröstet mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	
<b>Kleine Salatvariation „Caprese“</b>	<b>6,80 €</b>
Kleiner gemischter Salat mit Kirschtomaten und Baby-Mozzarella	
<b>Kleine Pizza-Rosen mit Tomaten-Salsa-Dip</b>	<b>5,60 €</b>
mit Schinken und Käse oder vegetarisch gefüllt	

## SALATE

<b>Insalata Mista</b>	<b>4,60 €</b>
Kleiner gemischter Salat, Balsamicodressing, Tomaten, Gurken und Paprika	
<b>Salat mit frischem Lachs</b>	<b>8,90 €</b>
Verschiedene Blattsalate mit goldgebratenen Lachsstreifen, Gurken, Tomaten, Lauch, Olivenöl und Balsamicodressing	
<b>Salat mit Hähnchen</b>	<b>7,90 €</b>
Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gebratenen Champignons, Gurken, Tomaten, Oliven, Lauch, Olivenöl und Balsamicodressing	
<b>Salat mit Thunfisch</b>	<b>6,80 €</b>
Verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Olivenöl und Balsamicodressing	
<b>Salat mit Riesengarnelen</b>	<b>12,60 €</b>
Saisonsalate mit drei gebratenen Black Tiger Garnelen, Gurken, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Balsamicodressing	

## PASTA VEGETARISCH

<b>Penne alla Arrabiata</b> Penne-Nudeln in scharfer Tomatensauce	<b>7,90 €</b>
<b>Giganti porcini al burro salvia</b> Gefüllte Nudeln mit Steinpilzen an Salzeibutter	<b>12,90 €</b>
<b>Tortellini</b> geschwenkt in Gorgonzolasauce	<b>7,80 €</b>
<b>Tagliatelle ai funghi e pinoli</b> Bandnudeln mit Champignons und Pinienkernen in leichter Sahnesauce	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti al pesto Rosso</b> Spaghetti mit hausgemachtem roten Pesto und Rucola	<b>7,60 €</b>

## PASTA FLEISCH

<b>Rigatoni Bolognese</b> mit Käse überbacken	<b>7,90 €</b> 8,90 €
<b>Spaghetti aglio olio peperoncino con spezialino Roastbeef</b> Spaghetti mit Roastbeefstreifen in Knoblauch-Olivenöl (scharf) - italienische Spezialität -	<b>13,90 €</b>

## PASTA FISCH

<b>Tagliatelle mit frischem Lachs</b> Bandnudeln mit gebratenen Lachsstreifen und Zucchiniwürfel in Aurorasauce	<b>9,90 €</b>
<b>Linguini con Gamberoni</b> Linguini-Nudeln mit drei Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauchsauce	<b>13,90 €</b>

## HAUPTGERICHTE

<b>Zwiebelrostbraten 200gr.</b> gebratenes Rumpsteak auf Jus mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln	<b>17,90 €</b>
<b>Rumpsteak 230gr.</b> (argentinisch) mit Salatgarnitur und Pommes frites, dazu hausgemachte Kräuterbutter	<b>18,90 €</b>
<b>Hähnchenbrust Diavolo</b> Hähnchenbrustfilet mit Champignons und scharfen Peperoni in leichter Tomatensauce, Nudeln und kleinem gemischtem Beilagensalat	<b>9,90 €</b>
<b>Schweinemedallions mit Kräuterkruste auf Portweinjus</b> mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>12,90 €</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und kleinem gemischtem Beilagensalat	<b>9,80 €</b>
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> in Champignonrahmsauce mit Kroketten und kleinem Beilagensalat	<b>11,40 €</b>
<b>Tranche vom gebratenen Zanderfilet</b> auf Kräutergrauen mit leichter Tomatensauce	<b>11,70 €</b>
<b>Lachssteak</b> auf Kirschtomaten-Lauchragout mit Butterkartoffeln	<b>11,90 €</b>

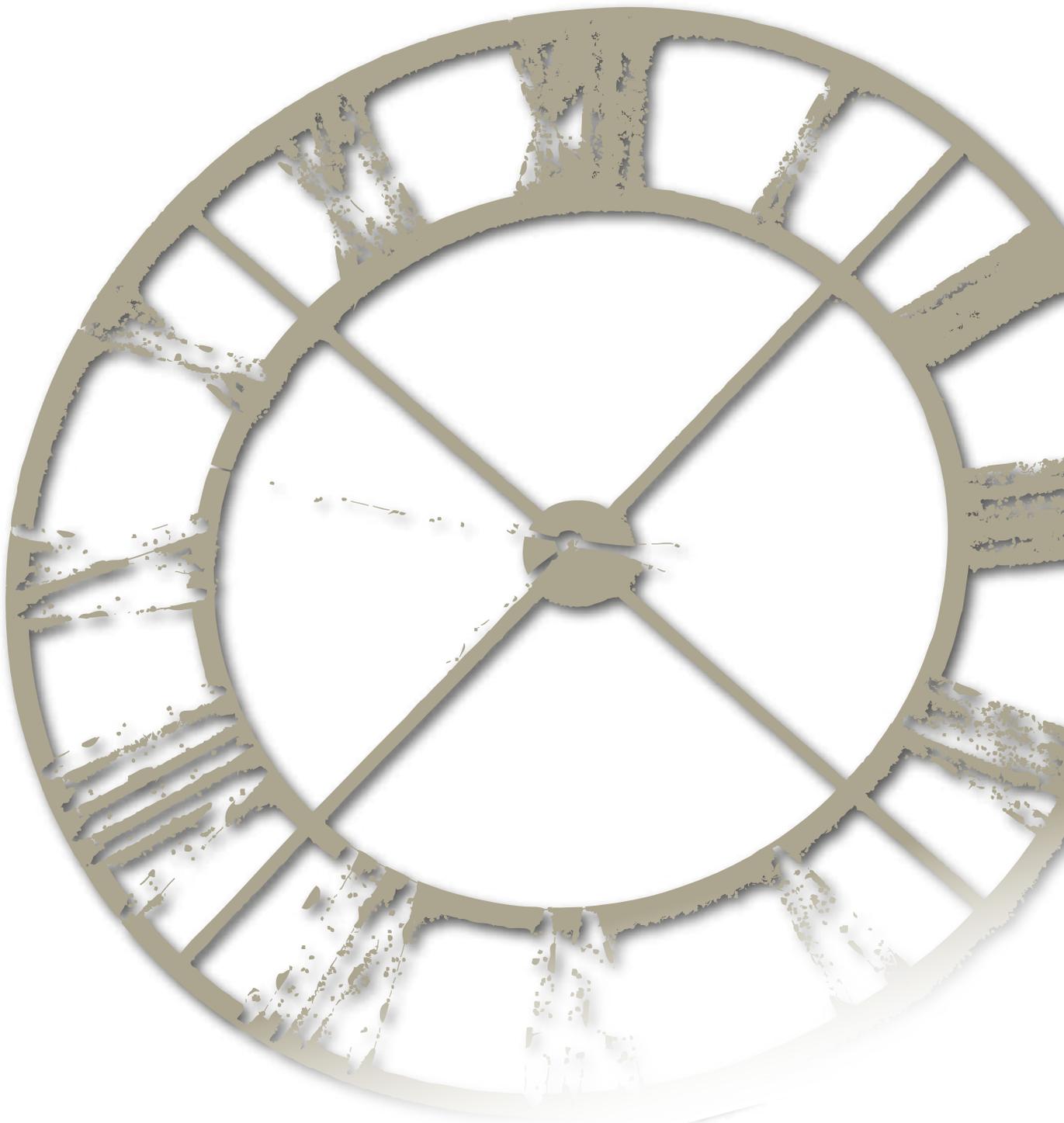
## PER BAMBINI - FÜR KINDER

<b>Tom und Jerry</b> Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce	<b>4,20 €</b>
<b>Max und Moritz</b> Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites	<b>5,70 €</b>

## DESSERT

<b>Nougatparfait</b> auf Malibukirschen	<b>5,20 €</b>
<b>Apfelkiachal</b> in Zimt-Zucker, auf Vanillesaucenspiegel	<b>4,70 €</b>

DAS LEBEN IST ZU KURZ,  
UM SCHLECHT ZU ESSEN.



## PIZZABRÖTCHEN

<b>Panini</b> im Korb	<b>3,50 €</b>
mit hausgemachter Kräuterbutter	4,50 €
<b>Pizzabrot (Pizza Pane)</b>	<b>4,50 €</b>
mit Tomatensugo, Sardellen, Knoblauch und Oregano	

## PIZZA SPEZIALITÄTEN

Ø 32 CM

<b>Margherita</b>	<b>6,50 €</b>
Tomatensugo & Mozzarella	
<b>Spianata Diavolo</b>	<b>8,70 €</b>
Tomatensugo, Mozzarella, Spianata (scharfe Salami), Chili und Peperoncino	
<b>Boccelli</b>	<b>10,20 €</b>
Tomatensugo, Mozzarella, Formvorderschinken, Champignons, Salami, Calamata Oliven, Peperoni, Artischocken (Spianata wird nach dem Backen aufgelegt)	
<b>Siciliana</b>	<b>8,70 €</b>
Tomatensugo, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Calamata Oliven, Knoblauch und Chili	
<b>Arlecchino</b>	<b>8,70 €</b>
Tomatensugo, Mozzarella, Kirschtomaten, nach dem Backen kommen Rucola und Baby-Mozzarella mit Crema di Balsamico hinzu	
<b>Frutti di Mare</b>	<b>8,70 €</b>
Tomatensugo, Mozzarella und Meeresfrüchte	
<b>Trico Traco</b>	<b>9,90 €</b>
Tomatensugo, Mozzarella, Spianata, Thunfisch, Calamata Oliven und Peperoncino	
<b>Tricolore</b>	<b>9,90 €</b>
Tomatensugo, Mozzarella, Kirschtomaten, nach dem Backen kommen hauchdünn geschnittener Grana Padano, Parmaschinken und Rucola hinzu	
<b>Bella Vita</b>	<b>11,50 €</b>
Tomatensugo, Baby-Mozzarella, Parmaschinken, Tiroler Speck, Salami, Spianata	

## PIZZA SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Ø 32 CM

mit 1 Zutat nach Wahl	<b>7,50 €</b>
mit 2 Zutaten nach Wahl	<b>7,90 €</b>
mit 3 Zutaten nach Wahl	<b>8,70 €</b>
jede weitere Zutat	<b>1,00 €</b>

## FAMILIENPIZZA

Ø 50 CM

<b>inkl. 3 Zutaten nach Wahl</b>	<b>15,80 €</b>
jede weitere Zutat	<b>2,00 €</b>



Salami, Champignons, Formvorderschinken, Mozzarella, Kapern, Peperoni (mild oder scharf), Calamata Oliven, Spianata (scharfe Salami), Gorgonzola, Thunfisch, Sardellen, Parmesan, Cherry Tomaten, Rucola, Artischocken, gegrilltes Gemüse, Zwiebeln, Parmaschinken oder Tiroler Speck, gewürfelter Speck, Blattspinat, Shrimps, Paprika, Knoblauch, Baby-Mozzarella, Trüffelöl, Crema di Balsamico

## BIERE

### BISCHOFSHOF

Urhell vom Fass	0,25 l	2,10 €
	0,5 l	2,80 €
Helles alkoholfrei	0,5 l	2,80 €
Pils	0,33 l	2,60 €
Zoigl	0,5 l	2,90 €

### WELTENBURGER

Weißbier Hell vom Fass	0,5 l	2,90 €
Leichtes Weißbier	0,5 l	2,90 €
Dunkles Weißbier	0,5 l	2,90 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	2,90 €
Kloster Barock Dunkelbier	0,5 l	2,90 €
Radler	0,5 l	2,80 €
Russ	0,5 l	2,90 €
Colaweizen	0,5 l	2,90 €
Goaß	0,5 l	3,80 €
	1,0 l	7,30 €

Für verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol.  
Kein Bier für Jugendliche unter 16 Jahren.



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Säfte	0,3 l	2,90 €
(Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Johannisbeere)	0,5 l	3,90 €
Saftschorlen	0,3 l	2,10 €
	0,5 l	2,90 €

### SOFTGETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola Light	0,33 l	2,60 €
Fanta	0,33 l	2,60 €
Spezi <sup>1,2</sup>	0,3 l	2,10 €
	0,5 l	2,90 €
Zitronenlimonade	0,3 l	1,90 €
	0,5 l	2,70 €
Tafelwasser	0,3 l	1,90 €
	0,5 l	2,70 €
Almdudler	0,27 l	2,90 €
Red Bull	0,33 l	3,50 €
Schweppes	0,2 l	2,60 €
(Tonic, Bitter Lemon, Wild Berry)		

### FLASCHEN WASSER

Apollinaris Vio (still)	0,2 l	2,30 €
	0,75 l	4,70 €
Apollinaris Selection	0,2 l	2,30 €
	0,75 l	4,70 €

## WARMER SPEZIALITÄTEN

Kaffee crema	Tasse	1,90 €
	Haferl	3,30 €
Cappuccino	Haferl	2,90 €
Latte macchiato	Glas	2,90 €
Milchkaffee	Haferl	2,90 €
Heiße Schokolade		2,90 €
	mit Sahne	3,30 €
Lumumba		4,80 €
(Heiße Schokolade mit Baileys)		
Tee mit Rum		4,70 €

Espresso		1,70 €
Espresso doppio		2,40 €
Espresso macchiato		1,90 €
Espresso corretto		2,30 €
(Amaretto oder Grappa)		
Kaffee corretto		2,90 €
(Amaretto oder Grappa)		
Tee	Haferl	2,90 €
Bio Asam Jamguri,		
Bio Früchtereigen,		
Bio China Green Jasmin Chung Hao,		
Bio Klostersgarten Kamille,		
Bio Pfefferminz		

**Julius Meinl**



1 mit Farbstoff  
2 Koffeinhaltig

## APERITIFS

Martini (Bianco, D'oro)	5 cl	4,00 €
Campari Soda/Orange		4,50 €
Franceliko auf Eis (Haselnusslikör)	4 cl	3,90 €
Aperol Sprizz		4,90 €
Hugo rosé		4,90 €
Lillet Culetto/Lillet Berry		4,90 €

Prosecco Frizzante oder Rosé	0,1 l	2,90 €
	0,7 l	18,90 €

## LONGDRINKS

Vodka Red Bull/Lemon		6,50 €
Hendrick's Gin Tonic		7,50 €
Cuba Libre		6,50 €
Jack Daniels / Bacardi-Cola		6,00 €

## EDELBRÄNDE

Lantenhammer (Haselnuss, Schlehen, Zwetschge, Mirabelle)	2 cl	4,20 €
Slyrs (Original bayerischer Whiskey, oder Likör)	2 cl	4,20 €

## ROTWEINE

<b>Zweigelt, QW Österreich</b> (Unser Hauswein) Purpurrot, harmonische Frucht, gut ausgewogene Tannine	0,2 l	<b>2,80 €</b>	0,5 l	<b>6,40 €</b>	1,0 l	<b>11,30 €</b>
<b>Merlot Del Veneto La Trigi</b> Fruchtige und leicht würzige Noten in der Nase, harmonisch weich am Gaumen	0,2 l	<b>3,40 €</b>	0,5 l	<b>7,50 €</b>	1,0 l	<b>13,50 €</b>
<b>Chianti La Trigi</b> Duft von fruchtigen Kirscharomen, angenehm weich, reifes Tannin, gute Struktur	0,2 l	<b>3,70 €</b>	0,5 l	<b>8,20 €</b>	1,0 l	<b>15,00 €</b>

## WEISSWEINE

<b>Grüner Veltliner, QW Österreich</b> (Unser Hauswein) Hellgrün, frisch und jugendlich, spritziger Charakter	0,2 l	<b>2,80 €</b>	0,5 l	<b>6,40 €</b>	1,0 l	<b>11,30 €</b>
<b>Bernkastel Riesling QW Mosel</b> Grüngelb, Noten von Pfirsich, mild, feine Säure	0,2 l	<b>3,40 €</b>	0,5 l	<b>7,50 €</b>	1,0 l	<b>13,50 €</b>
<b>Pinot Grigio Del Veneto IGT, La Trigi</b> Duft nach Zitrone und etwas Bittermandel, angenehm frisch am Gaumen, spritzig	0,2 l	<b>3,70 €</b>	0,5 l	<b>8,20 €</b>	1,0 l	<b>15,00 €</b>

