



VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



Benvenuto,

HERZLICH WILLKOMMEN

**wir freuen uns sehr,
Sie in unserem Restaurant
Villa Golfista in Lichtenau
begrüßen zu dürfen.**

Wir, das sind Elena und Carmine Pepe, und wir stehen für traditionelle italienische Küche.



Cucina come la nonna

Kochen wie bei der Großmutter: Gerichte mit Charakter, italienische Klassiker, bodenständig und voller Geschmack, ausgesucht aus vielen Regionen.

Mit der Leidenschaft für die Küche meiner Heimat in Kampanien und den Blick für Spezialitäten aus Sizilien, Rom und der Toskana möchten wir Ihnen ein Stück der Gastgeberkultur und des Lebensgefühls von bella Italia auf den Teller bringen.

Unsere Speisekarte bietet ihnen variantenreiche Antipasti, authentische Pasta und Pizza, eine Auswahl an Fisch und Fleisch und natürlich süße Dolci. Zusätzlich finden Sie auf der Wochenkarte je nach Jahreszeit wechselnde Gerichte. Nach 45 Jahren in Deutschland haben wir natürlich auch Klassiker unserer zweiten Heimat im Programm. Und für den kleinen Hunger vor oder nach der Runde Golf ist ebenfalls gesorgt.

Haben Sie einen bestimmten Wunsch, ein spezielles Gericht, das eine Erinnerung an Italien weckt?

Möchten Sie eine größere Feier ausrichten? Sprechen Sie uns gerne an, wir sind immer bestrebt, alles ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten.

**Genießen Sie den Besuch in der
Villa Golfista, ein Stück Italien,
das von Herzen kommt.**



VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



La Colazione

FRÜHSTÜCK
8:00 – 11:00 UHR

BELLA ITALIA

Croissant, Caffe Americano, frischer Obstsaft
7.90

UOVO STRAPAZZATO

Rührei mit frischen Kräutern, Brot
8.90

TOAST CLASSICO

mit gekochtem Schinken und Käse
6.-

STRETTO MASSIMO

Strammer Max
9.90

Bevande calde

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO MOCAMBO

Einfacher Wachmacher
1.90

DOPPIO ESPRESSO

Doppelter Wachmacher
3.50

AMERICANO

3.70

CAPPUCCINO

4.20

LATTE MACCHIATO

4.50

E CIOCCOLATO

Heiße Schokolade
4.20

TEE

verschiedene Sorten
3.30

Nulla è difficile per chi ama.

Nichts ist schwierig für den, der liebt.
Cicero

Antipasti

VORSPEISE

VERDURE

Paprika, Karotte, Aubergine, Olive 12.50

MISTA

Gemischte Platte 14.90

TERRA

Salami, Schinken, Speck, Wurst 15.90

Primi piatti

ERSTER GANG

MINISTRONE

Gemüsesuppe 8.90

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch in Thunfischsoße 16.90

CROSTINI ALLA TOSCANA

Geröstetes Weißbrot, Zucchini,
Bohnen, Sardellen, Speckcreme 9.90

BRUSCHETTA

Geröstetes Weißbrot, Tomate 6.90

CARPACCIO DI MANZO

Rindfleisch, Parmesan, Olivenöl 19.50

Insalata

MISTA

Gemischter Salat, Gurke, Tomate 7.-

DI POMODORO

Tomate, Zwiebel 8.90

CAPRESE

Tomate, Büffelmozzarella 11.-

ITALIA

Gemischter Salat, Schinken, Käse,
Ei, Thunfisch, Zwiebel 12.90

DI CASA

Gemischter Salat auf Pizzabrot 11.-

CAESAR SALAD

Hähnchen, Römersalat, Croutons,
Parmesan, Sauce 14.-

VILLA GOLFISTA

Gemischter Salat, Cherrytomaten, Gurken,
Oliven, Fetakäse, Rosinen, Walnüsse,
Honig dressing 12.90

PIZZABROT

mit oder ohne Knoblauch 6.90



VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



Carne

FLEISCH

SALTIMBOCCA

Kalbsschnitzel, Salbei, Schinken 19.90

ARISTO ARROSTO

Schweinebraten vom Grill 17.90

SALSICCIA

Italienische Bratwurst auf
süditalienischem Brokkoli (Fiarelli) 14.90

Mare

FISCH

PESCE DEL GIORNO

Frischer Fisch, Gemüse und Zitronenöl
Tagespreis

CALAMARI RIPIENI

Gefüllter Tintenfisch 21.90

FRITTO MISTO

Frittierte Meeresfrüchte* 18.90

ORATA CON ERBE

Dorade vom Grill im Kräuterbett 23.90

Senza Carne

VEGETARISCH

RISOTTO DELLA STAGIONE

Carnaroli-Reis, Parmesan und
saisonale Zutaten 14.-

RISOTTO ALLA MILANESE

Carnaroli-Reis, Mailänder Art 13.50

MELANZANE

ALLA PARMIGIANA

Aubergine, Tomatensauce,
Mozzarella, Basilikum 13.50

Alle Fleisch-, Fisch- und Grillgerichte
werden wahlweise mit gebratenen
Kartoffeln, Pommes Frites
oder einem Brotkorb serviert.

*Krabben enthalten 5% Wasser

*Ho dei gusti semplicissimi,
mi accontento sempre del meglio.*

Mein Geschmack ist simpel,
ich gebe mich immer mit dem Besten zufrieden.

Oscar Wilde

Pizza

MARGHERITA

Mozzarella 9.50

SALAMI

Salami 13.-

PROSCIUTTO

Vorderschinken 13.-

FUNGHI

Champignons 13.-

MISTA

Vorderschinken, Champignons,
Salami, Paprika, Peperoni 14.50

VESUVIO

Scharfe Salami, Peperoni,
Sardellen, Chili 14.-

PARMA

Mozzarella, Schinken, Rucola,
Parmesanstücke 15.90

TONNO

Thunfisch, Zwiebeln 14.-

CALABRESE

Pikante Salami, Oliven, Mozzarella 14.-

BUFALINA

Büffelmozzarella, Rucola 15.90

VERDURE

Gemüse 12.50

Zusatzbelag je Zutat 1.50–2.50

Alle Pizzen ohne Tomatensoße erhältlich.

Pasta

LASAGNE

Ragu, Mozzarella 13.90

TAGLIATELLE RAGU

Hackfleisch 12.50

RIGATONI

ALL' ARRABBIATA

Tomaten, Peperoni 12.90

TORTELLINI

DE LA CASA

Ricotta, Spinat 13.90

SPAGHETTI VERDURE

Gemüse 13.-

SPAGHETTI

AMATRICIANA

Tomaten, Speck, Rote Zwiebel 14.90

CARBONARA

Speck, Ei 13.90

GNOCCHI

BURRO E SALVIA

Braune Butter, Salbei 13.90

GNOCCHI

GENOVESE E BUFALO

Hausgemachtes Pesto 12.90

ORECCHIETTE

E FASULE

Weißer Bohnen, Knoblauch, Pfeffer 13.90



VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



Golfisti

CLUBSANDWICH

Salat, Pute, Käse 8.90

CAESAR SALAD

Hühnchen, Römersalat,
Croutons, Parmesan, Sauce 14.-

TRAMEZZINI

Italian Streetfood Toast
wahlweise mit
Schinken | Salami | Thunfisch 5.90

ARANCINI DI RISO

Frittierte Reiskugeln
Eine | Drei 4.- | 10.-

Dolci

TIRAMISU

Espresso, Mandellikör 5.50

TORTA DE LA NONNA

Kuchen nach Omas Rezept 5.50

PANNA COTTA

Waldfrüchte | Karamell 5.50

TORTA AL PISTACCHIO

Käsekuchen mit Pistazien 6.50

Tedeschi

DEUTSCH

FRÄNKISCHE BRATWURST

mit Kartoffelsalat
Zwei | Drei 9.90 | 12.50

mit Bauernbrot
Zwei | Drei 8.90 | 11.50

Wahlweise mit mittelscharfem Senf
oder Kren

CURRYWURST

mit Pommes Frites 8.50

SCHNITZEL WIENER ART

mit Pommes Frites oder
Kartoffelsalat 15.90

La vita bene spesa lunga è.

Ein gut verbrachtes Leben ist lang.

Leonardo Da Vinci

Bevande

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



ACQUA
MORELLI

MINERALWASSER

still | spritzig

0,25 | 0,75 l

3.10 | 6.60

COCA COLA

COCA COLA ZERO

FANTA | SPRITE | SPEZI

0,33 l

3.60

GOLFER

Grapefruit-Schorle

0,4 l

4.10

VITAMIN-DRINK

0,4 l

4.90

SAFT

Apfel | Orange | Traube

0,2 | 0,4 l

3.10 | 4.40

SAFTSCHORLE

0,2 | 0,4 l

2.90 | 4.20

HAUSGEMACHTER EISTEE

Pfirsich | Zitrone

0,4 l

4.90

ITALIENISCHE LIMONADE

0,33 l · Polara

Zitrone | Chinotto | Mandarino Verde

Gassosa | Aranciata Rossa | Cedrata

4.50

Birra & Vino

HÜRNER HELLES

0,5 l · vom Fass

3.80

RADLER

3.60

LEDERER PILS

0,3 l · vom Fass

3.30

SEBALDUS

WEIZEN

0,5 l

3.90

mit Zitronenlimonade

3.80

mit Mineralwasser

3.60

mit Cola

3.80

TUCHER KRISTALLWEIZEN

0,5 l

3.80

TUCHER WEIZEN

0,5 l · alkoholfrei

3.80

JEVER FUN

0,5 l · alkoholfreies Pils 0,0%

3.70

VINO DE LA CASA

rot | weiß

0,2 l

4.90

G'SPRITZTER

süß | sauer

0,4 l

4.90



VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



Rossi

ROTWEIN

ROSSO PASSO DEL VENETO

Lenotti – Venetien

Fruchtbetont, weich und zugänglich mit Noten von Kirsche und Pflaume; geschmeidig am Gaumen, samtig und charmant
0,125 | 0,75 l 6.- | 18.-

PASSIONE SEGRETA NEGROAMARO – IGP

Conti Zecca – Apulien

Charaktervoll, würzig und aromatisch mit Brombeere, Kräutern und einem Hauch Lakritz; sanft, rund, sehr angenehm zu trinken
0,125 | 0,75 l 6.- | 18.-

PASSIONE SEGRETA PRIMITIVO – IGP

Conti Zecca – Apulien

Warm, üppig und einladend mit dunkler Beerenfrucht; Vanille und feine Schokoladennote, vollmundig, weich und sinnlich
0,125 | 0,75 l 6.- | 18.-

CHIANTI CLASSICO – DOCG

Carpineto – Toscana

Saftig und aromatisch mit Kirsche, Veilchen und dezenten Beeren; lebendig, feinwürzig und mit klassischer Toscana-Eleganz
0,75 l 24.-

ROSSO DI MONTALCINO – DOC

Carpineto – Toscana

Frisch, fruchtig und vital mit roter Kirsche und leichten Tanninen; fein strukturiert, harmonisch und sofort zugänglich
0,75 l 39.-

COSTERA CANNONAU DI SARDEGNA – DOC

Argiolas – Sardinien

Warm, aromatisch und mediterran mit Aromen von Beeren, Tabak und einem Hauch Pfeffer; samtig, rund und sehr harmonisch
0,75 l 27.-

GROTTA ROSSA CARIGNANO DEL SULCIS – DOC

Santadi – Sardinien

Intensiv fruchtig mit Kirsche, schwarzer Johannisbeere und sanfter Würze; rund, weich und angenehm zugänglich
0,75 l 22.-

AMARONE DELLA VALPOLICELLA – DOC

Corte Figaretto – Venetien

Dicht, kraftvoll und komplex, rubinrot, Noten von Kakao und reifen Früchten; intensiv, lang anhaltend und elegant
0,75 l 65.-

TERRE BRUNE – DOC

Santadi – Sardinien

Edles Bouquet: Pflaumen- und Heidelbeernoten mit Aromen von Tabak, Lakritz und Wachholder; am Gaumen voll und weich, beeindruckend langer Abgang
0,75 l 96.-

Il bene non è mai troppo.

Das Gute ist nie zu viel.
Italienisches Sprichwort

Bianchi

WEISSWEIN

SPAGO BIANCO CUSTOZA – DOC

Lenotti – Venetien

Frisch und harmonisch, feine Aromen von Birne, Apfel und weißen Blüten; leicht und elegant, sanfte Säure, angenehme Trinkability, idealer Terrassenwein

0,125 | 0,75 l

6.- | 18.-

WEISSBURGUNDER – DOC

Kurtatsch – Südtirol

Klar mit zarten Aromen von Apfel und Birne, feines Duftspiel; geradlinig und angenehme Säure, trocken, elegant

0,75 l

29.-

SAUVIGNON BLANC ISONZO – DOC

I Feudi di Romans – Friaul

Aromatisch, lebendig mit Noten von Stachelbeere, Zitrus und exotischen Früchten; frisch und animierend, angenehm leicht

0,75 l

28.-

GRECO DI TUFO – DOCG

Mastroberardino – Kampanien

Ausdrucksstark und charaktvoll mit Noten von Zitrus, Pfirsich, Ananas, Aprikose; frisch, klar mit gutem Körper und Tiefe

0,75 l

34.-

I FRATI LUGANA – DOC

Cà dei Frati – Lombardai

Elegant, frisch, feine Noten von Aprikosen und Mandeln, weich, harmonisch; sehr ausgewogen nebst sanftem Abgang, vielseitiger Begleiter mit feiner Säure

0,75 l

36.-

Rosato

ROSÉ

CHIARETTO GARDA CLASSICO – DOC

Bulgarini – Lombardai

Herrlich frisch, beschwingt und leicht, dennoch kraftvoll am Gaumen; Aroma einer Blumenwiese, Fruchterlebnis von Kirschen und Pfirsichen

0,75 l

31.-

IGP, DOC und DOCG stehen für definierte Qualitätsstandards, die Ursprung, Herkunft und Produktionsmethoden eines Weines aus Italien garantieren.

IGP Indicazione Geografica Protetta | Region geschützt, flexible Herstellung

DOC Denominazione di Origine Controllata | Kontrollierte Herkunft & Qualität

DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita | Höchste Stufe, strengste Regeln



VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



Digestivi

SCHNÄPSE

LIMONCELLO DI SORRENTO 4.50

AMARO

Averna Sicilia | Montenegro 4.80

FERNET BRANCA 4.50

SAMBUCA IL SANTO 4.50

GRAPPA

Bianca | Riserva 5.- | 6.50

MIRTO DI SARDEGNA

Myrtenlikör 6.-

Whisky

STARS&STRIPES USA 40%

Klassischer Bourbon 2cl | 4cl 3.- | 6.-

GLENGANNON Schottland 40%

Malzig, 5 Jahre 2cl | 4cl 4.- | 7.-

SINGLETON Schottland 40%

Single Malt, 12 Jahre 2cl | 4cl 4.- | 8.-

JAMESON Irland 40%

dreifach gebrannt, angenehm mild
2cl | 4cl 5.- | 8.-

GLENFIDDICH Schottland 40%

Single Malt, 12 Jahre 2cl | 4cl 6.- | 10.-

Aperitivi e Cocktails

LIMONCELLO SPRITZ

mit Prosecco · SCAVI & RAY 7.50

APEROL SPRITZ

mit Prosecco · SCAVI & RAY 7.50

CAMPARI SODA

mit Prosecco · SCAVI & RAY 8.-

HUGO

0,2 l · SCAVI & RAY 8.-

PROSECCO

0,1 | 0,75 l · SCAVI & RAY 5.50 | 32.-

NEGRONI

Gin, Bitterlikör, Wermut 7.50

BELLINI

Prosecco, Pfirsich 7.50

AMERICANO

Campari, Wermut, Soda 7.50

ESPRESSO MARTINI

mit Wodka 9 Mile 6.50

MOJITO ITALIANO

Sizilianische Zitrone, Bergamotte 9.50

*Mangia bene, ridi spesso,
ama molto.*

Iss gut, lache oft, liebe viel.
Lebensmotto

Gin

Als Solist, mit Tonic oder als Longdrink

HOUSE OF LION HEART

Pink Fine Gin 37,5 %

Ausgewogene Balance von Wacholder und
frischer Süße – ideal mit Tonic 4cl 4.-

GORDONS LONDON

Dry Gin 37,5 %

Klassiker: Orangen, Koriander, Zimt und der
charakteristische Wacholder 4cl 4.-

BOMBAY SAPPHIRE

London Dry Gin 40 %

Süß-fruchtig, Wacholder und Zitronen,
Dezente Schärfe im Abgang 4cl 5.50

SEARS GIN

Feinherb frisch 37,5 %

Koriander und Zitruschalen treffe
Wacholder, Top zu Tonic 4cl 6.50

BULLDOG

London Dry Gin 40 %

Frisch, mit Zitrus und Drachenfrucht,
weich, langer Abgang 4cl 7.-

MALFY GIN ROSA

Italien 41%

Aromatisch frisch: Pink Grapefruit, Rhabarber,
Zitrone und Anis 4cl 7.50

ROCU GIN

Japanese Craft Gin 43%

Süß, mit Kirschblüten und grünem Tee,
pfeffriger Abgang 4cl 8.-

Mix e Longdrinks



GOLDBERG *of London*

GOLDBERG

0,2 l

TONIC WATER 4.20

BITTER LEMON 4.20

GINGER ALE 4.20

GINGER BEER 4.20

Rum

Mount Gay produziert seit 1703 heraus-
ragende Rum-Qualität auf Barbados.

ECLIPSE GOLD 40 %

Klassiker: Zwei Jahre in Bourbonfässern
aus Weißeiche gereift, Noten von Aprikosen,
Nüssen und Vanille
2cl | 4cl 5.- | 9.-

XO TRIPLE CASK 43 %

Geschmackserlebnis: gereift in drei
verschiedenen Eichenfässern, komplexes
Aromenspiel, Vanille und Karamell mit
Frucht und Gewürzen
2cl | 4cl 7.- | 12.-



VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



Allergenliste – Service & Küche

Frühstück

Bella Italia – A, G
Uovo Strapazzato – A, C, G
Toast Classico – A, G
Stretto Massimo – A, C, G

Antipasti & Vorspeisen

Verdure – ggf. L
Antipasto Mista – A, G, L
Antipasto Terra – A, G, L
Vitello Tonnato – C, D
Crostini alla Toscana – A, C, D, G
Bruschetta – A
Carpaccio di Manzo – G

Salate

Insalata Mista – ggf. J
Insalata di Pomodoro – keine
Caprese di Bufala – G
Insalata Italia – A, C, D, G
Insalata della Casa – A, G
Caesar Salad mit Hühnchen –
A, C, D, G, J
Villa Golfista – G, H

Pizza

Alle Pizzen – A, G
Tonno / Vesuvio – zusätzlich D

Pasta

Lasagne al Forno – A, C, G
Tagliatelle al Ragu – A, C
Rigatoni Arrabbiata – A
Spaghetti Pomodoro – A
Spaghetti Verdure – A
Amatriciana – A, G
Carbonara – A, C, G
Gnocchi Burro e Salvia – A, G
Spaghetti Genovese – A, G, H
Orecchiette e Fasule – A
Tortellini della Casa – A, C, G

Fisch & Fleisch

Saltimbocca – G
Aristo Arrosto – ggf. L
Salsiccia – ggf. L
Pesce del Giorno – D
Calamari Ripieni – A, N
Fritto Misto – A, B, D, N
Orata vom Grill – D

Desserts

Tiramisu – A, C, G
Torta della Nonna – A, C, G, H
Panna Cotta – G
Torta al Pistacchio – A, C, G, H

Getränke

Coca Cola – 1, 9
Coca Cola Zero – 1, 9, 11
Fanta – 1
Spezi/Mezzo Mix – 1, 9
Espresso & Kaffee – 9
Tonic/Bitter Lemon – 10
Wein – 5

Hinweis: Alle Speisen werden in einer Küche zubereitet. Spuren weiterer Allergene können nicht ausgeschlossen werden. Bei starken Allergien immer Rücksprache mit der Küche halten.

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen)
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Tintenfisch, Muscheln)

Zusätze

- 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. gewachst, 13. Säuerungsmittel



VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



Villa Golfista · Elena und Carmine Pepe · Weickershof 1 · 91586 Lichtenau
Tel. +49 (0)9827 9282533 · info@villa-golfista.de · reservierung@villa-golfista.de

Rechtlicher Hinweis

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Hintergrund Adobe Stock/Grafik freepik