

**Zu Ihrem Schutz haben wir Aerosol- und Virenfilter  
in allen Gasträumen installiert.**

	€
Tagessuppe	8
Salat der Saison	7
Antipasti-Teller	20
San Daniele-Schinken	14
Ziegenkäse Crème-Brûlée mit süß-sauren Zwiebeln	17
Scampi mit Chili und toskanischem Olivenöl von Vagnoni	18
Vitello Tonnato	18
Kürbis-Minestrone mit Salbei-Malfatti	9
Spaghetti all'Amatriciana	18
Spaghetti all'Aglio e Olio	13
Steinpilz-Ravioli mit Thymian-Apfel und Haselnüssen	18
Romanesco-Risotto mit gebratenem Pulpo	25
Geschmorte Poulardenkeule mit Schwarzwurzeln und Parmesan-Polenta	29
Entrecôte mit Limonen, ligurischen Oliven, Schmorgemüse und Rosmarin-Kartoffeln	38
Tiramisù mit weißem Kaffee-Eis	11
Weißkäse mit Zwetschgen-Kompott und Karamel-Eis	11

## Weine im offenen Ausschank

		€
<b>Grauer Burgunder Brut</b>	Glas 0,1 l	7.50
Stiftungsweingut • Freiburg • Breisgau		

Karaffe  
0.2 ltr.

## Weißwein

<b>Gutedel QbA</b>		6.50
Stiftungsweingut • Freiburg • Breisgau		

<b>Friulano Collio</b>		8.50
Oscar Sturm • Cormòns • Friaul		

<b>Vernaccia di San Gimignano</b>	Biowein	8.50
Vagnoni • San Gimignano • Toskana		

<b>Freiburger Weißburgunder</b>		8.00
Stiftungsweingut • Freiburg • Breisgau		

## Rotwein

<b>Chianti Colli Senesi</b>	Biowein	8.00
Vagnoni • San Gimignano • Toskana		

<b>Cabernet-Sauvignon &amp; Merlot „Sciré“</b>	Biowein	10,50
Ceralti • Bolgheri • Toskana		

<b>Barbera d'Asti „Gustin“</b>	Biowein	11.50
Rovero • San Marzanotto • Piemont		

## Sonstige Getränke:

		€
Waldhaus Pilsener	0.33l	4.50
San Pellegrino Mineralwasser	0.5l	4.50
San Pellegrino Mineralwasser	1.0l	8.40
Panna Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	0.5l	4.50
Espresso		3.00
Cappuccino		3.70
Säfte	0.2 l	4.00
Diverse Grappe von den Distillerien Rovero und Marolo aus dem Piemont (Sämtlich sortenrein und nur von frischen Treestern gebrannt)		
	2cl.	ab 8.00

Auch wenn Geiz in Mode kommt:

Wir liefern professionellen Service, haben viele und gut ausgebildete Köche in der Küche, produzieren täglich frisch Ihre Pasta und das Brot und verwenden dazu beste und kostspielige Produkte. Sie erhalten Stoffservietten, auch wenn Sie nur einen Salat essen. Beleuchtet ist das Lokal auch; der Finanzminister bekommt seinen Teil; unsere Mitarbeiter werden nicht mit Glasperlen entlohnt etc. etc.

Seit über 30 Jahren steht die Enoteca für hohe Trink- und Eßkultur.  
Anhänger der „Geiz-ist-geil“ Unkultur sind bei uns am falschen Platz.

Geist ist geil !

---

Um unserer Kennzeichnungspflicht zu genügen:

Jeder weiß, daß Cola Koffein enthält. Wir teilen es dennoch mit.

Campari enthält Farbstoff. Bitter Lemon enthält Chinin. Wein enthält Alkohol.

Wenn Sie schwanger sind, gehen Sie vorsichtig damit um!

Wein macht aber nicht schwanger.

Unsere Speisen bedürfen keiner Kennzeichnung, denn sie enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder gar „Geschmacksverstärker“.

Wenn Sie etwas nicht mögen oder vertragen, so sagen Sie es uns sicherheitshalber bei Ihrer Bestellung.

Enoteca:

Restaurant • Trattoria • Weinhandel • Catering  
Gastronomische Unterstützung  
für Feinschmecker, Faule und Untalentierte



Enoteca  
Schwabentorplatz 6  
79098 Freiburg  
Tel: 0761 389913 0  
[www.enoteca-freiburg.de](http://www.enoteca-freiburg.de)

TRATTORIA  
AM  
SCHWABENTOR

---

Sonntags und feiertags, sowie montags haben wir geschlossen  
**Küchenzeit: 18.00 bis 21.45 Uhr**