



Benvenuti

Herzlich Willkommen im Restaurant CARPE DIEM
auf Schloss Nippenburg.

Genießen Sie den Tag bei uns, ganz egal ob Sie nach der
Golf-Runde nur eine Kleinigkeit essen und trinken
möchten, ein rauschendes Fest feiern wollen oder einfach
spontan den Weg zu uns gewählt haben.

Hier bei uns im CARPE DIEM, unserem italienischen
Restaurant, erleben Sie den Geschmack des Südens, egal
ob Sie sich für eine köstliche Pizza aus unserem
Steinbackofen entscheiden oder leckere italienische
Pastagerichte genießen.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

BUON APPETITO



Wir freuen uns über Ihren Besuch
in unserem Restaurant.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir
(ausgenommen Trinkgeld) kein Bargeld akzeptieren.
Trinkgelder können aber auch bargeldlos
über jede Karte gebucht werden.

Sie können sich auf Ihren DGV-Ausweis
Geld aufbuchen und als Gast eine Gästekarte
mit Geld aufladen lassen.

Alternativ können Sie auch weiterhin mit
Ihrer EC-Karte, Ihrer Visa oder Mastercard
bei uns bezahlen.

(Kreditkartenzahlung ab 50,00 € möglich)

Die Aufladung einer Gästekarte bzw. Ihres
DGV-Ausweises ist über unsere Rezeption möglich.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit
und eine schöne Saison.



Aperitívi/Aperítif

Carpe diem

Chardonnay Sekt

0,1 l 4,00 €

Schloss Affaltrach

0,75 l 21,50 €

Brut, harmonisch, jung, lebendig und trendy

Carpe diem

Rosé Sekt

0,1 l 4,00 €

Schloss Affaltrach

0,75 l 21,50 €

Trocken, leuchtendes Rosé, jugendliche Frische,
dezente Süße

Kir Carpe Diem

0,1 l 5,00 €

Sekt mit Aperol ^{1,6},

0,1 l 4,50 €

Brombeer-, Johannisbeere- oder

Holunderblütensirup

Martini Bianco/Rosso

4 cl 3,50 €

Aperol Spritz ^{1,6}

0,2 l 5,00 €

Aperol Soda ^{1,6}

0,2 l 4,50 €

Ramazotti Rosato

0,2 l 5,00 €

- | | | | | |
|----------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------|
| 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 koffeinhaltig |
| 6 chininhaltig | 7 Süßungsmittel | 8 enthält eine Phenylalaninquelle | 9 geschwefelt | 10 Phosphat |



Italienische Klassiker

ANTIPASTI / Vorspeisen

Vitello tonnato	11,50 €
Antipasti-Teller	13,50 €

PASTA / Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese	8,50 €
Rigatoni Arrabiata (scharf)	8,50 €
Rigatoni Amatriciana (mit Speck und Zwiebeln)	8,50 €
Mezzalune	10,50 €

DOLCI / Dessert

Milch-Eis: Vanille oder Schoko	pro Kugel	2,50 €
Eis-Sorbet: Limette oder Himbeere	pro Kugel	2,50 €
- wahlweise mit Sekt oder Wodka		1,50 €
Kuchen		2,50 €
Torte		3,00 €
Tartufo (Halbgefrorenes)		6,50 €
Schokosoufflè		6,50 €
Semifredo Torroncino (Nougateiscreme)		6,50 €
Zitronenparfait mit Johannisbeer/Himbeer-Kern		6,50 €
Mango-Kokosnuss Eisparfait		6,50 €



Regionale Speisen

Weißwürste mit Brezel	4,00 €
Kleiner Salatteller	4,50 €
Schweizer Wurstsalat	8,50 €
Fleisch-Sülze mit Salat-Bouquet	8,50 €
Salatarrangement mit gebratener Putenbrust	10,50 €
Paniertes Schnitzel von der Pute mit Pommes	11,50 €
Nippenburger mit Pommes (zzgl. Käse 1,00 €)	11,50 €
Maultaschen mit Zwiebelschmelze & Kartoffelsalat	11,50 €

Pizza

Pizza pane Pizzabrot	4,00 €
Bruschetta Knuspriges Baguette mit Knoblauch, Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	5,00 €
Pizza Margherita Pizza mit Tomatensauce und Käse	6,50 €
Pizza Salami ^{2,3} Pizza belegt mit Salami	7,90 €
Pizza Prosciutto ^{2,3,10} Pizza belegt mit Hinterschinken	7,90 €
Pizza Funghi Pizza belegt mit Pilzen	7,90 €
Pizza Tonno e Cipole Pizza belegt mit Thunfisch und Zwiebeln	8,40 €
Pizza verdure Pizza belegt mit Grillgemüse	8,60 €
Pizza „carpe diem“ ^{2,3} Pizza belegt mit Rucola und Parmesankäse ^{2,3}	8,60 €
Calzone ^{2,3,10} Pizza gefüllt mit Schinken und Salami	9,40 €

Jede Pizza wird mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Jeder extra Belag kostet 1,00 €

Jedes extra Gedeck 1,50 €

Bevande Fredde / Kalte Getränke

Coca-Cola ^{1,5}	0,2 l	2,50 €
Coca-Cola Light ^{1,5}	0,4 l	3,50 €
Fanta ^{1,3}		
Süßer Sprudel ⁸		
Spezi ^{1,5}		
Golfer ^{3,6}	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €
Bitter Lemon ⁶	0,2 l	2,50 €
San Pellegrino	0,25 l	2,50 €
medium	0,75 l	5,00 €
Aqua Panna	0,25 l	2,50 €
still	0,75 l	5,00 €
Softschorle / Nektarschorle		
Apfelsaft-	0,2 l	2,50 €
Orangen- & Grapefruitsaft-	0,4 l	3,50 €
Johannisbeer & Maracujanektar		

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 koffeinhaltig
 6 chininhaltig 7 Süßungsmittel 8 enthält eine Phenylalaninquelle 9 geschwefelt 10 Phosphat



Birre / Bier

Fürstenberg	0,3 l	2,50 €
vom Fass	0,5 l	3,50 €
Fürstenberg alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Radler ⁸	0,5 l	3,50 €
süßer Sprudel mit Pils vom Fass		
Russe ⁸	0,3 l	2,50 €
süßer Sprudel mit Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,50 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,50 €
vom Fass	0,5 l	3,50 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Paulaner Kristall	0,5 l	3,50 €
Paulaner Dunkel	0,5 l	3,50 €

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 koffeinhaltig
6 chininhaltig 7 Süßungsmittel 8 enthält eine Phenylalaninquelle 9 geschwefelt 10 Phosphat



Vini Aperti / Offene Weine

Vino Bianco / Weißweine

Carpe diem

Grauburgunder

0,1 l 3,50 €

Württembergischer Qualitätswein

0,2 l 6,00 €

Schloss Affaltrach

0,75 l 21,50 €

trocken, feiner Duft nach Birne und Ananas

Verrenberger Lindenberg

Riesling

0,1 l 2,50 €

Qualitätswein

0,2 l 4,00 €

Schloss Affaltrach

halbtrocken, rassig, nachhaltig

Sauvignon Blanc

Württembergischer Qualitätswein

0,1 l 3,50 €

Schloss Affaltrach

0,2 l 6,00 €

trocken, herrlicher Duft nach Stachelbeere und grünem Paprika

0,75 l 21,50 €

Valerio Zenato

Lugana le Morette D.O.C.

0,1 l 3,50 €

Paschiera del Garda

0,2 l 6,00 €

aus 100 % Trebbiano di Lugana-Trauben, neutrale Frische, fruchtig mit Noten von Apfel und Ananas



Vini Aperti / Offene Weine

Vino Rosso / Rotweine

Carpe diem

Cuveé

0,1 l 3,50 €

*trocken, Cuveé aus Schwarzriesling, Burgunder
(früh/spät), Cabernet Cubin, blumig, duftig*

0,2 l 6,00 €

0,75 l 21,50 €

Cantina Conviviale

Primitivo del Salento I.G.T.

0,1 l 3,50 €

Adria Vini

0,2 l 7,00 €

*kirschrot, im Duft Noten von Weichselkirschen und
Dörrpflaumen, am Gaumen kräftig, mit angenehmer
Beerenaromatik und weichem Tannin*

0,75 l 23,50 €

San Pancrazio

Barbera D'Alba D.O.C.

0,1 l 3,50 €

Danielle Pelassa, Piemont

0,2 l 7,00 €

*ausgewogener Körper mit viel Stoff und reichen
Extrakten, ein Roter mit viel Wärme und Saft, elegant*

0,75 l 23,50 €



Vini Aperti / Offene Weine

Vino Rosato / Roséweine

Carpe diem

Lemberger Weißherbst

0,1 l 3,50 €

Schloss Affaltrach

0,2 l 6,00 €

lieblich, spritzig, frisch, elegante Süße

0,75 l 21,50 €

Classico D.O.C.

Bardolino Chiaretto

0,1 l 3,00 €

Casal Busol, Gardasee

0,2 l 5,00 €

*saftiger Rosé, erfrischend in der Frucht, herzhaft, weich
und mild in der Säure*

Schwarzriesling Weißherbst

Schloss Affaltrach

0,1 l 3,00 €

spritzig, frisch, elegante Süße

0,2 l 5,00 €

Weinschorle

Weiß, Rosé, Rot

0,25 l 3,00 €

süß oder sauer



Bevande calde / Heiße Getränke

Caffé Americano Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso einfach	2,00 €
doppelt	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Ciocolata calda Heiße Schokolade	3,00 €
Assortimento di tè Tee in verschiedenen Sorten, die Teekarte finden Sie im Anschluss an die Speisekarte	2,50 €



Digestivi / Digestif

Ramazotti	4 cl	3,50 €
Baileys	4 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	4,50 €
Grappa		
Bianca il Bacio delle Muse	2 cl	4,50 €
Riserva il Bacio delle Muse	2 cl	5,80 €
<i>18 Monate im Eichenfass gereift</i>		
Carpe diem Tresterbrand		
vom Lemberger	2 cl	2,50 €
vom Riesling	2 cl	2,50 €

Longdrinks

Wodka Lemon	2 cl	5,50 €
Gin Tonic	2 cl	5,50 €
Whisky Cola ^{1,5}	2 cl	5,50 €

- 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 koffeinhaltig
6 chininhaltig 7 Süßungsmittel 8 enthält eine Phenylalaninquelle 9 geschwefelt 10 Phosphat



Tee (je Tasse 2,50 €)

Exklusive Tee Sorten aus dem Ronnefeldt-Teehaus

Darjeeling

Blumige Eleganz und rundes Aroma

Zutaten: Schwarzer Tee

Ziehzeit: 3-4 Minuten

Earl Grey

vollaromatisch mit Zitrusaroma und Bergamotte

Zutaten: Schwarzer Tee, Aroma

Ziehzeit: 3-4 Minuten

Green Dragon

ein seltener Tee genuss, herb und erfrischend

Zutaten: Grüner Tee

Ziehzeit: 2-3 Minuten

Morgentau

mit Sencha, Blüten und Mango-Zitrusgeschmack

Zutaten: Grüner Tee, Aroma, Blüten

Ziehzeit: 2-3 Minuten

Sweet Berries

Süße Beeren mit kraftvollem Aroma

Zutaten: Hibiskus, Apfelstückchen, Hagebuttenschale, Aroma, Brombeerblätter, Himbeerstückchen, Orangenschale & Rosenblüten, Himbeer-Erdbeersaft-Konzentrat

Ziehzeit: 8-10 Minuten

Refreshing Mint

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit Zitronengras

Zutaten: Pfefferminzblätter, Zitronengras

Ziehzeit: 5-8 Minuten

Tee Ihrer Wahl mit einem Schuss Rum 1,50 € Aufpreis



Tee (je Tasse 2,50 €)

Exklusive Tee Sorten aus dem Ronnefeldt-Teehaus

Fruity Camomile

Kamillenblüten mit der Süße von Orangenblüten

Zutaten: Kamillenblüten, Orangenblüten

Ziehzeit: 5-8 Minuten

Cream Orange

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen

Zutaten: Rooibos, Aroma, Orangenschale, Vanillestückchen

Wellness

Vitalisierender Kräutertee mit Rooibos, Minze und Anis

Zutaten: Rooibos, Anis, Fenchel, Minze, Orangenschale, Zimt

Ziehzeit: 5-8 Minuten

Tee Ihrer Wahl mit einem Schuss Rum 1,50 € Aufpreis