



ORIGINAL ITALIENISCHE REZEPTE

DOLCE VITA ERLEBEN ...

MUSEUMSCAFÉ PIRANDELLO

WWW.MUSEUMSCAFE.ONLINE

ALLE SANDWICH SIND MIT ITALIENISCHEM WEIBBROT (MAXI-TOAST) ZUBEREITET UND WERDEN MIT OMELETTE ODER RÜHREI UND EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT SERVIERT. AUF WUNSCH MIT AVOCADO GEGEN AUFPREIS VON 1,00 EURO

SANDWICH

- 1 Sandwich Hawaii ^{A1, C, G} mit Schinken, Ananas, Käse..... 8,90
- 2 Sandwich Frankreich ^{2, 3, A1, C, G} mit Serranoschinken, Käse, Avocado 9,90
- 3 Sandwich Italiano Bruschetta ^{A1, C, G} mit Bruschetta, Mozzarella 8,90
- 4 Sandwich Ocean ^{A1, C, D} mit Bruschetta, Thunfisch 8,90



MONTAG - FREITAG AB 11.30 UHR

MITTAGSTISCH "PIRANDELLO"

KOMPLETTES MENÜ AB

8,50 €

FREITAGS ALS "FISCH-MENÜ"

Von Dienstag bis Freitag ab 11.30 Uhr bieten wir Ihnen täglich zwei frisch zubereitete Mittagsgerichte mit Salat oder Suppe und einem unserer Desserts an. Freitags gibt es traditionell den Mittagstisch mit leckerem Fisch italienischer Art.

PIZZA-MENÜ "PIRANDELLO"

BIS 15:00 UHR!

Pizza belegt nach Ihrem Wunsch

+ 1 Softgetränk 0,2 L im Glas (Cola, Fanta, Wasser) 9,95

BRUSCHETTA AMORE

AUF WUNSCH MIT
KÄSE ÜBERBACKEN
GEGEN 1,00 EURO AUFPREIS.

BRUSCHETTA
FREI KOMBINIERBAR
NACH EIGENEM GESCHMACK

VERLIEBTE ZAHLEN NUR

12,00 €

BRUSCHETTA

ALLE BRUSCHETTA SERVIEREN WIR IHNEN MIT GEWÜRFELTEN
TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN, FRISCHEM BASILIKUM UND OLIVENÖL.

- 6 Bruschetta ^{A1} mit Rucola 7,90
- 7 Bruschetta ^{A1,2,3} mit Parmaschinken und Rucola 7,90
- 8 Bruschetta Tonno ^{A1, D} mit Thunfisch..... 7,90
- 9 Bruschetta Italia ^{A1, G} mit Mozzarella di Bufalla und fr. Basilikum 7,90
- 10 Bruschetta Classica ^{A1} mit Zwiebeln, Tomaten, fr. Basilikum und Olivenöl..... 6,50

OMELETTE

ZU JEDEM OMELETTE SERVIEREN WIR IHNEN EINEN KLEINEN
SALAT UND CIABATTA-BROT MIT KRÄUTERAUFSTRICH.

- 13 Omelette ^{A1, C, G} mit Geflügelfleisch und Ananas..... 10,90
- 14 Omelette Verona ^{2, 3, A1, B, C, G} mit Kochhinterschinken, Pilzen und Zwiebeln 10,90
- 15 Omelette Hawaii ^{2, 3, A1, C, G} mit Kochhinterschinken, Käse und Ananas..... 10,90
- 16 Omelette Spinat ^{A1, C, G} 10,90
- 17 Omelette Champignons ^{A, C, G} 10,90

BRUSCHETTA, SANDWICH, OMELETTE - MIT AVOCADO GEGEN AUFPREIS VON 1,00 EURO

ALLE SUPPEN WERDEN MIT CIABATTA-BROT
UND KRÄUTERAUFSTRICH SERVIERT.

SUPPEN

- 18 Tomatensuppe ^{A1,G,I} hausgemacht nach italienischem Rezept 5,90
- 19 Minestrone ^{A1,G,I} hausgemachte italienische Gemüsesuppe 5,90



APERITIVO "PIRANDELLO"

Antipasti für 2 Personen

- + 1 Flasche Wein // Aus der Weinkarte // 0,75 nach Wahl
+ 1 Flasche Wasser S. Pellegrino // Aqua Panna 0,25



FÜR 2 PERSONEN ! NUR

29,50 €

ANTIPASTI

- 20 Vitello Tonnato Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern, Rucola 11,50
- 21 Antipasto misto della casa ^{1,6,C,G} gemischter Vorspeisenteller 12,90
- 22 Caprese Bufalla ^G Tomaten, Mozzarella mit fr. Basilikum auf Rucola (Avocado +1,00 €) 8,50
- 23 Carpaccio di Manza
Dünne Scheiben vom Rinderfilet, Rucola, Olivenöl, Parmesan DOP, Zitronensoße 11,50
- 24 Peperonata ^{1,C,G} 10,50
Gemischte italienische Pfanne mit frischem Gemüse zubereitet, Paprika, Champignons, Auberginen, Zucchini und Tomatensauce, auf Rucola und Parmesankäse
- 25 Parmarollen ^{1,2,3,C,G} 9,00
Gerollter Parmaschinken mit Parmesankäse und Rucola, gefüllt mit Balsamicocreme und Rucola

SALAT VARIATIONEN

DRESSING-AUSWAHL:

- JOGHURT^G
- COCKTAIL
- BALSAMICOESSIG & ÖL^{1,3}

ALLE SALATE WERDEN MIT CIABATTA-BROT UND KRÄUTERAUFSTRICH SERVIERT. AVOCADO + 1,00 EURO

26 Insalata Contadina^{2,3,A1,C,G}

bunter gemischter Salat mit Mozzarella, Spiegelei und Schinken 9,50

27 Insalata Italiana^{A1,G}

mit Rucolasalat, Tomaten, Gurken, Roten Zwiebeln, Mais, Möhren und Mozzarella 9,90

28 Insalata Mista - Gemischter Salat^{A1,G}

bunter gemischter Salat 5,90

29 Rucolasalat^{1,A1,C,G}

mit frischem geraspelttem Parmesankäse und gebratenen Champignons 9,90

30 Insalata Museum^{A1,G}

bunter gemischter Salat mit Ananas, Hähnchenstreifen und Käse 9,50

31 Insalata Nizza^{6,A1,C,D,G}

bunter gemischter Salat mit Oliven, Thunfisch, Käse und Spiegelei 9,50

32 Insalata Gambas^{1,6,A1,B,C,G}

mit Rucolasalat, gebratenen Gambas, Champignons, Knoblauchöl, Oliven und frischem geraspelttem Parmesankäse 13,90

33 Insalata Greco - der Grieche^{A1,D,G}

bunter gemischter Salat mit gebratenem Lachs, Champignons und Mozzarella 13,90



PIZZEN

Ø 32 cm

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND OREGANO

34 Focaccia Italienisches Brot mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano.....	5,00
35 Pizza Margherita ^{A1, G}	8,00
36 Pizza Salami ^{2, 3, A1, G} mit Salami	9,00
37 Pizza Prosciutto ^{2, 3, A1, G} mit Kochhinterschinken	9,00
38 Pizza Prosciutto e Funghi ^{2, 3, A1, G} mit Kochhinterschinken und Champignons	10,00
39 Pizza Hawaii ^{2, 3, A1, G} mit Kochhinterschinken und Ananas.....	10,00
40 Pizza Tonno ^{A1, D, G} mit Thunfisch.....	9,00
41 Pizza Tonno e Cipolla ^{A1, D, G} mit Thunfisch und roten Zwiebeln.....	10,00
42 Pizza Vegetarisch ^{A1, G} mit Spinat, Champignons, Broccoli und Paprika	12,00
43 Pizza Siciliana ^{A1, D, E, G} mit Sardellen, Oliven, Kapern, Artischocken und Knoblauch.....	12,00
44 Pizza Calzone ^{2, 3, A1, G} gefüllte Pizza mit Champignons, Salami und Kochhinterschinken.....	12,00
45 Rucola & Parma e Grana ^{1, 2, 3, A1, C, G} mit Parmaschinken, Rucola und fr. Parmesankäse.....	12,00
46 Frutti di Mare ^{A1, G, N} mit Meeresfrüchten und Knoblauch.....	12,00
47 Gamberetti ^{A1, B, G} mit Krabben und Knoblauch	12,00
48 Pizza Salmone ^{A1, D, G} mit Lachs, Spinat und Gorgonzola.....	14,50
49 Pizza Salsiccia ^G italienische Bratwurst, Kirschtomaten, Mozzarella, Knoblauch.....	12,50
50 Pizza Regina Margherita ^{A1, G} mit Büffel-Mozzarella, fr. Kirschtomaten und fr. Basilikum	10,00
51 S04 Bayern Killer das Original ^{2, 3, 6, A1, C, D, G} mit Salami, Kochhinterschinken, Thunfisch, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Oliven, Sardellen, Ei, Knoblauch und Peperoni.....	14,50
52 Diavolo ^{2, 3, A1, G} mit Salami picante (sehr scharf)	10,00
53 Pizza Quattro Stagioni ^{2, 3, A1, G} mit Salami, Kochhinterschinken, Champignons und Paprika	12,00
54 Pizza Hawaii Spezial ^{A1, G} mit Hähnchenstreifen und Ananas	12,00
55 Pizza Gamberoni ^{1, A1, B, C, G} mit gebratenen Gambas, Rucola, Bruschetta, Parmesan und Knoblauch	14,50

P1) Jeder weitere Belag ^{2, 3, 6}

Salami, Kochhinterschinken, Spinat, Broccoli, Champignons, Rucola, Zucchini, Aubergine, Oliven, Kapern, Paprika,
fr.Tomatenscheiben, Ananas, Knoblauch, Peperoni +1,50

P2) Jeder weitere Belag ^{1, 2, 3, B, C, D, G, N}

Thunfisch, Salami Picante (scharf), Sardellen, Krabben, Meeresfrüchte, Parmaschinken, Mozzarella,
Gorgonzola, Parmesankäse..... +2,00

PIZZABRÖTCHEN / PIZZA ROLLE

Pizzabrötchen ^{A1, G} mit Aufstrich	3,50
Gefüllt mit Käse ^{A1, G}	6,00
+ Salami ^{A1, 2, 3, G}	6,50
+ Kochhinterschinken ^{A1, 2, 3, 4, 50}	6,50
+ Thunfisch ^{A1, D}	6,50
+ Rucola ^{A1}	6,50



PASTA

SPAGHETTI, MACCHERONI ODER TORTELLINI!
GNOCCHI ODER BANDNUDELN NUR 0,50 EURO AUFPREIS.

NUDELGERICHTE

56 Bolognese ^{A1, I} mit Fleischsauce	9,00
57 Napoli ^{A1} mit würziger Tomatensauce	8,50
58 Carbonara ^{2, 3, A1, C, G} mit Sahne-Käsesauce, Kochhinterschinken und Ei	9,50
59 Vegetarisch ^{A1, G} mit Spinat, Broccoli, Pilzen und Sahnesauce	9,50
60 Arrabbiata ^{A1} mit einer scharfen Tomatensauce	9,50
61 Pasta ai Quattro Formaggi ^{1, A1, C, G} in 4 Käsesauce	9,50
62 Aglio e Olio ^{1, A1, C, G} frischer Knoblauch, Pepperoncino, gew.Tomaten + Parmesankäse	9,00
63 Penne mit Huhn ^{A1} Tomatensauce, mit Hähnchenstreifen und frischen Champignons ...	12,50
64 Pasta Salsiccia ^{A1} italienische Bratwurst, Broccoli, Datteltomaten, Knoblauch	12,50
65 Pasta Fileto ^{1, 2, 3, A1, C, G}	
mit Filetspitzen, in einer fruchtigen Tomatensauce mit Rucola und	
frisch geraspeltem Parmesankäse	12,50
66 Pasta Bianca al Pollo e Limone ^{A1, G}	
in einer erfrischenden Zitronensauce mit Hähnchenstreifen	12,50

UNSER TIPP

HAUSGEMACHTE PASTA

67 Agnolotti Spinat Ricotta ^{A1,C,G}

hausgemachte Nudeln gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, zubereitet in einer Spinat-Gorgonzola-Sahnesauce 10,90

68 Agnolotti Rucola Formaggi ^{A1,G}

hausgemachte Nudeln gefüllt mit Rucola und Käse, zubereitet in einer Rucola-Käse-Sahnesauce 10,90

69 Agnolotti Salmone ^{A1,D,G}

hausgemachte Nudeln gefüllt mit Lachs, in einer Lachs-Sahnesauce 13,90

70 Agnolotti San-Marzano ^{1,A1,C,G}

hausgemachte Nudeln in einer frischen Tomatensauce mit fr. Basilikum und Parmesankäse 10,90

NUDELGERICHTE – MIT KÄSE ÜBERBACKEN

71 Maccheroni al Forno ^{2,3,A1,G,I}

Maccheroni mit Bolognesesauce, Sahne, Kochschinken und Käse überbacken 9,90

72 Tortellini al Forno ^{2,3,A1,G,I}

Tortellini mit Bolognesesauce, Sahne, Kochschinken und Käse überbacken 9,90

73 Cannelloni ^{A1,G,I}

Nudelrollen gefüllt mit Hackfleisch und Käse überbacken 9,90

74 Cannelloni Spinaci ^{A1,G}

Nudelrollen gefüllt mit Spinat, Ricotta und Käse überbacken 9,90

75 Lasagne al Forno ^{2,3,A1,G,I}

Kochschinken, Bolognesesauce, Sahne und mit Käse überbacken 9,90



ORIGINAL ITALIENISCHES REZEP

GNOCCHI - FEINE KARTOFFELKLÖBCHEN

GNOCCHI

76 Gnocchi Napoli ^{2, A1}

mit einer würzigen Tomatensauce

..... 9,00

77 Gnocchi Bolognese ^{2, A1, I}

mit Fleischsauce in Tomatensauce

..... 9,50

78 Gnocchi Spinat Gorgonzola ^{2, A1, G}

in Sahnesauce mit Blattspinat und Gorgonzolakäse

..... 9,90

79 Gnocchi Quattro Formaggi ^{1, A1, C, G}

mit Sahnesauce und vier Käsesorten

..... 9,90

80 Gnocchi ai Funghi ^{1, 2, 3, A1, C, G}

mit frischen Champignons und Sahnesauce

..... 9,90

81 Gnocchi con Broccoli e Parma ^{1, 2, 3, A1, C, G}

mit Broccoli und Parmaschinken in einer feinen Sahnesauce mit Rucola

und frischem geraspeltem Parmesankäse

..... 11,50

82 Gnocchi al Bosco ^{1, 2, 3, A1, C, G}

mit Chamignons und Parmaschinken, in einer feinen Tomaten-Sahnesauce mit Rucola und

frisch geraspeltem Parmesankäse 11,50



FISCHGERICHTE

83 Lachsfilet Toscana ^{A1,D}

in einer feinen Tomatensauce mit fr. Basilikum und Tagesbeilagen 21,90

84 Lachsfilet Limone ^{A1,D}

in einer feinen Zitronensauce mit Tagesbeilagen 21,90

85 Großer Gambasteller ^{A1,B,D}

in Knoblauch gebratene Gambas 22,90

UNSER TIPP

NUDELGERICHTE MIT FISCH

86 Con Tonno ^{A1,D}

Nudeln mit Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch und Thunfisch

..... 11,50

87 Spaghetti Mediterran ^{A1,B,N}

Spaghetti mit Knoblauch, Meeresfrüchten und Basilikum in einer Tomaten-Zitronen-Sauce

..... 11,50

88 Con Scampi ^{A1,B}

Nudeln mit Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch und Krabben

..... 11,50

89 Bandnudeln mit Lachs ^{A1,B,D,G}

Bandnudeln in einer feinen Dill-Sahnesauce, mit Lachs

..... 13,50

90 Spaghetti Gamberoni ^{1,A1,B,G}

Spaghetti in einer Pesto-Rucolasauce mit Riesengarnelen

..... 13,50

AUCH ALS HÄHNCHENBRUST ERHÄLTlich. ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN
WIR EINE TAGESBELLAGE UND EINEN KLEINEN GEMISCHTEN SALAT

SCALOPPINA - DÜNNES STEAK VOM RIND

- 91 Scaloppina al Vino Bianco ^{G, L} in einer Weißweinsauce 18,90
- 92 Scaloppina ai Funghi ^{G, L} in einer Champignonsauce 18,90
- 93 Scaloppina al Limone ^{G, L} in feiner Zitronensauce..... 18,90
- 94 Saltimbocca alla Romana ^{2, 3, G, L} mit Weißweinsauce und Parmaschinken 18,90
- 94 Rumpsteak ca. 220 gramm..... 21,50



LECKERE SCHNITZEL
AUF WUNSCH AUCH MIT HÄHNCHEN

SCHNITZEL MIT POMMES UND SALAT

ALLE SCHNITZEL WERDEN PANIERT,
DAZU SERVIEREN WIR SALAT UND POMMES.

- 95 Schnitzel ai Funghi ^{A1, C, G} mit Champignon-Rahmsauce 14,90
- 96 Schnitzel Zingara ^{9, A1, C, G} mit Sauce nach Zigeuner Art 14,90
- 97 Schnitzel Spinat Gorgonzola ^{A1, C, G} mit Spinat-Gorgonzolasauce 14,90
- 98 Schnitzel Hawaii ^{1, A1, C, G} mit Ananas und Curry-Sahnesauce 14,90
- 99 Schnitzel Broccoli ^{A1, C, G} mit Rahmsauce und Broccoli 14,90
- 100 Schnitzel Bolognese ^{A1, C, G, I} mit Fleischsauce und Käse überbacken 14,90
- 101 Schnitzel Bosco ^{2, 3, A1, C, G} in Sahnesauce, mit Waldpilzmischung und Parmaschinken..... 14,90
- 102 Schnitzel Italia ^{A1, C, G} mit Pesto-Sahnesauce, frischen Tomaten und Mozzarella 14,90
- 103 Schnitzel Holzfäller ^{A1, C} mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei 14,90
- 104 Schnitzel Wiener Art ^{A1, C} paniertes Schnitzel 11,90
- 105 Spaghetti Milanese ^{A1, C, G, I} paniertes Schnitzel mit Spaghetti Bolognese und Käse überbacken 14,90

NACH ORIGINAL BELGISCHEM REZEPT

BELGISCHE WAFFELN

KUGEL EIS + 1,00 EURO

SAHNE + 1,00 EURO



105	Natur mit Puderzucker ^{A1, C, G}	3,50
106	mit Nutella	4,00
107	mit Früchten der Saison	5,00
108	mit Kirschen und Sahne ^{A1, C, G}	5,00
109	mit Vanilleeis ^{1, A1, C, G}	4,50
110	mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne ^{1, A1, C, G}	5,50
111	mit Vanilleeis, Sahne und Eierlikör oder Amaretto ^{A1, C, G, H1}	5,50

SÜSSE PIZZA ZUM DESSERT

112	Pizza mit Nutella und Vanille Eis	6,50
-----	---	------

UNSER TIPP



MNML POP-ART
La Jaconde © M. Breilmann



KUCHEN & CO.



Kuchen ^{A1,C,G}

- 112** Verschiedene leckere Kuchen zur Auswahl! ab 4,50
- mit Sahne ^G + 1,00

- 113** Hausgemachte Tiramisu ^{10, G, H1, AMARETTO} 5,00



FRÜHSTÜCK IM PIRANDELLO

JEDES FRÜHSTÜCK INKL. ORANGEN- ODER APFELSAFT

Jeden Samstag – von 10.00 bis 12.00 Uhr

ALLE FRÜHSTÜCKE SIND INKLUSIVE BROTKORB, HONIG, MARMELADE, BUTTER. DAS ERSTE WARME GETRÄNK BERECHNEN WIR ZUSÄTZLICH MIT NUR EINEM EURO WAHLWEISE 1 x KAFFEE, KAKAO, TEE, CAPPUCCINO ODER MILCHKAFFEE ...

DAS ERSTE WARME GETRÄNK FÜR NUR 2,00 €

- 114 Frühstück Pirandello** ^{2, 3, 10, A1, A2, A4, G}
zusätzlich Aufschnitt und Käse
..... 7,90
- 115 Frühstück Museum** ^{2, 3, 10, A1, A2, A4, C, G}
zusätzlich Aufschnitt, Käse, kleiner Salat, Rührei oder Spiegelei und 1 Glas Orangen- oder Apfelsaft
..... 8,90
- 116 Frühstück Italiano** ^{1,10, A1, A2, A4, C, G}
zusätzlich Parmaschinken, Mozzarella, Käse, kleiner Salat, Rührei oder Spiegelei
..... 8,90
- 117 Frühstück Frankreich** ^{10, A1, A2, A4, C, G}
zusätzlich verschiedene Käsesorten, kleiner Salat, Rührei oder Spiegelei
..... 8,90
- 118 Frühstück Westfalen** ^{1,10, A1, A2, A4, C, G}
zusätzlich Schinken, Käse, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und kleiner Salat, Rührei oder Spiegelei
..... 8,90

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ...

119 Der Klassiker "Strammer Max" ^{10, A1, C, G, 2, 3}

Toastbrot mit Schinken und Käse, Spiegelei oder Rührei 6,90

UNSER TIPP

120 "Armer Ritter" auch bekannt als "French Toast" ^{A1, C, G}

nach Omas Rezept: „Armer Ritter“ sind Weißbrotscheiben, die durch süße Eiermilch gezogen und anschließend in der Pfanne goldbraun gebacken werden 4,90

120 Rührei oder Spiegelei ^{10, A1, C, G}

mit kleinem Salat, Brot oder Brötchen 4,90



BELEGTE BRÖTCHEN

SO, WIE SIE ES MÖGEN ...

EINFACH LECKER - BELEGTE BRÖTCHEN

121 Zwei halbe belegte Brötchen ^{2, 3, A1, G}

nach Wahl Brikäse, Gouda, Mozzarella, Serranoschinken, Kochschinken, Salami, Marmelade 3,00

HEIßE GETRÄNKE

AUF WUNSCH AUCH MIT LACTOSEFREIER HAFERMILCH + 0,50 EURO

Kaffee ^{6,10}	2,50
Kännchen Kaffee ^{6,10}	3,50
Espresso ^{6,10}	2,00
Espresso Macchiato ^{6,10,G}	2,40
Espresso Doppio ^{6,10}	3,00
Espresso Corretto mit Grappa und Vecchio ^{6,10}	3,90
Cappuccino ^{6,10,G}	3,00
Cappuccino Tedesco mit Sahne ^{6,10,G}	3,50
Latte Macchiato ^{6,10,G}	3,50
Heiße Milch mit Honig ^G	2,20
Heiße Schokolade ^G	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	4,00

TEE - VERSCHIEDENE SORTEN

Kräuter, Pfefferminze, Früchte, Kamille, Schwarz ¹⁰ oder Rooibos	3,00
Marrokanische Minze mit Honig	3,00
Marrokanische Minze mit Ingwer und Zitrone	3,50
Marrokanische Minze mit Ingwer und Orange	3,50
Marrokanische Minze mit Waldfrüchten und Honig	3,50

MILCHSHAKES & CO.

Erdbeer-Milchshake mit Sahne ^G	4,90
Schokoladen-Milchshake mit Sahne ^G	4,90
Vanille-Milchshake mit Sahne ^G	4,90
Eiskaffee mit Sahne ^{6,10}	4,90
Eis-Schokolade mit Sahne ^G	4,90



KALTE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0,2 L	0,4 L
Coca-Cola ^{1,10}	2,50	3,00
Cola light ^{1,9,10}	2,50	3,00
Zero ^{1,9,11}	2,50	3,00
Fanta ^{1,3}	2,50	3,00
Sprite	2,50	3,00
Spezi ^{1,3,10} (Cola & Fanta).....	2,50	3,00
Lift (Apfelschorle).....	2,50	3,00

ERFRISCHENDE SCHORLEN

	0,4 L
Maracujaschorle	3,50
Johannisbeerschorle	3,50
Rhabarberschorle	3,50

LECKERE SÄFTE

	0,4 L
Orangensaft	3,00
Apfelsaft	3,00
Johannisbeersaft	3,00
Maracujasaft	3,00

MINERALWASSER AUS DER FLASCHE - AQUA MINERALE

Mineralwasser	0,25 l	2,50
Mineralwasser	0,75 l	5,50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	2,50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75 l	5,50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,11}	0,20 l	2,50
Schweppes Ginger Ale ¹¹	0,20 l	2,50
Schweppes Tonic Water ¹¹	0,20 l	2,50

LECKERE BIERE

	0,5 L	0,3 L
Pils ^{A3}	5,00	3,00
Radler ^{A3}	5,00	3,00
Alster ^{A3}	5,00	3,00
Malzbier ^{A1, A3}	0,3 l	3,00
Pils mit Schuss ^{1, 10, A3} Pilsbier mit Cola	0,3 l	3,00
Altbier ^{A3}	0,3 l	3,00
Weizen ^{A1, A3} hell	0,5 l	5,00
Weizebier alkoholfrei ^{A1, A3} alkoholfrei, hell	0,5 l	5,00

SPIRITUOSEN

Amaro Ramazzotti 30 % Vol.	2 cl	3,00 €
Amaro Averna 29 % Vol.	2 cl	3,00 €
Vecchia Romagna 38 % Vol. italienischer Weinbrand	2 cl	3,00 €
Cynar 16,5 % Vol. italienischer Kräuterlikör	2 cl	3,00 €
Limoncello 28 % Vol. Zitronenlikör	2 cl	3,00 €
Grappa 40 % Vol.	2 cl	3,00 €

PROSECCO "HAUSMARKE"

Prosecco Flasche	0,75 L	18,00 €
Prosecco Glas	0,1 L	3,00 €
Prosecco Glas	0,2 L	5,00 €

OFFENE WEINE

Offene Weine - Rot

	0,5 L	0,2 L
Chianti ^L	8,90	5,00
Dolce Fresca ^L prickelnd süß	8,90	5,00
Nero d'Avola Siciliano ^L	8,90	5,00
Primitivo Pulgese ^L	8,90	5,00

Offene Weine - Weiß

Pinot Grigio ^L	8,90	5,00
Grillo Siciliano ^L	8,90	5,00
Chardonnay ^L	8,90	5,00
Lugana ^L	8,90	5,00

Offene Weine - Rosé

Rosé ^L Hausmarke		5,00
-----------------------------------	--	------

WEINSCHORLEN & CO.

	Glas 0,4 L
Weißwein-Schorle ^L	5,00
Rotwein-Schorle ^L	5,00
Roséwein-Schorle ^L	5,00
Aperol Spritz ^{1,11} Weißwein mit Aperol und Sodawasser.....	5,00
Aperol Spritz alkoholfrei ^{1,11} mit Sanbitter.....	5,00
HUGO	5,00
Lillet Wild Berry	5,00
Limoncello Spritz	5,00
Don Lui ^{1,10} Rotwein mit Coca-Cola und Eiswürfeln.....	5,00

HEIß UND LECKER

	Glas 0,4 L
Hot Aperol	5,00
Hot Limoncello	5,00
Hot Hugo	5,00

LONGDRINKS

Campari Orange ¹ mit Orangensaft und Eiswürfeln	5,00
Wodka Lemon ^{3,11} mit Bitter Lemon und Eiswürfel	5,00
Whisky Cola ^{1, 10} Whisky mit Cola und Eiswürfeln	5,00
Rum Cola "Cuba Libre" ^{1, 10} Rum mit Cola und Eiswürfeln	5,00

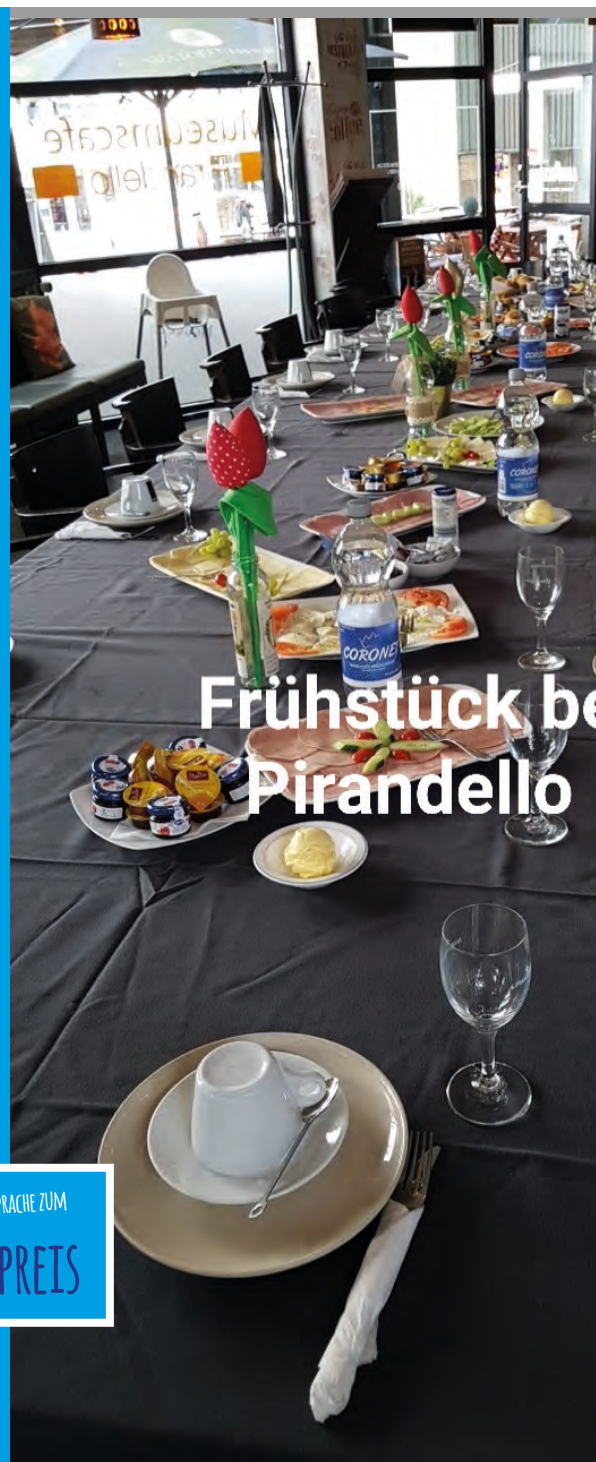
PARTY-SERVICE

**So feiern Sie in Buer nur bei uns!
Speisen und Getränke – so viel Sie möchten!**

Preis auf Anfrage in Ihrem Museumscafé Pirandello.
Gerne stimmen wir mit Ihnen ein individuelles Menü,
ganz nach Ihren Wünschen ab, mit einem reichhaltigen
Vorspeisenbuffet, zwei gewohnt frisch zubereiteten
Hauptgerichten mit Beilage und Ihrem Lieblingsdessert.

Im Festpreis sind alle Getränke, auch die alkoholischen
(außer Spirituosen und Prosecco), das Personal, alle
anfallenden Reinigungskosten und die Unterbringung
im Museumscafé Pirandello enthalten.

- Entspannter kann Feiern nicht mehr sein!



**Frühstück bei
Pirandello**

NACH ABSPRACHE ZUM
FESTPREIS

GUTSCHEINBUCH ODER SCHLEMMERKARTE

LIEBE GÄSTE, WENN SIE UNSER ANGEBOT MIT DEM GUTSCHEINBUCH ODER MIT DER SCHLEMMERKARTE NUTZEN, BERECHNEN WIR IHNEN EINE SERVICEPAUSCHALE IN HÖHE VON 2 EURO.
FISCHPRODUKTE SIND NICHT IM ANGEBOT ENTHALTEN!

VORSPEISENBUFFET

NACH ABSPRACHE

MENÜ-BEISPIEL ...

- **Caprese-Salat** (Tomaten, Mozzarella) - Rucolasalat mit Parmesankäse, Meeresfrüchtesalat nach italienischer Art
- **Vitello-Tonnato** Kalbfleisch mit Thunfisch
- **Gemüsecarpaccio** mit Auberginen und Zucchini
- **Lachscarpaccio mit Zitronendressing**
- **Gegrilltes Gemüse**
- **Mozzarella-Sticks und Cherry-Tomaten**
- **Grissini-Stangen mit Parmaschinken**

HAUPTSPEISE NUMERO UNO

Filetto di Manzo al Veneto

(Schweinefilet in Grappasauce und Rucola)

- **Hausgemachte Lasagne**
- **Penne al Pesto e Rucola e con Pomodorini**
- **Krabben und Cherry-Tomaten**

HAUPTSPEISE NUMERO DUE

BEILAGEN

- **Rosmarin-Kartoffeln**

DESSERT

- **Tiramisu**

LUIGI PIRANDELLO

Luigi Pirandello (* 28. Juni 1867 in Girgenti, dem heutigen Agrigent, Sizilien † 10. Dezember 1936 in Rom)
war ein italienischer Schriftsteller.

Er wird zu den bedeutendsten Dramatikern des 20. Jahrhunderts gezählt und erhielt 1934 den Nobelpreis für Literatur. Luigi Pirandello wurde auf einem kleinen Landgut mit dem bemerkenswerten Namen Caos in einem ärmlichen Vorort von Girgenti/Agrigent als Sohn eines Schwefelgrubenunternehmers geboren. Er wuchs in Agrigent und Palermo auf und veröffentlichte schon während der Schulzeit erste literarische Versuche. Nach der Beendigung der Schule 1887 studierte er 1888/89 Romanische Philologie in Rom und von 1889 bis 1891 in Bonn. In Bonn promovierte er über das Thema Laute und Lautentwicklung der Mundart von Girgenti und wurde Lektor am romanischen Seminar.

1892 kehrte er nach Italien zurück, ließ sich in Rom als freier Schriftsteller nieder und arbeitete als Journalist. Er heiratete Ende Januar 1894 Antonietta Portulano; aus der Ehe gingen drei Kinder hervor. 1897 wurde er in Vertretung Hochschuldozent für italienische Literaturgeschichte, an der Pädagogischen Akademie in Rom, 1907 wurde er an diesem Institut zum ordentlichen Professor ernannt.

Diese akademische Stellung hatte er bis 1922 inne. Bereits 1904 erzielte er seinen ersten großen Erfolg mit seinem Roman *Mattia Pascal*. Erst in den 1910er Jahren wandte er sich dem Drama zu, dem Gebiet, das ihm weltweit literarischen Ruhm einbringen sollte.

1921/22 hatte er großen, teilweise von Skandalen begleiteten Erfolg mit seinen Stücken "Sechs Personen suchen einen Autor" und *Heinrich IV.* 1924 eröffnete er ein eigenes Theater, das *Teatro d'Arte* in Rom. Wegen mangelnden finanziellen Erfolgs ging er danach auf Tourneen, die ihn durch Europa und nach Südamerika führten. 1928 wurde die Theatergruppe wieder aufgelöst.

Er schrieb hauptsächlich für das Theater, aber auch seine Kurzgeschichten und Novellen erlangten großes Ansehen. In einigen Novellen entwickelte er seine Gedanken, oft in Gestalt sizilianischer Legenden oder italienischer Ereignisse. Pirandello verfasste über 350 Kurzgeschichten, hauptsächlich über realistische Themen des italienischen und sizilianischen Lebens. Weniger Beachtung fand seine Lyrik.

WERKE

Mattia Pascal (*Il fu Mattia Pascal*), Roman 1904

Sechs Personen suchen einen Autor (*Sei personaggi in cerca d'autore*), Drama 1921 *Heinrich IV* (*Enrico IV*), Trauerspiel 1922

Novellen für ein Jahr (*Novelle per un anno*), 15 Bände 1922-1937

Einer, keiner, hunderttausend (*Uno, nessuno, centomila*), Roman 1926

Die Riesen vom Berge (*I giganti della montagna*), Drama (unvollendet) 1937

Literatur von und über Luigi Pirandello im Katalog der DDB:

- Pirandello Zentrum München
- Nobel e-Museum
- Pirandelloweb (italienisch)
- studiodiluigipirandello.it Istituto di studi pirandelliani Roma
- Pirandello su liberliber.it Werke Pirandellos als Download
- *Il fu Mattia Pascal* der gesamte Text von *Il fu Mattia Pascal*
- Alban Nikolai Herbst: *So ist es. Ist es so?* Eine Pirandello-Redoute (DLF 2000)



LUIGI PIRANDELLO WAR EIN ITALIENISCHER
SCHRIFTSTELLER.

PERSONENDATEN

Name: Pirandello, Luigi

Kurzbeschreibung: italienischer Schriftsteller

Geburtsdatum: 28. Juni 1867

Geburtsort: Girgenti, heute Agrigent, Sizilien

Sterbedatum: 10. Dezember 1936

Sterbeort: Rom

Wir verwenden folgende Kennzeichenpflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln
10. mit Koffein
11. mit Chinin

Folgende Allergene können in unseren Speisen enthalten sein:

- A1 Glutenhaltiges Getreide Weizen
- A2 Glutenhaltiges Getreide Roggen
- A3 Glutenhaltiges Getreide Gerste
- A4 Glutenhaltiges Getreide Hafer
- B. Krebstiere
- C. Ei
- D. Fisch
- G. Milch
- H1. Mandeln
- I. Sellerie
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupinen
- N. Weichtiere

WEITERE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ENTNEHMEN SIE BITTE UNSERER
INFORMATIONSMAPPE IM LADENLOKAL. BEI FRAGEN HILFT IHNEN UNSER PERSONAL GERNE!



MUSEUMSCAFÉ PIRANDELLO



Öffnungszeiten und Informationen

zum Partyservice unter:

www.museumscafe.online



Pirandello Museumscafé
Original italienische Rezepte

Alle Preisangaben sind in Euro
inklusive Bedienung und MwSt.
Irrtümer, Druckfehler
und Preisänderungen vorbehalten!