

## *Gli Aperitivi / Aperitifs*

<b>1 Martini</b> Bianco, Rosso oder dry	<b>5cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>2 Sherry</b> Medium oder dry	<b>5cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>3 Prosecco di Valdobbiadene</b>	<b>0,10l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>4 Campari'</b> Orange oder Soda	<b>0,20l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>5 Aperol'-Spritz</b> Prosecco mit Aperol	<b>0,20l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>6 Hugo</b> Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze	<b>0,20l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>7 Crodino'</b> Alkoholfreier Aperitif	<b>0,10l</b>	<b>4,00 €</b>

## *Gli Antipasti / Antipasti / Starter*

<b>11 La Mozzarella di Bufala alla moda di Capri</b> Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Basilikum und nativem Olivenöl Bufallo mozzarella with vine-ripened tomatoes, basil and olive oil	<b>10,50 €</b>
<b>12 Il Tonnato alla Piemontese</b> Feingeschnittenes Kalbsfleisch mit einer delikaten Thunfischcreme und Kapern Vitello Tonnato with delicate tuna cream	<b>11,50 €</b>
<b>13 Il Carpaccio di manzo alla Cipriani</b> Hauchfeine Scheiben vom Rinderfilet auf einem Rucolabett mit Champignons, gehobeltem Parmesankäse und Zitronette Thin slices of beef with rucola, parmesan cheese, mushrooms and lemon sauce	<b>12,50 €</b>
<b>14 L'Arruffata di mare alla moda di Portofino</b> Hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch-Zitronette Homemade seafood salad with garlic-lemon-sauce	<b>13,00 €</b>
<b>15 La Gondola del Melone col crudo di Parma</b> Melonengondel mit Parmaschinken Italian style melon with Parma ham	<b>9,50 €</b>
<b>16 L'Antipasto del Vegetariano</b> Vegetarische Vorspeisenplatte Vegetarian starter dish	<b>9,00 €</b>
<b>17 Unicità di Antipasti „Casa Toscana“</b> Edelvorspeisenkreation, einmalig (nur bei uns) Casa Toscana Special starterplate dish (exclusively with us)	<b>13,50 €</b>

## *Le Zuppe / Suppen / Soups*

- 21 La Vellutata di pomodoro con Quenella di Mascarpone** **5,50 €**  
Feine Tomatencremesuppe mit Mascarponeklößchen und Basilikumblätter  
Fine tomatosoup with mascarpone dumplings and basil
- 22 Il Minestrone alla Genovese** **5,50 €**  
Gemüsesuppe, abgeschmeckt mit hausgemachtem Basilikumpesto und Tagliolininudeln  
Vegetable soup with homemade basil pesto
- 23 La Vellutata di Astice con Gamberi di fiume** **7,00 €**  
Samtige Hummersuppe mit Flusskrebse  
Velvety lobster soup with crayfish

## *Le Insalate / Salate / Salads*

Alle Salate werden mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette serviert  
All salads will be served with a homemade balsamic-vinaigrette

- 31 L'Insalata mista** **6,50 €**  
Gemischter Salat der Saison  
Mixed salad of the season
- 32 L' Insalata di Pomodori col Basilico fresco** **5,50 €**  
Tomatensalat mit Zwiebeln  
Tomato salad with onions
- 33 L' Insalata di Rucola con Parmigiano e Pomodorini** **8,50 €**  
Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten  
Rocket salad with parmesan cheese and cherry tomatoes
- 34 L' Insalata col Tonno** **10,50 €**  
Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch und gekochtem Ei  
Mixed salad of the season with tuna and boiled egg
- 35 L'Insalata mista col Pollo** **10,50 €**  
Gemischter Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
Mixed salad of the season with fried chickenbreast strips
- 36 L' Insalata „Casa Toscana“** **11,50 €**  
Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Sardellen, Artischocken und Parmaschinken  
Mixed salad of the season with tuna, anchovies, artichokes and parma ham

# *Le Paste / Nudelgerichte / Pasta dishes*

- 41 Spaghetti alla Sanremese** **8,50 €**  
Klassische Spaghetti mit Cherrytomaten, Knoblauch, Chili und Petersilie  
Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, chili and parsley
- 42 Gli Spaghetti alla Partenopea** **8,50 €**  
Die berühmte Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum  
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil
- 43 Gli Spaghetti alla „Casa Toscana“** **10,50 €**  
Spaghetti mit Rucola, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Kapern und Schafskäse  
Spaghetti with rucola, garlic, dried tomatoes, capers and sheep's cheese
- 44 I Maccheroni all'Arrabbiata** **9,50 €**  
Hausgemachte Macaroni mit scharfer Tomatensauce  
Homemade penne with hot tomato sauce
- 45 I Maccheroni Vegetali** **9,50 €**  
Hausgemachte Macaroni mit verschiedenem Gemüse in leichter Tomatensauce  
Homemade penne with vegetables in a light tomato sauce
- 46 I Maccheroni al „Pesto rosso“ alla Siciliana** **11,50 €**  
Hausgemachte Macaroni mit roter Pesto, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und geriebenem Schafskäse  
Homemade penne with red pesto, pine nuts and sardinian sheep's cheese
- 47 Le Tagliatelle con Salmone e Zucchini in vellutata di Astice** **12,00 €**  
Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchiniestreifen in Hummersauce und rosa Pfeffer  
Homemade tagliatelle with fresh salmon and courgette in lobster sauce and pepper rosa
- 48 Le Tagliatelle con straccetti di Pollo e funghi prataioli allo zaffrano** **12,00 €**  
Hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons in Safransauce  
Homemade tagliatelle with chicken stripes, fresh mushrooms in a saffron sauce
- 49 Le Tagliatelle con le punte di filetto, funghi Porcini ed aromi Mediterranei** **13,50 €**  
Hausgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen, Steinpilzen, mediterranen Kräutern und Fleischfond  
Homemade tagliatelle with filet tips, cep mushrooms, mediterranean herbs and meat fond
- 50 Tagliolini con Gamberoni e Porcini** **14,00 €**  
Hausgemachte Tagliolini mit Großgarnelen und Steinpilzen in leichter Tomatensauce und Knoblauch  
Handmade tagliolini with king prawns and cep mushrooms in a light tomato sauce and garlic

# *Le Pizze nel Forno refrattario*

## *Pizza aus dem Steinofen / Pizza from the stoneoven*

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt / All pizzas will be covered with tomato sauce and mozzarella

<b>55</b>	<b><i>La Pizza alla Margherita</i></b> Mit Basilikum With basil	<b>7,50 €</b>
<b>56</b>	<b><i>La Pizza con Salami</i></b> Mit Salami With salami	<b>8,50 €</b>
<b>57</b>	<b><i>La Pizza con Prosciutto cotto</i></b> Mit Vorderschinken* With ham	<b>8,50 €</b>
<b>58</b>	<b><i>La Classica Pizza col Tonno</i></b> Mit Thunfisch und Zwiebeln With tuna and onion	<b>10,50 €</b>
<b>59</b>	<b><i>La Pizza Calzone</i></b> Gefüllte Pizza mit Ei, Vorderschinken*, Salami und Peperoni Filled Pizza with egg, ham, salami and Peperoni	<b>10,50 €</b>
<b>60</b>	<b><i>La Pizza con le Verdure alla Vegetariana</i></b> Mit frischen Champignons und gemischtem Gemüse With fresh mushrooms, Gorgonzola and mixed vegetables	<b>9,80 €</b>
<b>61</b>	<b><i>La Pizza Capricciosa</i></b> Mit Champignons, Artischocken, Vorderschinken* und Oliven With mushrooms, artichokes, ham and olives	<b>10,50 €</b>
<b>62</b>	<b><i>La Pizza „Tutti i gusti“</i></b> Mit Salami, Champignons, Vorderschinken* und Peperoni With salami, mushrooms, ham and peperoni	<b>9,50 €</b>
<b>63</b>	<b><i>La Pizza Afrodite</i></b> Mit frischem Lachs, Rucola und Cherrytomaten With salmon, rocket and cherry tomatoes	<b>11,00 €</b>
<b>64</b>	<b><i>La Pizza all'Amiraglia</i></b> Mit Garnelen, Schrimps, Knoblauch und Petersilie With seafood and garlic	<b>13,00 €</b>
<b>65</b>	<b><i>La Pizza alla Casa Toscana</i></b> Mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesanstreifen With Parma ham, rucola and parmesan stripes	<b>12,00 €</b>

Ihre besonderen Wünsche erfüllen wir gerne. Gemüse 1,50 EUR, Salami, gekochter Schinken, Thunfisch, Gorgonzola, Parmesan 2,00 EUR  
Parmaschinken, Shrimps, Meeresfrüchte 2,50 EUR

We will also be pleased to meet your special requests. Vegetables 1,50 EUR, salami, cooked ham, tuna, gorgonzola, parmesan 2,00 EUR  
Parma ham, shrimps, seafood 2,50 EUR

# *Le Carni / Fleischgerichte / Meat dishes*

Alle Fleischgerichte werden mit Drillingen-Kartoffeln und Tagesbeilage serviert  
All meat dishes will be served with baby potatoes and daily supplement

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>71</b> | <b><i>Il Filetto di Maiale gratinato al Pecorino e camicia die miele</i></b><br>Schweinefiletmedaillons in Schafskäsehemd und Honigglasur<br>Medallions of pork with sheep's cheese and honey glaze  | <b>15,50 €</b> |
| <b>72</b> | <b><i>Il Filetto di Maiale „Madagaskar“</i></b><br>Schweinefiletmedaillons mit grüner Pfeffer-Senfsauce<br>Medallions of pork with a green pepper-mustard sauce  | <b>16,50 €</b> |
| <b>73</b> | <b><i>Il Saltimbocca alla Romana</i></b><br>Kalbsmedaillons im Parmaschinkenmantel und Salbei in einer Weißweincreme<br>Veal medallions with parma ham and sage in a white wine cream  | <b>18,00 €</b> |
| <b>74</b> | <b><i>La Scaloppa di Vitello alla Sorrentina</i></b><br>Gebratene Kalbsmedaillons überbacken mit frischen Tomaten und Mozzarella<br>Roasted veal medallions, gratinated with fresh tomatoes and mozzarella                                   | <b>17,00 €</b> |
| <b>75</b> | <b><i>La Suprema del Pollo alla Crema di Tartufo</i></b><br>Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Trüffelcreme<br>Chicken breast fillet in an aromatic truffle cream  | <b>15,50 €</b> |
| <b>76</b> | <b><i>La Bistecca di Manzo alla griglia</i></b><br>Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Zitrone<br>Grilled argentinian rump steak with herb butter and lemon  | <b>19,00 €</b> |
| <b>77</b> | <b><i>La Bistecca di Manzo alla pizzaiola</i></b><br>Argentinisches Rumpsteak mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch (mit Spaghetti serviert)<br>Argentinian rump steak with anchovy, olives, capers and garlic (served with spaghetti) | <b>20,50 €</b> |
| <b>78</b> | <b><i>Il Filetto di Manzo alla Griglia con Salmoriglio Mediterraneo</i></b><br>Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräutermarinade<br>Grilled argentinian filet of beef with a herb marinade  | <b>23,50 €</b> |
| <b>79</b> | <b><i>Il Filetto di Manzo „Fantastico“</i></b><br>Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen, Zwiebeln, Speck <sup>d</sup> und Chiantisauce<br>Argentinian filet of beef with cep mushrooms, onion, bacon and Chianti sauce                  | <b>25,50 €</b> |

## *I Pesci / Fischgerichte / Fish dishes*

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln-Selleriepüree und Spinat serviert.  
All fish dishes will be served with potatoe-celery puree and spinach.

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>81</b> | <b><i>Il Filetto di Salmone alla Cardinale</i></b>  | <b>16,50 €</b> |
|           | Frisches Lachsfilet in einer eleganten Hummersauce und Krabben<br>Fresh salmon fillet in an elegant lobster sauce and crab                    |                |
| <b>82</b> | <b><i>Il Filetto di Salmone alla Boscaioa nuova maniera</i></b>   | <b>17,00 €</b> |
|           | Gebratener norwegischer Lachs mit Steinpilzen und aromatischen Kräutern<br>Roasted nordic salmon with cep mushrooms and aromatic herbs        |                |
| <b>83</b> | <b><i>Il Luccioperca brasato con Cipolle e Pancetta affumicata</i></b>  | <b>16,50 €</b> |
|           | Auf der Haut gebratener Zander mit Zwiebeln und geräuchertem Speck <sup>4</sup><br>Pike-pearch fried on the skin with onions and smoked bacon |                |
| <b>84</b> | <b><i>Il Luccioperca con tocchetti di Zucchini e dadini di Pomodoro fresco</i></b>  | <b>16,50 €</b> |
|           | Zanderfilet mit Zucchini-Tomatenwürfeln im leichtem Kräutersud<br>Pike-pearch with courgettes-tomatoe-cubes in a light herb sauce             |                |
| <b>85</b> | <b><i>Il Guazzetto di Pesce alla Livornese</i></b>  | <b>19,50 €</b> |
|           | Edelfischfilet-Eintopf nach Toskanischer Art<br>Gourmet fish fillet stew Toscana style  |                |
| <b>86</b> | <b><i>I Gamberoni alla Diavola</i></b>  | <b>21,50 €</b> |
|           | Riesengarnelen gebraten mit Knoblauch, Chili und Olivenöl nach Teufels Art<br>Fried king prawns with garlic, Chili and olive oil a la devil   |                |
| <b>87</b> | <b><i>I Gamberoni al pepe verde in crema di Astice</i></b>  | <b>22,50 €</b> |
|           | Riesengarnelen mit grünem Pfeffer und Hummercreme<br>King prawns with green Pepper and lobster sauce  |                |

## *Per i nostri Piccoli / Für unsere Kleinen / For kids*

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>91</b> | <b><i>La Pizza Donald Duck</i></b>   | <b>5,00 €</b> |
|           | Pizza Donald Duck (Salami oder Vorderschinken*)<br>With Salami or ham                        |               |
| <b>92</b> | <b><i>Gli Spaghettoni Mickey Mouse</i></b>   | <b>5,50 €</b> |
|           | Kinderspaghetti Mickey Mouse mit Tomatensauce<br>Spaghetti Mickey Mouse with tomato sauce    |               |
| <b>93</b> | <b><i>La piccola Milanese Ariel</i></b>  | <b>7,00 €</b> |
|           | Das kleine Schnitzel Ariel mit Pommes frites<br>The little Schnitzel Ariel with french fries |               |

## *I Dopopasto / Dessert / Dessert*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>101</b> | <b><i>Il Tiramisù</i></b><br>Hausgemachtes Tiramisù · Homemade Tiramisu  | <b>5,00 €</b> |
| <b>102</b> | <b><i>La Pannacotta</i></b><br>Hausgemachte Panna Cotta auf einem Himbeerspiegel · Homemade Panna cotta with a raspberry sauce | <b>5,50 €</b> |
| <b>103</b> | <b><i>La Crème Brûlée</i></b><br>Hausgemachte Crème Brûlée · Homemade Crème Brûlée   | <b>6,00 €</b> |
| <b>104</b> | <b><i>Lo Zabajone</i></b><br>Weinschaumcreme mit Eigelb, Zucker und Marsalawein · Homemade Zabaione                            | <b>6,00 €</b> |
| <b>105</b> | <b><i>Il Gelato misto con Panna</i></b><br>Gemischte Eiscreme mit Sahne · Mixed ice cream with whipped cream                   | <b>5,00 €</b> |

## *I Formaggi / Käse / Cheese*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>111</b> | <b><i>La Porzione di Gorgonzola</i></b><br>Italienischer Edelkäse<br>Italian gourmet cheese  | <b>5,50 €</b> |
| <b>112</b> | <b><i>La Porzione di Pecorino Sardo con il Miele di Acacia</i></b><br>Sardischer Schafskäse mit Akazienhonig<br>Sardinian sheep's cheese with honey  | <b>7,00 €</b> |
| <b>113</b> | <b><i>La Porzione di Parmigiano</i></b><br>Würziger Hartkäse<br>Parmesan cheese  | <b>6,50 €</b> |
| <b>114</b> | <b><i>I Formaggi Misti con frutta di Stagione e Miele di Acacia</i></b><br>Gemischte Käseplatte mit Obst der Saison und Akazienhonig<br>Mixed cheese plate with fruits of the season and honey | <b>8,50 €</b> |

## *I Caffè e i Tee / Kaffee und Tee / Coffee and tea*

<b>201 Kaffee</b>	<b>2,30 €</b>	<b>207 Latte Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
Coffee		Latte Macchiato	
<b>202 Kaffee Hag (kofeinfrei)</b>	<b>2,30 €</b>	<b>208 Heiße Schokolade</b>	<b>3,50 €</b>
Coffee Hag (caffeine free)		Hot chocolate	
<b>203 Espresso</b>	<b>2,30 €</b>	<b>209 Potsdamer Postkutscher</b>	<b>3,80 €</b>
Espresso		Kaffee, Eierlikör, Sahne	
<b>204 Espresso Doppio</b>	<b>3,80 €</b>	Coffee, Egg liqueur, whipped cream	
Double Espresso		<b>210 Teespezialitäten</b>	<b>2,30 €</b>
<b>205 Cappuccino</b>	<b>2,80 €</b>	Tea specialities	
Cappuccino		Schwarzer Tee, Pfefferminz, Kamille,	
<b>206 Milchkaffee (Tasse)</b>	<b>3,50 €</b>	Hagebutte, grüner Tee, Früchtetee	
Cafe latte		Black Tea, Peppermint, Camomile,	
		Rose hip, green tea, fruit tea	

## *Le Bevande Analcoliche / Alkoholfreie Getränke*

### *Non-alcoholic drinks*

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>211 Coca-Cola<sup>1,2</sup></b>	<b>2,50 €</b>	<b>212 4,00 €</b>
<b>213 Coca-Cola light<sup>1,2,4,6</sup></b>	<b>2,50 €</b>	<b>214 4,00 €</b>
<b>215 Fanta<sup>1,5</sup></b>	<b>2,50 €</b>	<b>216 4,00 €</b>
<b>217 Sprite<sup>4</sup></b>	<b>2,50 €</b>	<b>218 4,00 €</b>
<b>219 Spezi<sup>1,2,5</sup></b>	<b>2,50 €</b>	<b>220 4,00 €</b>
<b>221 Fassbrause</b>	<b>2,50 €</b>	<b>222 4,00 €</b>
<b>225 Tonic Water<sup>3</sup></b>	<b>2,50 €</b>	
<b>226 Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	<b>2,50 €</b>	
<b>227 Ginger Ale<sup>1,7</sup></b>	<b>2,50 €</b>	
	<b>0,25 l</b>	<b>0,7 l</b>
<b>228 San Pellegrino</b>	<b>2,50 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>229 Acqua Panna</b>	<b>2,50 €</b>	<b>5,00 €</b>



## Säfte / Juices

	0,2 l	0,4 l
231 <b>Apfelsaft</b> Apple juice	2,50 €	232 4,00 €
233 <b>Saftschorle</b> Mixture of juice and water	2,50 €	234 4,00 €
235 <b>Orangensaft</b> Orange juice	2,50 €	236 4,00 €
237 <b>Kirschnektar</b> Cherry juice	2,50 €	238 4,00 €
239 <b>Bananennektar</b> Banana juice	2,50 €	240 4,00 €
241 <b>Kiba</b> Cherry juice mixed with banana juice	2,50 €	242 4,00 €
243 <b>Tomatensaft</b> Tomato juice	2,50 €	

## I Vini sciolti / Offene Weine / Open wines

	0,2 l	0,5 l
251 <b>Chianti</b> Ital., rot, trocken	4,60 €	9,00 €
252 <b>Montepulciano</b> Ital., rot, trocken	4,60 €	9,00 €
253 <b>Nero d'Avola</b> Ital., rot, trocken	4,60 €	9,00 €
254 <b>Lambrusco</b> Ital., rot, lieblich	4,60 €	9,00 €
255 <b>Frascati secco</b> ital., weiß, trocken	4,60 €	9,00 €
256 <b>Pinot Grigio</b> ital., weiß, trocken	4,60 €	9,00 €
257 <b>Frascati amabile</b> ital., weiß, lieblich	4,60 €	9,00 €
258 <b>Rosé</b> Ital., trocken	4,60 €	9,00 €
259 <b>Weinschorle</b>	4,30 €	

*Alcolici & Liquori in genere  
Liköre & Spirituosen  
Liqueurs & Spirits*

	2 cl
261 <b>Ramazotti</b>	3,00 €
262 <b>Amaro Averna</b>	3,00 €
263 <b>Fernet Branca</b>	3,00 €
264 <b>Sambuca Molinari</b>	3,00 €
265 <b>Amaretto di Saronno</b>	3,00 €
266 <b>Limoncello'</b>	3,00 €
267 <b>Grappa</b>	3,50 €
268 <b>Vecchia Romagna</b>	3,50 €
269 <b>Hennessy Fine de Cognac</b>	6,50 €
270 <b>Malteser Kreuz Aquavit</b>	3,00 €
271 <b>Williamsbirne</b>	3,00 €
272 <b>Wodka russische standard</b>	3,50 €
273 <b>Whisky</b>	4,00 €
274 <b>Bailey's</b>	3,50 €

*Longdrinks*

	4cl
281 <b>Wodka Lemon<sup>3</sup></b>	6,00 €
282 <b>Gin Tonic<sup>3</sup></b>	6,00 €
283 <b>Cuba Libre<sup>1,2</sup></b>	6,00 €
284 <b>Whisky Cola<sup>1,2</sup></b>	6,00 €

*Le Birre alla Spina  
Bier vom Fass*

	0,33 l	0,5 l
301 <b>Radeberger</b>	2,60 €	302 3,80 €
303 <b>Berliner Pilsner</b>	2,60 €	304 3,80 €
305 <b>Alsterwasser</b> (Bier mit Sprite <sup>4</sup> Oder Fanta <sup>1,5</sup> )	2,60 €	306 3,80 €
307 <b>Märkischer Landmann Dunkel</b>	0,4l	3,40 €

*Flaschenbier*

	0,5 l
311 <b>Weihenstephan Hefe hell</b>	4,00 €
312 <b>Weihenstephan Kristall</b>	4,00 €
313 <b>Weihenstephan Hefe dunkel</b>	4,00 €
314 <b>Weihenstephan Hefe</b> Alkoholfrei	4,00 €
315 <b>Berliner Weiße</b> (Himbeere oder Waldmeister) <sup>1</sup>	2,80 €
316 <b>Clausthaler extra herb</b> Alkoholfrei	2,80 €
317 <b>Malz Bier<sup>1</sup></b>	2,80 €

**Zusatzstoffe:**

(1) mit Farbstoff · (2) koffeinhaltig · (3) chininhaltig · (4) mit Konservierungsstoffen · (5) Antioxidationsmittel · (6) Cyclamat & Aspartam · (7) mit Ingwerauszug  
(12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch · (14) Stickoxydul · (\*) Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt