



BRASSERIE RIZZI

SOUL FOOD & DRINKS

#HERZLICH WILLKOMMEN



*Französische Klassiker,
italienische Lieblingsgerichte und
manchmal auch ein Touch Asien.*

*Alles, was uns schmeckt und Spaß macht,
landet hier auf dem Teller.*

Gute Weine gibt's auch!



*Am liebsten wird hier alles geteilt, frei nach dem Motto
„sharing is caring“.*

Zu **ALLERGENEN & INHALTSSTOFFEN** sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise in Euro.

#ENTREE

TAGES-DIP-VARIATION

5

Eine Auswahl an täglich frisch zubereiteten Dips, kreativ abgestimmt mit saisonalen Zutaten und aromatischen Gewürzen. Lassen Sie sich überraschen.

BRESAOLA

11

Eine italienische Delikatesse aus luftgetrocknetem, fein gewürztem Rindfleisch. Über mindestens 4 Monate hinweg gereift, bis er seine charakteristische zarte Konsistenz und das unverwechselbare Aroma entwickelt. Begleitet von Oliven und einem Hauch von Meersalz.

GUACAMOLE

6

Frisch zubereitete, cremige Avocado-Creme, verfeinert mit sonnengereiften Tomaten, milden Zwiebeln, frischem Limettensaft und einem Hauch Chili. Ein klassischer Dip, der nach Mexiko schmeckt.

EDAMAME MIT SPICY TERIYAKI

7

Gedämpfte junge Sojabohnen, veredelt mit einer pikanten Teriyaki-Sauce, die süß und scharf perfekt ausbalanciert. Sie bieten einen köstlichen und gesunden Snack mit asiatischem Flair.

KAVIAR & BÜFFELBUTTER

29

30 g erlesener Kaviar, direkt aus der Dose serviert, begleitet von cremiger Büffelbutter – eine luxuriöse Kombination, die auf der Zunge zergeht. Perfekt abgestimmt, um den feinen Geschmack des Kaviars hervorzuheben. Ein Genuss für besondere Momente.

HUMMERCREMESUPPE

8

Samtige Cremesuppe aus feinsten Hummern, verfeinert mit einem Hauch von aromatischen Gewürzen und einem Schuss Wermut. Ein eleganter Klassiker, der den Geschmack des Meeres auf den Teller bringt.

BOUILLABAISSE

14

Aromatische Fischsuppe nach mediterraner Art, reich gefüllt mit zartem Kabeljau, saftigem Lachs, feinen Jakobsmuscheln und knackigen Garnelen. Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, einem Hauch von Safran. Ein maritimer Genuss, der die Aromen der Provence einfängt.

APERITIVO

10

Eine abgestimmte Auswahl an italienischem Käse, aromatischer Wurst und zartem Schinken, begleitet von saftigen grünen Oliven – ein Genuss, der die Aromen Italiens auf Ihren Teller bringt.



#LETS SHARE

CARPACCIO CLASSICO VOM RIND

14

Carpaccio vom Rind, hauchdünn geschnitten und veredelt mit frischem Rucola und aromatischen Parmesanspänen. Abgerundet mit einem Spritzer Zitronensaft und einem Hauch Olivenöl – ein klassisches Highlight der italienischen Küche.

TATAR VOM RIND

16

Fein geschnittenes, hochwertiges Rindfleisch, raffiniert gewürzt und begleitet von einer cremigen Trüffel-Mayonnaise, die dem Gericht eine edle Note verleiht. Ein Genuss für Liebhaber exquisiter Aromen.

TATAR VOM THUNFISCH & AVOCADO

15

Frisches Thunfisch-Tatar, fein gewürfelt und harmonisch kombiniert mit cremiger Avocado. Verfeinert mit einem Hauch Limettensaft, Sesam und asiatischen Gewürzen – ein leichter und eleganter Genuss mit exotischem Flair.

GEBEIZTER LACHS

12

Gebetzter Lachs, verfeinert mit einer süß-würzigen Honig-Senf-Dill-Marinade, die ihm eine besondere Tiefe verleiht. Abgerundet mit einem Hauch edelsten Kaviars – eine raffinierte Kombination aus frischen Aromen und luxuriösen Akzenten.

PULPO-SALAT

13

Zarter Pulpo kombiniert mit aromatischen Oliven und kräftigen Kapern. Abgerundet mit einer leichten Vinaigrette und frischen Kräutern – ein mediterraner Salat, der die Aromen des Meeres und der Sonne vereint.

DUMPLINGS

10

Köstliche, handgemachte Dumplings, gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus zartem Spitzkohl und feinen Pilzen. Sanft gedämpft und serviert mit einer leichten Parmesancreme und frischen Kräutern – ein vegetarisches Highlight mit asiatischem Flair.

BURRATA

12

Cremige Burrata, die auf der Zunge zergeht, kombiniert mit saftigem Tomatenragout und eine feine Basilikumemulsion verleihen dem Gericht Tiefe. Eine raffinierte und moderne Interpretation eines italienischen Klassikers.

BRUSCHETTA-SALAT

8

Frische, würzige Tomatenwürfel, verfeinert mit aromatischem Basilikum, Knoblauch und einem Spritzer Olivenöl mit knusprigem geröstetem Brot als Salat serviert. Ein leichter, erfrischender Salat, der mediterrane Aromen perfekt einfängt.

SALAT RIZZI NIZZI

16

Zartes gegrilltes Rindfleisch und saftige Garnelen auf einem frischen, knackigen Salat aus buntem Gemüse. Verfeinert mit einem hausgemachten Essig-Öl-Dressing, das den natürlichen Geschmack der hochwertigen Zutaten perfekt unterstreicht. Ein leichter, herzhaft-eleganter Genuss.

#KURZGEBRATEN

KABELJAU

22

Zarter Kabeljau, verfeinert mit einer aromatischen Honig-Senf-Dill-Sauce, die süß-würzige Akzente setzt. Serviert auf frischen Salatherzen, die dem Gericht eine leichte Frische verleihen. Ein harmonisches Zusammenspiel von Aromen und Texturen.

TUNA

25

Saftig gegrilltes Thunfischfilet, umhüllt von einem knusprigen Sesammantel, der einen perfekten Kontrast zur zarten Fischtextur bietet. Serviert auf einem cremigen Blumenkohlpuree. Ein delikates Zusammenspiel von Aromen und Texturen.

LAMM

24

Gebratenes Lamm, serviert mit einer erfrischenden Rahmsoße aus Minze, die dem Gericht eine aromatische Frische verleiht. Begleitet von einem herzhaften Bohnenragout. Eine harmonische Kombination aus würzig und cremig.

GARNELEN

24

Saftig gebratene Garnelen, verfeinert mit einer aromatischen Sauce aus Knoblauch, frischen Tomaten, Olivenöl, Weißwein und mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin. Ein Hauch von Südfrankreich auf Ihrem Teller, serviert mit Knoblauchbrot.

INVOLTINI

20

Zarte Kalbsinvoltini, gefüllt mit aromatischem Provolone, frischem Salbei und delikatem Schinken, zu einem zarten Bissen gerollt. Serviert in einer cremigen Parmesan-Pilzrahm- Sauce. Ein wahrer Genuss für Gourmets.

KALBSBÄCKCHEN ALBA

27

Langsam zart geschmorte Kalbsbäckchen, serviert in einer reichhaltigen Alba-Trüffelsauce, die mit ihrem intensiven Aroma das Gericht abrundet. Eine Kombination, die für ein unvergessliches Geschmackserlebnis sorgt. Serviert mit Kartoffelpüree.

SCHWEINEBAUCH

19

Knusprig geschmorter Schweinebauch, der mit seiner zarten Fleischstruktur und knuspriger Kruste begeistert, serviert auf einem aromatischen Sesam-Spitzkohl. Der leicht geröstete Sesam verleiht dem Gericht eine nussige Note. Wir finden: Eine perfekte Balance aus herzhaft und frisch.



#PASTA LOVER

TAGLIOLINI SCAMPI

Hausgemachte Tagliolini mit Riesengarnelen. Ein delikater Genuss für Liebhaber der italienischen Küche.

16

PAPPARDELLE TRÜFFEL

Hausgemachte, breite Pappardelle, in einer leichten Butter- und Parmesan-Sauce geschwenkt, die ihren vollen Geschmack zur Geltung bringt. Abgerundet mit hauchdünn gehobeltem Trüffel, der dem Gericht eine erdige Note verleiht – ein wahres Fest für die Sinne.

17

PENNE BURRATA

Penne an einem frischen Tomaten Sugo. Serviert mit einer ganzen Burrata, deren cremiger Kern das Gericht perfekt abrundet – ein harmonisches Zusammenspiel aus frischen Aromen und Cremigkeit.

14

CHICKEN CROSSIES

10

Zarte Hähnchenstücke, in einem knusprigen, goldbraunen Teigmantel gebacken – perfekt für kleine Hände und große Freude! Serviert mit Pommes.

BACKFISCH MIT KARTOFFELECKEN

10

Zartes, gebackenes Fischfilet, begleitet von knusprigen Kartoffelecken – schmeckt den kleinen Gästen besonders gut.

PASTA

7

Wahlweise mit einer sanften Buttersoße oder einer frischen, milden Tomatensoße.



#UPGRADE

JE 3€

Beilagensalat
Kräuterbutter des Hauses
Grillgemüse
Thymiankartoffeln
Zwiebelmarmelade
Café de Rizzi

JE 5€

Speckbohnen
Kartoffelpüree
Pommes
Trüffelsauce

JE 8€

Trüffel-Pommes

*Freitag und Samstag:
Austern und Schnitzel*

WIENER SCHNITZEL

Knusprig goldbraun paniertes Kalbsschnitzel, in Butterschmalz gebraten, serviert mit einer Zitronenscheibe. Dazu wahlweise knusprige Bratkartoffeln, feiner Gurkensalat & Preiselbeeren – ein Klassiker, der jeden begeistert.

FRISCHE AUSTERN

Köstliche, handverlesene Austern, direkt aus dem Meer, serviert auf Eis mit Zitronenspalten und einer klassischen Vinaigrette. Ein erfrischender und exquisiter Genuss für Liebhaber maritimer Delikatessen.

#DESSERTS

SCHOKOMOUSSE

8

Cremiges, luftiges Schokomousse, das zart auf der Zunge zergeht, verfeinert mit einer erfrischenden Note von Orange. Ein perfektes Zusammenspiel aus süßer Schokolade und fruchtig frischer Orange – ein himmlisches Dessert für Schokoladenliebhaber.

PISTACCHIO TIRAMISU

8

Eine köstliche Variation des italienischen Klassikers: Schicht für Schicht himmlisch zarte Löffelbiskuits, verfeinert mit einer luftigen Pistaziencreme – ein Dessert, das Tradition und Raffinesse perfekt vereint.

BEEREN-CRUMBLE

7

Warmer Beeren-Crumble, knusprig gebacken mit einer goldbraunen Streuseldecke und vollgepackt mit saftigen, saisonalen Beeren. Serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis, das zart auf dem warmen Crumble schmilzt – ein unwiderstehlicher Genuss für alle Dessertliebhaber.

GELATO

pro Kugel 2

Eine Auswahl an klassischen Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere und mehr – cremig, erfrischend und für jeden Geschmack etwas dabei. Ein süßer Genuss für Groß und Klein.

#GETRÄNKE

APERITIVO

Rizzi Fizzi, Prosecco, mit Hibiskus und Feige _____	7.50
Scavi & Ray Prosecco _____ 0,1 l	3.00
Aperol-Sprizz _____	8.00
Limoncello Sprizz _____	8.00
Maracuja-Sprizz _____	8.00
Sprizz Alkoholfrei _____	6.50
Citrus Garden Sprizz Limoncello, Pink Grape, Prosecco _____	8.00
Campari Sprizz _____	8.00
Hugo _____	8.00
Martini Bianco _____	6.00
Campari Soda / Orange _____	6.00

HEISSGETRÄNKE

Espresso _____	2.20
Espresso, direkt an der Theke _____	1.20
Espresso Doppio _____	3.00
Espresso Macchiato _____	2.60
Cappuccino _____	3.40
Tasse Kaffee _____	3.00
Latte Macchiato _____	4.00

Tasse Tee _____	2.80
Heiße Schokolade _____	3.00
Heiße Schokolade mit Sahne _____	3.30
Shakerato Espresso, mit Eiswürfeln und Zucker in einem Shaker aufgeschlagen _____	4.00

DIGESTIF

Averna, Ramazzotti, Fernet Branca, Amaretto, Sambuca, Grappa, Williams Birne, Vodka, Tequila, Gin Limoncello, Grappa, Amaro Montenegro, Rum _____ 2 cl	3.00
Vecchia Romagna, Hennessy, Bushmills Whiskey _____ 2 cl	5.00
Glenmorangie Original 12 Years _____ 2 cl	6.00
Jack Daniels Single Barrel _____ 2 cl	6.00
Laphroaig Islay Single Malt Scotch _____ 2 cl	6.00
Marzadro Grappa Le Diciotto Lune, Barrique _____ 2 cl	6.00
Nonino Tradizione Grappa _____ 2 cl	6.00
Poli Sarpa Grappa Barrique _____ 2 cl	6.00



SOFTDRINKS

Club Mate, Club Mate Cola, Lemon Lime Lapacho _____	0,33 l	3.90
Franken Brunnen Exquisit _____	0,25 l	3.80
Franken Brunnen Exquisit _____	0,75 l	6.00
Ninos Limo Holunder & Minze _____	0,5 l	6.50
Ninos Limo Thymian & Himbeeren _____	0,5 l	6.50
Ninos Zitronenlimo, Kaffirblätter & Zitronengras _____	0,5 l	6.50
CocaCola, CocaCola light, Fanta, Mezzo Mix, Sprite _____	0,33 l	4.00
Bitter Lemo, Tonic, Ginger Ale, Pink Grapefruit _____	0,2 l	3.30

SÄFTE UND SCHORLEN

Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbersaft, Maracujasaft, Ananassaft _____	0,25 l	3.50
_____	0,5 l	5.50
Als Schorle _____	0,25 l	3.30
Als Schorle _____	0,5 l	4.80

BIER

Loscher Pils vom Fass _____	0,25 l	3.30
Loscher Pils vom Fass _____	0,4 l	4.20
Loscher Münchsteinacher Hell _____	0,33 l	3.80
Loscher Natur-Radler _____	0,33 l	3.80
Loscher Zwickel-Pils _____	0,33 l	3.80
Loscher Schwarzbier _____	0,5 l	4.40
Loscher Hefeweizen vom Fass _____	0,5 l	4.20
Hofmann Hell vom Fass _____	0,5 l	4.00
Gutmann Weißbier Alkoholfrei _____	0,5 l	4.40
Clausthaler Classic Alkoholfrei _____	0,5 l	4.20
Radler, Cola-Bier, Cola-Weizen, Russenhalbe _____	0,5 l	4.20



#GETRÄNKE

OFFENE WEINE – ROT

Cantina Medaina Dolcetto d'Alba DOC 0,25 l 8.00

Ein eleganter Rotwein aus der renommierten Weinregion Alba im Piemont, Italien. Der Dolcetto d'Alba begeistert mit seiner tief rubinroten Farbe und einem Bouquet von roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Mandeln. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch, mit einer samtigen Textur, feiner Säure und einem angenehm trockenen Abgang. Ein vielseitiger Begleiter zu Pasta, Fleischgerichten und mittelkräftigem Käse – perfekt, um den Genuss italienischer Lebensfreude zu zelebrieren.

Château Brejou Bordeaux AOC 0,25 l 8.00

Ein klassischer Bordeaux-Rotwein, der Eleganz und Charakter vereint. Dieser Wein präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot mit Aromen von dunklen Beeren, Cassis und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen, mit sanften Tanninen, einer feinen Struktur und einem angenehmen, fruchtbetonten Abgang. Ein hervorragender Begleiter zu Rindfleisch, Lamm und gereiftem Käse – ideal für Liebhaber traditioneller Bordeaux-Weine.

OFFENE WEINE – WEISS

Vini di Paolo Custoza DOC 0,25 l 7.00

Ein erfrischender Weißwein aus der Custoza-Region in Venetien, Italien. Der Vini di Paolo Custoza DOC besticht mit einer leuchtend strohgelben Farbe und einem Bouquet von weißen Blüten, reifen Äpfeln und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und harmonisch, mit einer ausgewogenen Balance zwischen Frische und dezenter Fruchtigkeit. Ein idealer Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen und sommerlichen Salaten – perfekt für entspannte Genussmomente.

La Vieille Ferme Blanc Vin de France 0,25 l 7.00

Ein lebendiger und zugänglicher Weißwein aus Frankreich, der mit seiner frischen und fruchtigen Note begeistert. La Vieille Ferme Blanc verführt mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen ist er leicht, harmonisch und erfrischend, mit einer angenehmen Mineralität im Abgang. Ein vielseitiger Wein, der hervorragend zu leichten Gerichten wie Fisch, Geflügel, Salaten oder als Aperitif passt – unkompliziert und perfekt für jeden Anlass.



COCKTAILS

Espresso Martini _____	8.90
Margarita _____	8.80
Negroni _____	8.00
Whisky sour (vegan) _____	8.00
Caipirinha _____	9.50
Mojito Classic oder Himbeer-Variante _____	9.50

NON ALCOHOLIC

Virgin sunrise

(Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Himbeersirup) _____	7.80
--	------

Ipanema

(Brauner Zucker, Limetten, Maracujasaft, Ginger Ale) _____	7.80
---	------

Driver Caipi

(Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale, Minze) _____	7.80
--	------

HIGHBALLS

Gin Tonic _____	8.50
Skinny bitch _____	8.50
Vodka Lemon / effect _____	8.50
Cuba libre _____	8.80
Whisky Ginger Ale _____	8.80



#BRASSERIE BOAT

Männer-Handtasche

6 x 0,33 l Helles oder Pils + Bresaola **32.00**

Rizzis Boat

0,7 l 9 Miles Vodka + 5 x 0,2 l Beigetranke + 30 g Kaviar **100.00**

Pony Boat

0,7 l Scavi & Ray Prosecco + 0,5 l Orangensaft + Edamame **35.00**

Herrengedeck

Espresso + 2 cl Grappa **6.50**

Holy Tree

Wählt aus unseren Aperitivo-Klassikern
6 Gläser **45.00**
12 Gläser **90.00**

**H&R RIZZELLI
GMBH & CO. KG**

BRASSERIE RIZZI

Bamberger Straße 50 | D-91413 Neustadt a. d. Aisch
www.brasserie-rizzi.de | **Reservierung online möglich**

HOTEL & RESTAURANT RIZZELLI

Richard-Wagner-Str. 15 | D-91413 Neustadt a. d. Aisch
Tel. +49 9161 3011 | www.HR-Rizzelli.de

