



## ***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 €

Impuls

Muskattrollinger Rosé Sekt extra trocken

Schloss Affaltrach

Zarter Lachston im Glas, feiner Muskatton in der Nase, mit fruchtigen Aromen von Aprikose, Erdbeere und Melone. Nach 20 Monaten Hefelagerung erzeugen eine feine Perlage und die leichte Süße ein harmonisches Zusammenspiel im Mund: ein einzigartiges prickelndes Erlebnis.

0,75 l 32,00 €\*

Impuls

Muskateller Sekt trocken

Schloss Affaltrach

Goldgelb im Glas mit einer wunderbar feinen Perlage. Das Muskateller-Aroma kombiniert mit floralen und würzigen Tönen machen diesen Sekt wunderbar komplex und wecken Lust. Im Mund geben die angenehme Säure und die leichte Süße nach 20 monatiger Hefelagerung ein hervorragendes Zusammenspiel und erzeugen einen langen Nachhall, der durch die feine Perlage unterstützt wird.

0,75 l 32,00 €\*

\*Einführungspreis

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



## Aperitivi/Aperitif

Martini Bianco/Rosso	4 cl	3,50€
Sekt mit Aperol <sup>1,6</sup> , Brombeer-, Johannisbeere- oder Holunderblütensirup	0,1 l	4,50 €
Aperol Soda <sup>1,6</sup>	0,2 l	4,50 €
Aperol Spritz <sup>1,6</sup>	0,2 l	5,00 €
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

Minestrone	4,90 €
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 €
Nippenburger mit Pommes (zzgl. Käse 1,00 €)	11,50 €
Maultaschen mit Zwiebelschmelze & Kartoffelsalat	11,50 €

## Pizza

<b>Pizza pane</b> Pizzabrot	4,00 €
<b>Bruschetta</b> Knuspriges Baguette mit Knoblauch, Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	5,00 €
<b>Pizza Margherita</b> Pizza mit Tomatensauce und Käse	6,50 €
<b>Pizza Salami</b> <sup>2,3</sup> Pizza belegt mit Salami	7,90 €
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>2,3,10</sup> Pizza belegt mit Hinterschinken	7,90 €
<b>Pizza Funghi</b> Pizza belegt mit Pilzen	7,90 €
<b>Pizza Tonno e Cipole</b> Pizza belegt mit Thunfisch und Zwiebeln	8,40 €
<b>Pizza Verdure</b> Pizza belegt mit Grillgemüse	8,60 €
<b>Calzone</b> <sup>2,3,10</sup> Pizza gefüllt mit Schinken und Salami	9,40 €
<b>Pizza „carpe diem“</b> <sup>2,3</sup> Pizza belegt mit Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse <sup>2,3</sup>	12,00 €

Jede Pizza wird mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Jeder extra Belag kostet 1,00 €

Jedes extra Gedeck 1,50 €

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

## Bevande Fredde / Kalte Getränke

Coca-Cola <sup>1,5</sup>	0,2 l	2,50 €
Coca-Cola Light <sup>1,5</sup>	0,4 l	3,50 €
Fanta <sup>1,3</sup>		
Süßer Sprudel <sup>8</sup>		
Spezi <sup>1,5</sup>		
Golfer <sup>3,6</sup>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €
Bitter Lemon <sup>6</sup>	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 <sup>8</sup>	0,5 l	3,50 €
süßer Sprudel mit Pils vom Fass		
Russe <sup>8</sup>	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

<b>Caffé Americano</b> Tasse Kaffee	2,50 €
<b>Espresso</b> einfach	2,00 €
doppelt	3,50 €
<b>Cappuccino</b>	3,00 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,00 €
<b>Ciocolata calda</b> Heiße Schokolade	3,00 €
<b>Assortimento di tè</b> 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 €
<b>Grappa</b>		
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>		
<b>Carpe diem Tresterbrand</b>		
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 <sup>1,5</sup>	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