

ANTIPASTI

Gemischte Antipasti	12,50 klein 9,50
Pizza Pane	5,50
Extra Brotkorb	2,50
Oliven	4,50
Bruschetta Papageno	5,80
Caprese	6,80
Caprese di Bufala	8,80
Gebackener Schafskäse	7,50
Tomate – Zwiebel – Olive – Kräuter	
Vitello Tonnato	8,80
Kalbstaftelspitz – Thunfischcrème – Kapern	
Carpaccio vom Rind	9,80
Rucola – Grana Padano	
Gebratene Sardellen	9,80
geröstetes Foccacia – Aioli	

INSALATA

Mista	5,80 klein 3,80
Rucola	8,80 klein 7,00
Tomate – Rucola – Grana Padano	
Primavera	9,80 klein 7,50
mariniertes Gemüse – Oliven – Artischocken	
Casa	9,80 klein 7,50
Mais – Artischocken – Oliven – Mozzarella	
Pecora	9,80 klein 7,50
Schafskäse – Oliven – Peperoni – Zwiebeln	
Pollo	10,50 klein 7,50
Rosmarinhähnchen – Champignons – Grana Padano	
Gamberetti	10,50 klein 7,50
Gambas – Brotchips	

HAUSGEMACHTE PASTA

Fussili al Arrabiata	8,80
scharfe Tomatensugo – Knoblauch – Paprika – Oregano	
Fussili Lattuga	10,50
Kopfsalatpesto – Tomaten – Nüsse – Speck	
Spaghetti Aglio e Olio	8,80
Knoblauch – Peperocini – geschmorte Tomaten – Petersilie	
Spaghetti alla Bolognese	9,80
Tomatensugo – Hackfleisch – Grana Padano – Oregano	
Spaghetti Papageno	12,80
Knoblauchöl – geschmorte Tomaten – Büffelmozzarella – Sardellen	
Spaghetti Frutti di Mare	12,80
Tomaten-Weißweinsugo – Meeresfrüchte	
Tagliatelle Gamberetti	12,80
Tomaten-Weißweinsugo – Gambas	
Tagliatelle Salmone	12,80
Safransoße – Lachs – Estragon – Trauben	
Tagliatelle Tagliata	13,50
Tomaten-Sahnesugo – Rinderfilet – Champignons – Grana Padano	

GNOCCHI

Gnocchi Spinaci	9,80
Spinat – Gorgonzola	
Gnocchi Caprese	9,80
Tomate – Mozzarella – Basilikum	
Gnocchi al burro e Salvia	11,80
Parmaschinken – Salbeibutter – Rucola	
Gnocchi Salmone	12,80
Lachs – Brokkoli – Mandeln	

AL FORNO

Lasagne	10,50
---------	-------

PIZZA

Margherita	8,80
Mozzarella – Tomate – Basilikum – Grana Padano	
Margherita di Bufala	11,80
Büffelmozzarella – Tomaten – Basilikum	
Prosciutto	9,80
Vorderschinken*	
Salami	9,80
Salami*	
Quattro Formaggi	9,80
Gorgonzola – Grana Padano, Pecorino – Mozzarella	
Vegetariana	10,80
Mariniertes Gemüse – Zwiebeln – Grana Padano – Rosmarin	
Papageno	9,80
frische Tomaten – Rucola – Grana Padano – Olivenöl Extra Vergine – Meersalz	
Contadina	11,80
eingelegte Tomaten – Schafskäse – Oliven – Zwiebeln – Crema di Balsamico – Rucola	
Capricciosa	10,80
Vorderschinken* – Champignons – Artischocken – Peperoni	
Salsiccia Picante	10,80
scharfe Salami* – frische Tomaten – scharfes Öl	
Zauberflöte	11,80
scharfe Salami* – Parmaschinken – Rucola	

PIZZA

Mozart	11,80
Vorderschinken* – Salami* – scharfe Salami* – Champignons – Paprika	
Diavolo	11,80
scharfe Salami – Peperoni – Tomaten – Fetakäse	
Pamina	11,80
Mascarpone – Rucola – Parmaschinken	
Salmone	12,50
Lachs – Crème Fraîche – Rucola	
Frutti di Mare	12,50
marinierte Meeresfrüchte – Knoblauch – Zitrone	
Surf 'n Turf	12,50
Gambas – Parmaschinken – Knoblauch – Crema di Balsamico	

SÜSSES

Mousse au Chocolat	4,50
Tiramisu	5,80
Panna Cotta mit Beeren	6,80
Lauwarmer Schokoladenkuchen	7,50
mit Mango und Passionsfrucht	

Unsere
FLEISCH- UND FISCHGERICHTE und
SAISONALE GERICHTE finden Sie auf der Tafel.

BEGINNEN WIR MIT ...

Prosecco DOC	0,1l	3,50
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1l	3,80
Prosecco Aperol ^{6,9}	0,1l	3,80
Martini ⁹ Bianco/Rosso	5cl	3,80
Lillet Blanc	5cl	3,80
Aperol Spritz ^{6,9} Prosecco – Soda – Aperol	0,2l	4,90
Campari Orange ^{6,9}	0,2l	4,90
Bellini ⁹ auf Eis Prosecco mit weißen Pfirsichen	0,2l	6,50
Hugo Prosecco – Soda – Minze – Holunder	0,2l	5,90
Hugo alkoholfrei Ginger Ale – Soda – Minze – Holunder	0,2l	5,90

ETWAS WARMES ...

Espresso	1,90
Espresso Macchiato	2,10
Espresso Doppio	2,80
Espresso Coretto (mit Grappa)	3,90
Cappuccino	2,60
Latte Macchiato	2,90
Kaffee Crème	2,50
Heiße Schokolade	2,90
Chai Latte	2,90
Glas Tee von Althaus Darjeeling – Früchte – Kamille – Pfefferminz – Grüner Tee – Chai	2,50



ERFRISCHENDES ...

Acqua Morelli	
Mineralwasser spritzig oder still	0,25l 2,40 0,75l 5,90
Tafelwasser spritzig oder still	0,25l 2,10 0,5l 3,00 1,0l 5,90
Lindauer	
Saft/Nektar Apfelsaft – Rhabarbersaft – Traubensaft – Johannisbeernektar – Maracujanektar	0,2l 2,90 0,4l 3,90
Alle Säfte/Nektare als Schorle	0,2l 2,50 0,4l 3,50
Afri Cola ^{6,9,10} / Afri Cola weiß ^{3,4,6,8,9}	0,2l 2,50 0,4l 3,50
Bluna Orange ^{2,3,6}	0,2l 2,50 0,4l 3,50
Bluna Zitrone ^{3,4,9,10}	0,2l 2,50 0,4l 3,50
Bluna ColaMix ⁹	0,2l 2,50 0,4l 3,50
Thomas Henry Tonic Water – Bitter Lemon – Ginger Ale	0,2l 3,20

PAPAGENO LOUNGE ...

Gin Tonic	0,2l 6,50
Gin Gin	0,2l 6,50
Pernod mit Eiswasser	0,2l 6,50
Lillet Vive Lillet Blanc – Tonic Water – Minze – Gurke	0,2l 6,50
Lillet Berry Lillet Rosé – Wild Berry – Beeren	0,2l 6,50
Pimm's Cup ⁶ Pimm's No.1 – 7Up – Zitrone – Orange – Gurke	0,2l 6,50

HOPFEN UND MALZ ...

Alle Biere sind von der
Brauerei Herrnbräu in Ingolstadt

Pils	0,33l 3,30
Weißbier	0,5l 3,50
Dunkles Weißbier	0,5l 3,50
Leichtes Weißbier	0,5l 3,50
Alkoholfreies Weißbier	0,5l 3,50
Alkoholfreies Helles	0,5l 3,50
Helles vom Fass	0,2l 2,20 0,5l 3,50
Dunkles Bier	0,5l 3,50
Radler	0,5l 3,50

WIR ENDEN MIT ...

Grappa della Casa	2cl 3,00
Limoncello ^{6,9}	2cl 4,00
Frangelico	2cl 4,00
Sambuca	2cl 4,00
Baileys	4cl 4,50
Amaretto ⁹	4cl 4,50
Ramazotti	4cl 4,50
Ramazotti Rosato	4cl 4,50
Averna	4cl 4,00
Fernet Branca/Menta	4cl 4,00

LIEBE PAPAGENO-GÄSTE,

Schön, dass Sie sich für einen Abend in unserem Haus entschieden haben.
Unser Team wird alles Erdenkliche tun, damit Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.
Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

WEINSCHORLE ROT/WEISS

Süß/Sauer 0,2l 3,80 | 0,5l 7,50 | 1,0l 13,50

OFFENE WEISSWEINE

Pinot Grigio IGT – Chardonnay IGT
Custoza DOC – Soave DOC –
Frizzantino 0,2l 4,20 | 0,5l 10,00 | 1,0l 19,50

OFFENE ROTWEINE

Merlot IGT – Chianti DOCG –
Bardolino DOC – Montepulciano DOC –
Lambrusco 0,2l 4,20 | 0,5l 10,00 | 1,0l 19,50

ROSÉWEIN

Rosato IGT 0,2l 4,50 | 0,5l 10,50 | 1,0l 21,00


PAPAGENO
MITTELMEERKÜCHE

Keplerstr. 14, 93047 Regensburg
Telefon: 0941.6308165
info@papageno-regensburg.de
www.papageno-regensburg.de