

ZUMTOR

RISTORANTE · PIZZERIA · BAR

Speisen + Getränke

ZUM TOR

RISTORANTE · PIZZERIA · BAR

*Mit viel Liebe zur Historie und zum Detail wurde ein original
Tittmoninger Stadthaus wieder zum Leben erweckt.
Wir sind stolz, diese alten Gemäuer mit unserem
Ristorante „Zum Tor“ kulinarisch beleben zu dürfen.*

*Alle Gerichte werden frisch zubereitet, so dass wir Ihnen immer
höchste Qualität bieten können. Neben traditioneller, frischer
italienischer Küche finden Sie auch klassische Gerichte sowie feine
ausgewählte Biere vom Hofbräuhaus Traunstein und eine Auswahl
an italienischen Weinen.*



Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „buon appetito“. Ihr Nihat Özkan

Aperitivi | Aperitif

Martini bianco	5 cl	5,60 €
Ramazotti	2 cl	4,90 €
Campari Soda ^{1,8)}	0,20 l	8,50 €
Campari Orange ^{1,8)}	0,20 l	8,50 €
Spritz Aperol ^{1,8)}	0,25 l	9,50 €
Hugo	0,25 l	9,50 €
Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup		

Antipasti | Vorspeisen

Bruschetta al Pomodoro ^{a)}	9,50 €
geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Rucola und Apfelscheiben	
Carpaccio di manzo ^{g)}	18,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und frischen Champignons	
Carpaccio di Salmone ^{c,d)}	17,50 €
Lachscarpaccio gefüllt mit Petersilienpesto	
Antipasti misti grandi	18,90 €
Großer italienischer Vorspeisenteller	
Antipasti misti piccolo	14,90 €
Kleiner italienischer Vorspeisenteller	

Zuppe | Suppen

Crema di Pomodori g,l) 7,50 €
Tomatencremesuppe mit Hausbrot

Zuppa di pesce a,b,d,r) 17,50 €
Fischsuppe mediterran mit Knoblauchbrot

Insalate | Salate

mit unserem leckeren Hausdressing

Insalata mista piccola gemischter Salat klein c,m) 7,90 €

Insalata mista grande gemischter Salat groß c,m) 11,50 €

Insalata Nizza c,d,m,6) 16,90 €
gemischter Salatteller mit Thunfisch,
Zwiebeln, Oliven mit Hausbrot

Insalata di calamari a,d,m,r,4) 17,90 €
gemischter Salatteller mit Tintenfischringen in Backteig mit Hausbrot

Insalata di tacchino c,m) 17,90 €
gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen in Kurkuma
mit Champignons mit Hausbrot

Insalata tricolore g) 12,50 €
Rucola mit gehobeltem Parmesan und Cocktailtomaten mit Hausbrot

Insalata del chef a,c,d,m) 18,50 €
Gemischter Salatteller mit gebackenen Fischfiletstreifen mit Hausbrot

Pizze | Pizza (30 cm Ø)

Pizza Pane a)	7,50 €
Pizzabrot mit frischen Tomaten und Knoblauch	
Pizza Margherita a,g,l)	11,50 €
mit Tomatensauce mit Käse	
Pizza Salami a,g,l,3)	13,50 €
mit Tomatensauce, Käse und Salami	
Pizza Regina a,g,l,3)	15,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Vorderschinken und frischen Champignons	
Pizza Napolitana a,d,g,l,3)	15,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten und rote Zwiebeln	
Pizza Vegetariana a,g,l)	16,50 €
mit Tomatensauce, Käse und frischem Saisongemüse	
Pizza Tonno e Cipolla a,d,g,l,2)	15,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	
Pizza Capricciosa a,g,l,3,4,6)	15,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, frischen Champignons, Artischocken und Oliven	
Pizza Diavolo a,g,l,2,3)	16,50 €
mit Tomatensauce, Käse, scharfer Salami und Pepperoni	
Pizza Hawaii a,g,l,3,4)	15,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Ananas	
Pizza Quattro Stagioni a,g,l,3,4)	15,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Salami, Artischocken und Pepperoni	
Pizza Frutti di Mare a,b,d,g,l,r)	16,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	

a) Gluten Weizen; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Soja; g) Laktose; h) Schalenfrüchte; l) Sellerie; m) Senf; n) Sesam; p) Lupine; r) Weichtiere

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker;
5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) koffeinhaltig; 8) chininhaltig; 9) Sulfite; 10) mit Süßungsmittel 11) mit Phenylalanin-Quelle

Alle Preise inkl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

Pizze | Pizza (30 cm Ø)

Pizza „Zum Tor“ a,g,l,6)	16,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse, Oliven	
Pizza Parma a,g,l,2)	16,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Prosciutto Parma und Rucola	
Pizza Adria a,b,d,g,l,r,2)	17,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Garnelen (ohne Schale), Knoblauch und Rucola	
Pizza Bresaola a,g,l,2)	16,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Bresaola, frischen Tomaten und Rucola	
Pizza Picasso a,g,l,2)	15,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Pancetta Schinken und Feigen	
Pizza Picantu a,g,h,l,2)	16,90 €
mit Ziegenkäse, Walnuss, Pancetta Schinken, Apfelscheiben, Parmesan, Honig	
Pizza alla Chef a,b,g,l,r,2,5)	17,90 €
mit gebratenen Scampis mit Schale, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	
Pizza Rustica a,g,l,2,3)	18,50 €
mit Pancetta, pikanter Salami, Prosciutto Crudo, Rucola, und gehobeltem Parmesan	
Pizza Gamberetti a,b,d,g,l,r,2)	16,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Shrimps und Knoblauch	
Pizza Quattro Formaggi a,g,l,2,3)	15,50 €
Tomatensauce und vier Käsesorten	

Änderungen Pizzabeläge: Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Änderungswünsche als zusätzliche Beläge, je Portion berechnen.

Zwiebel Knoblauch	0,50 €
frische Champignons schwarze Oliven Artischocken Kapern Peperoni, Ei	1,50 €
Auberginen Zucchini Hinterschinken Salami Ananas Rucola frische Tomaten	1,80 €
Sardellenfilets Thunfisch Blattspinat Paprika	1,50 €
scharfe Salami Schafskäse	2,50 €
Parmaschinken Meeresfrüchte Shrimps Gorgonzola	3,50 €

Paste | hausgemachte Nudelgerichte



Spaghetti alla bolognese a,l) 14,90 €
Spaghetti mit Fleischsauce



Spaghetti alla carbonara a,c,g,3,4) 15,90 €
Spaghetti mit Speck, Ei, in Sahnesauce

Spaghetti all' amatriciana a,l,3,4) 15,90 €
Spaghetti mit Zwiebeln und Speck in Tomatensauce

Spaghetti ai frutti di mare a,b,d,l,r) 18,50 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Knoblauch
in Weißweinsauce

Spaghetti aglio e olio e peperoncini a,g) 15,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino, frischen Tomaten,
Olivenöl, Parmesan und frischer Petersilie



Maccheroni all forno a,c,g,l,3,4) 16,90 €
Schinken-Salami-Champignon-Tomatenrahmsauce

Tagliatelle ai gamberetti a,b,g,r) 17,90 €
Tagliatelle mit Shrimps und Lauch in Sahnesauce

Maccheroni ai quattro formaggi a,g) 16,50 €
Makkaroni mit vier Käsesorten



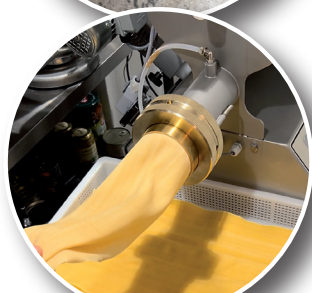
Lasagne a,c,g,l) 16,50 €
Nudelaufguss mit Bolognese und Käse überbacken

Tagliatelle alla panna a,g,l,2,3,4) 16,50 €
Tagliatelle in Vorderschinken-Sahnesauce



Tagliatelle ai funghi e gorgonzola a,c,g,l,2,3) 16,50 €
Tagliatelle mit frischen Champignons, Gorgonzola,
in Sahnesauce

Tagliatelle al salmone a,c,d,g,l) 18,50 €
Tagliatelle mit frischem Lachs in Tomatenrahmsauce



Rigatoni Mamarosa a,b,c,d,g,l,r) 19,50 €
Rigatoni mit Scampi, Paprika, Knoblauch, frischen Tomaten,
in Weißweinsauce

Canneloni a,c,g,l) 16,50 €
gefüllt mit Ricotta und Blattspinat

Spaghetti tricolore a,g,h) 17,50 €
mit Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola, Parmesan,
in Weißweinsauce

Haben Sie bitte Verständnis, dass wir Änderungswünsche mit 1,50 € berechnen!

Pesce | Fischgerichte

Salmone al basilico a,c,d,m)	26,50 €
Filet vom Norwegerlachs mit Basilikumsauce, Tagliatelle und Salat	
Grigliata di pesce a,b,c,d,m,r)	32,50 €
Gegrillte Fischplatte, Grillgemüse und Salat	
Scampi alla griglia b,c,m)	32,50 €
Riesengarnelen vom Grill, Grillgemüse und Salat	

Carne | Fleischgerichte

Saltimbocca c,m)	26,50 €
Feines Kalbsfilet mit Prosciutto und Salat - Beilagen nach Wahl	
Scaloppine „al Tor“ a,c,g,m)	27,50 €
Kalbsfilet mit Prosciutto, Mozzarella, Cognacsauce und Salat - Beilagen nach Wahl	
Filetto alla griglia c,m)	32,50 €
Rinderfilet vom Grill mit Salat - Beilagen nach Wahl	
Filetto con peppe verde c,g,m)	32,50 €
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce und Salat - Beilagen nach Wahl	

Beilagen:

Kräuterkartoffeln **oder** mediterranes Ofengemüse

Haben Sie bitte Verständnis, dass wir Änderungswünsche mit 1,50 € berechnen!

a) Gluten Weizen; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Soja; g) Laktose; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; m) Senf; n) Sesam; p) Lupine; r) Weichtiere

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker;
5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) koffeinhaltig; 8) chininhaltig; 9) Sulfite; 10) mit Süßungsmittel 11) mit Phenylalanin-Quelle

Alle Preise inkl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

Per i bambini | Für Kinder

Spaghetti „Napoli“ Spaghetti mit Tomatensauce a,l)	5,90 €
Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Fleischsauce a,l)	6,50 €
Pizza Margherita mit Käse und Tomatensauce a,g,l)	5,50 €
Pizza Salami mit Tomatensauce, Käse und Salami a,g,l,3)	6,50 €

Dessert | Nachspeisen

Hausgemachte Tiramisu a,g,7)	7,50 €
Hausgemachte Panna-Cotta mit Himbeersauce g)	7,50 €

Tè | Tee

Kräutertee	3,50 €
Grüner Tee	2,80 €

Bevande calde | warme Getränke

Tasse Kaffee 7)	3,90 €	Espresso 7)	2,70 €
Milchkaffee g,7)	4,20 €	Espresso Macchiato g,7)	2,90 €
Tasse Cappuccino g,7)	4,50 €	Espresso Doppio 7)	3,90 €
Latte Macchiato g,7)	4,60 €	Espresso Corretto (mit Grappa) 7) .	4,50 €

ZUMTOR

RISTORANTE · PIZZERIA · BAR

Birre | Biere



Helles ^{t)}	0,50 l	4,90 €	Radler Halbe ^{t)}	0,50 l	4,80 €
Dunkel ^{t)}	0,50 l	4,90 €	Russen Halbe ^{s)}	0,50 l	4,90 €
Pils ^{t)}	0,33 l	4,70 €	Weißbier mit Cola ^{s,1,2,7)}	0,50 l	4,90 €
Weißbier „Zum Tor“ ^{s)}	0,50 l	4,90 €	Weißbier alkoholfrei ^{s)}	0,50 l	4,90 €
Weißbier dunkel ^{s)}	0,50 l	4,90 €	Helles alkoholfrei ^{t)}	0,50 l	4,70 €
Weißbier leicht ^{s)}	0,50 l	4,90 €			

bevande | alkoholfrei

Coca Cola ^{1,2,7)}	0,30 l	4,60 €	Tafelwasser	0,50 l	3,90 €
Coca Cola light ^{1,7,10,11)}	0,30 l	4,60 €	Apfelsaft	0,30 l	4,10 €
Fanta / Orangenlimonade ^{1,2,3)}	0,50 l	4,10 €	Orangensaft	0,30 l	4,10 €
Sprite / Zitronenlimonade ³⁾	0,50 l	4,10 €	Johannisbeernektar	0,30 l	4,10 €
Spezi / Das Original ^{1,3,7)}	0,50 l	4,50 €	Traubensaft rot	0,30 l	4,10 €
Adelholzener Gastro	0,25 l	3,50 €	Marcujanektar	0,30 l	4,10 €
Classic - Mineralwasser medium	0,75 l	7,50 €	Mangosaft	0,30 l	4,10 €
Adelholzener Gastro	0,50 l	6,20 €	Apfelschorle	0,50 l	4,90 €
Classic - Mineralwasser still			Orangensaftschorle	0,50 l	4,90 €
			Johannisbeerschorle	0,50 l	4,90 €
			Traubensaftschorle	0,50 l	4,90 €
			Holunderblütenschorle	0,50 l	4,90 €
			Maracujaschorle	0,50 l	4,90 €
			Mangosaftschorle	0,50 l	4,90 €

s) Weizengluten; t) Gerstengluten

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker;
5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) koffeinhaltig; 8) chininhaltig; 9) Sulfite; 10) mit Süßungsmittel 11) mit Phenylalanin-Quelle

Alle Preise inkl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

Vini in bottiglia bianchi | Flaschenweine weiß ⁹⁾

Cavalcina Custoza DOP 0,75 l **29,50 €**

Italien – Der Top-Winzer Luciano Piona ist mit diesem Custoza in der Qualität kaum zu übertreffen. Sehr aromatischer Duft nach Blüten und exotischen Früchten, trocken, feinfruchtig, leicht und frisch, mit elegantem mineralischem Säurespiel.

Ca Bianca Gavi DOCG 0,75 l **36,50 €**

Italien – Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, delikates Bouquet nach Orangenblüten mit leichten Zitrusakzenten. Im Mund frisch, trocken, mit zartem Mandelton.

Cà dei Fratti Lugana DOC 0,75 l **38,90 €**

Italien – Ein reintoniger, duftender Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen, und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen und weich, mit elegantem Abgang.

Vini in bottiglia rosso | Flaschenweine rot ⁹⁾

Anticaia Primitivo del Salento IGP 0,75 l **35,50 €**

Italien – Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, Gewürzen und Trüffel. Ein warmer, samtiger Wein mit einer ausgezeichneten Struktur.

Marchesi di Barolo Barbera d'Alba „Ruvei“ DOC 0,75 l **39,50 €**

Italien – Im Duft mit Aromen von Himbeeren, Marmelade und Tabak. Gute Struktur und Rückgrat. Harmonisch und nachhaltig. Ein moderner Barbera, der sich wegen seines weichen, samtigen Charakters und zugänglichen Stils hoher Beliebtheit erfreut.

Villa Saudi Cabernet Savignon DOC 0,75 l **29,50 €**

Italien – Intensiv rubinrote Farbe. Duft nach kleinen Waldfrüchten und Himbeeren, dazu eine florale Veilchennote und delikater roter Pfeffer. Im Geschmack trocken, mit angenehmen Tanninen. Langanhaltend in der fruchtigen Wahrnehmung und in dem Finale mit leichten Anklängen an Kräutern.

Lenotti Bardolino Chiaretto Classico DOC 0,75 l **26,50 €**

Italien – Leuchtende Himbeerfarbe, fruchtiger, blumiger Duft. Der vielfach prämierte Basiswein von Lenotti.

Vini bianchi | offene Weine weiß ⁹⁾ aus Italien DOC

Pinot Grigio	0,20 l	8,50 €
Chardonnay	0,20 l	8,50 €
Trebbiano D'abruzzo	0,20 l	8,50 €
Weinschorle weiß/rot	0,25 l	5,10 €
trocken oder süß	0,50 l	7,90 €

Vini rossi | offene Weine rot ⁹⁾ aus Italien DOC

Merlot	0,20 l	8,50 €
Montepulciano	0,20 l	8,50 €
Chianti	0,20 l	9,50 €
Lambrusco	0,20 l	6,50 €

Liquori | Spirituosen

Limoncello	5 cl	4,20 €	Baileys	2 cl	4,60 €
Averna	2 cl	4,20 €	Amaretto ¹⁾	2 cl	4,60 €
Sambuca	2 cl	4,20 €	Williamsbirne	2 cl	4,60 €
Fernet Branca	2 cl	4,20 €	Marillenbrand	2 cl	4,60 €

Grappe Nonino | Grappa Nonino

Lo Chardonnay „Monovitigno“ 2 cl **4,90 €**

Leicht Bernsteinfarben aufgrund einer kurzen Lagerung in Barriques.
Fein und elegant, erinnert an den Duft von Kamille und Gebäck.

Antica Cuvée in Barriques gereift 2 cl **6,90 €**

Bernsteinfarben, sehr aromatisch, duftet nach Gewürzen, Croissants,
kandierte Früchten, Vanille und Bittermandel.

Amaro Quintessentia 2 cl **4,90 €**

Quintessentia-Amaro Nonino ist ein Likör, der nach einem alten Rezept
von Antonio Nonino, mit der Erfahrung in der Destillierkunst der Familie Nonino
und dem richtigen Aufguss von Alpenkräutern hergestellt wird.

ZUMTOR

RISTORANTE · PIZZERIA · BAR

Inhaber: Nihat Özkan

Stadtplatz 59 • 84529 Tittmoning
Tel. 08683 - 890 339 • www.zum-tor.com

Öffnungszeiten: 11:30–14:30 Uhr & 17:00–23:00 Uhr • Donnerstag 17:00–23:00 Uhr
Freitag + Samstag bis 23:00 Uhr • Dienstag Ruhetag