

hey.fratelli

italian family kitchen

PIZZA NAPOLETANA | UNSERE SPEZIALITÄT

WUSSTET IHR, DASS ...

- ... die neapolitanische Kunst des Pizzabäckers immaterielles Weltkulturerbe ist?
- ... der Teig für die Pizza Napoletana vor dem Backen 72 Stunden ruht?
- ... die Garzeit im Pizzaofen bei 485° C nur 60 bis max. 90 Sekunden beträgt?
- ... der Rand einer Pizza Napoletana dicker ist und dunklere Stellen typisch sind?
- ... die Pizza Napoletana bei uns mit einer Pizzaschere geschnitten wird?

MIT LIEBE

Bei den Zutaten unserer Speisen achten wir auf höchste Qualität.

Unsere Soßen und Pestos sind alle hausgemacht und werden täglich frisch zubereitet.

RESERVIERUNG?

Einfach online über unsere Homepage, kurz anrufen unter +49 5241 211599 oder per E-Mail an ciao@heyfratelli.de



WWW.HEYFRATELLI.DE

FOLLOW US ON  

ITALIENISCHES ZUTATEN-LEXIKON

BURRATA

Eine Art Mozzarella aus Kuhmilch, der mit Sahne und Mozzarellasträngen gefüllt ist.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Der klassische Mozzarella für die Pizza Napoletana, aus Kuhmilch.

MOZZARELLA DI BUFALA

Das Besondere steckt im Namen: Dieser Mozzarella wird aus Büffelmilch hergestellt.

GRANA PADANO

Langsam reifender Hartkäse aus Kuhmilch oder wie wir sagen: Parmesan.

SAN MARZANO TOMATEN

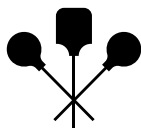
Eine längliche Tomatensorte aus Kampanien mit einem sehr intensiven und fruchtigen Aroma.

GUANCIALE

Luftgetrockneter, angeräucherter Speck für den ausschließlich das Fleisch aus der Schweinebacke verwendet wird.

SPIANATA PICCANTE


Eine grobkörnige scharfe Rohwurst aus Schweinefleisch, ähnlich wie eine Bratwurst.




Vorspeisen

BEILAGENSALAT 
Blattsalat, Kirschtomaten, rote
Zwiebeln, Oliven, Balsamico **5,50**

TOMATENSALAT 
Kirschtomaten, frisches Basilikum,
rote Zwiebeln, Hausbrot **6,50**


BUFALA BABY! 
Kirschtomaten, Mozzarella di Bufala,
Rucola, Basilikum-Pesto, Olivenöl,
bunter Pfeffer, Hausbrot **11,50**


BURRATA IN LOVE 
Grillgemüse, Burrata,
Basilikum-Pesto, Olivenöl,
frisches Basilikum, Hausbrot **13,50**

ANTIPASTI
Parmaschinken, Salame Napoli,
Basilikum-Pesto, Grana Padano,
Grillgemüse, Mozzarella di Bufala,
getrocknete Tomaten, Oliven,
Hausbrot **16,50**

ANTIPASTI VERDE
Salame vegan, Grillgemüse, Basilikum-
Pesto, Oliven, getrocknete Tomaten,
Mozzarella di Bufala, Grana Padano,
Hausbrot **16,00**

Pane

NONNAS HAUSBROT 
Hausbrot, Olivenöl, Salz,
Pfeffer **3,00**
• mit hausgemachtem
Basilikum-Pesto **+ 2,00**

PIZZETTA ROSMARIE 
Pizzabrot, Rosmarin, Olivenöl **6,50**
• mit hausgemachtem
Basilikum-Pesto **+ 2,00**

CLASSIC DI BRUSCHETTA
Hausbrot, Kirschtomaten,
frisches Basilikum, Olivenöl,
Knoblauch, Grana Padano **7,00**
• mit Mozzarella di Bufala **+ 4,50**


QUATTRO DI PIZZETTA
Pizzabrot, Parmaschinken, Grana
Padano, Basilikum-Pesto, Pistazien,
Kirschtomaten, Olivenöl, Ricotta
Walnüsse **10,50**

Tapas italiana

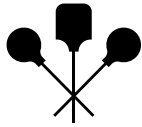
Oliven **2,00**
Grillgemüse **3,50**
Grana Padano **3,50**
Mozzarella di Bufala **4,50**
Salame Napoli **3,50**
Parmaschinken **4,50**

Dip

• Hausgemachtes
Basilikum-Pesto **2,00**

 vegetarisch  vegan

Vorspeisen | Pane | Tapas italiana



Pizza Napoletana | mit Tomatenbasis

MARINARA

San Marzano Tomaten, frischer Knoblauch, Oregano **8,50**
• mit Sardellen **+ 3,00**

MARGHERITA

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frisches Basilikum, Olivenöl **10,50**

BUFALINA

San Marzano Tomaten, Mozzarella di Bufala, frisches Basilikum **14,00**

MARGHERITA VEGAN

San Marzano Tomaten, veganer Bio-Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl **12,00**

SALAME NAPOLETANO

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salame Napoli **13,50**

SALAME VEGAN

San Marzano Tomaten, veganer Bio-Mozzarella, Salame vegan, frisches Basilikum **13,50**

RUCOLA

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, Rucola, Olivenöl **13,50**
• mit Parmaschinken **+ 4,50**

GIARDINO

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Aubergine, Paprika **14,00**

CALOGERO

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Portobello-Pilze, Prosciutto Cotto **14,50**

TONNO

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln, frisches Basilikum **15,00**
• mit Oliven **+ 2,00**

DIAVOLA

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, Spianata piccante, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln **14,50**

CALZONE

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salame Napoli, Ricotta, frisches Basilikum, Grana Padano **14,50**

CALABRIA

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Gorgonzola, Ricotta **15,00**

AURORA

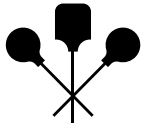
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salame Napoli, Rucola, Burrata, Ricotta, Grana Padano **16,50**

LIEBER VEGAN?

Bestelle deine Pizza mit unserem veganen Bio-Mozzarella statt dem Mozzarella Fior di Latte **+ 1,50**

EXTRAS

- Oliven **+ 2,00**
- Rucola **+ 3,50**
- Babyspinat **+ 3,50**
- veganer Bio-Mozzarella **+ 3,50**
- Mozzarella di Bufala **+ 4,50**
- Burrata **+ 4,50**
- Prosciutto Cotto **+ 3,50**
- Spianata piccante **+ 3,50**
- Parmaschinken **+ 4,50**
- Sardellen **+ 3,00**
- Thunfisch **+ 4,00**
- Garnelen **+ 4,50**



Pizza Napoletana | ohne Tomatenbasis

SPINACI

Mozzarella Fior di Latte, Gouda, Babyspinat, Knoblauchöl, Grana Padano, getrocknete Tomaten **13,50**

QUATTRO FORMAGGI

Vier verschiedene Käsesorten **13,50**

PESTO BURRATA

Basilikum-Pesto, Burrata, Kirschtomaten, Pinienkerne, Grana Padano, frisches Basilikum **16,50**

GAMBINO

Basilikum-Pesto, Babyspinat, Mozzarella Fior di Latte, frischer Knoblauch, Garnelen **17,00**

PARADISO

Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Parmaschinken, Burrata, Walnüsse, Basilikum-Pesto **17,50**

MIMOSA

Mozzarella Fior di Latte, Ricotta Prosciutto Cotto, Mais, Grana Padano **15,00**

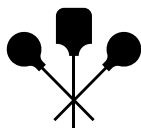
L'ARTISTA

Basilikum-Pesto, Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano, Balsamico-Creme **16,00**
• mit Parmaschinken **+ 4,50**

EXTRAS



- Oliven **+ 2,00**
- Rucola **+ 3,50**
- Babyspinat **+ 3,50**
- veganer Bio-Mozzarella **+ 3,50**
- Mozzarella di Bufala **+ 4,50**
- Burrata **+ 4,50**
- Prosciutto Cotto **+ 3,50**
- Spianata piccante **+ 3,50**
- Parmaschinken **+ 4,50**
- Sardellen **+ 3,00**
- Thunfisch **+ 4,00**
- Garnelen **+ 4,50**



Pasta wahlweise mit Spaghetti, Penne oder Tagliatelle

POMODORO

San Marzano Tomatensugo,
Zwiebeln, Kirschtomaten,
Basilikum **10,50**
• mit Burrata **+ 4,50**

ALL' ARRABBIATA

San Marzano Tomatensugo,
Zwiebeln, piccante,
Kirschtomaten **11,50**

BOLOGNESE

Bolognesesoße mit
San Marzano Tomatensugo,
frische Kräuter **13,50**

POMODORO POLLO

San Marzano Tomatensahnesoße,
Pilze, rote Zwiebeln,
Hähnchenbruststreifen **14,00**

GAMBERETTI

San Marzano Tomatensugo,
rote Zwiebeln, Garnelen,
Kirschtomaten **14,50**

AGLIO E OLIO

Olio extra vergine, Knoblauch,
Kirschtomaten, Petersilie **10,50**
• mit piccante **+ 1,00**
• mit Garnelen **+ 4,50**

PESTO VERDE

Basilikum-Pesto, Pinienkerne,
Grana Padano **13,50**
• mit Burrata **+ 4,50**

CARBONARA

Sahnesoße, Guanciale,
Grana Padana, Petersilie **13,50**

VERDURE

San Marzano Tomatensugo,
Zwiebeln, Grillgemüse, **13,50**

TORTELLINI SPINACI

mit Spinat und Ricotta gefüllte
Tortellini, Zwiebeln,
Sahnesoße, Babyspinat **13,50**

Heimat

PECORA

gebackener Schafskäse, Oliven,
Paprika, Knoblauch, rote Zwiebeln,
Rosmarin, Balsamico-Creme,
Hausbrot **11,50**

LASAGNE CLASSICA

Italienischer Schichtnudelaufbau,
Bolognesesoße, Béchamelsoße,
Käse **13,50**

RISOTTO

Risotto, geschmorte Tomaten,
Grana Padano, Basilikum **11,50**
• mit Portobello-Pilzen **+ 2,50**
• mit Hähnchenbruststreifen **+ 3,50**
• mit Garnelen **+ 4,50**

Salat

CAESAR

Romanasalat, Kirschtomaten,
Pinienkerne, Grana Padano,
Caesar-Dressing, Hausbrot **12,00**
• mit Hähnchenbruststreifen **+ 3,50**

CAPRESE

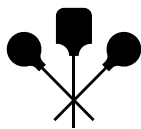
Gemischter Salat, rote Zwiebeln,
Tomaten, Mozzarella, Pinienkerne,
Balsamico-Dressing, Hausbrot **12,00**

TONNO

Gemischter Salat, rote Zwiebeln,
Tomaten, Thunfisch, Gurken, Oliven,
Balsamico-Dressing, Hausbrot **13,00**

EXTRAS

- Knoblauch **+ 0,50**
- Piccante **+ 1,00**
- Rucola **+ 3,50**
- Babyspinat **+ 3,50**
- Grillgemüse **+ 3,50**
- Burrata **+ 4,50**
- Guanciale **+ 3,50**
- Hähnchenbruststreifen **+ 3,50**
- Sardellen **+ 3,00**
- Thunfisch **+ 4,00**
- Garnelen **+ 4,50**



Bambini

PIZZA MARGHERITA 🌿	6,50
• mit Thunfisch	+ 2,00
• mit Salami	+ 2,00
• mit Prosciutto	+ 2,00

PENNE MIT TOMATENSAUCE 🌿	6,00
-------------------------------------	------

Dessert

PIZZETTA NUTELLA 🌿 Pizzabrot, Nutella, Bananen	8,50
--	------

TIRAMISÙ 🌿 hausgemachtes Tiramisù, frische Heidelbeeren, Minze	7,00
---	------

SCHOKI 🌿 Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Sahne, Minze	7,00
--	------

CREPELLA 🌿 Pfannkuchen gefüllt mit Panna Cotta, Himbeeren	7,00
--	------

Heißgetränke

wahlweise auch mit laktosefreier Milch
oder Sojamilch

ESPRESSO ⁹	2,60
------------------------------	------

ESPRESSO DOPPIO ⁹	3,90
-------------------------------------	------

ESPRESSO CORRETTO ⁹ Espresso mit Grappa	4,20
--	------

ESPRESSO MACCHIATO ⁹	3,20
--	------

KAFFEE CREMA ⁹	3,50
----------------------------------	------

CAPPUCCINO ⁹	3,90
--------------------------------	------

LATTE MACCHIATO ⁹	3,90
-------------------------------------	------

TEE	3,50
------------	------

- Waldbeere
- Earl Grey
- Rooibos Vanille
- Pfefferminz
- Maracuja-Orange
- Grüner Tee

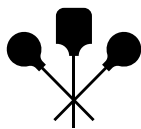
Frühstücksbuffet

Sa, So | 9.00 - 13.00 (auch feiertags)
pro Person **21,90**

- Bunte Auswahl an Konfitüren, Honig, Nuss-Nougat-Crème, Butter, Margarine, Streichwurst
- Unterschiedliche Müslis und Cerealien, süßes Gebäck, getrocknete Bananenscheiben und Pflaumen, laktosefreie Milch, Sojamilch, H-Milch, Naturjoghurt, Speisequark, Fruchtjoghurt
- Schwarzbrot, Vollkornbrötchen, Semmeln, Croissants, Laugengebäck, Knäckebrot
- Lachs, Auswahl von Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten, Eier, Oliven, frisches Obst
- Auswahl von verschiedenen Säften, Espresso, Kaffee, Tee, Wasser
- Rühreier, Speck, Rostbratwurst

Auf Wunsch erhältst du gegen
1,00 € Aufpreis: Cappuccino, Latte
Macchiato, ein Glas Prosecco

Kinder bis 3 Jahre zahlen nichts.
Kinder von 4-12 Jahren zahlen
den Betrag Ihres Alters
(z.B. 5 Jahre = 5,00 €).



Erfrischendes

COCA COLA, FANTA, SPRITE

Cola ^{1,5,6,9}	
Cola Zero ^{1,5,6,9}	
Fanta ^{1,2}	
Sprite	0,33l 3,90

THOMAS HENRY

Bitter Lemon ^{2,8}	
Tonic Water ^{2,8}	
Ginger Ale ¹	0,2l 3,90

SAFT PUR²

Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere, Grapefruit, Rhabarber	0,2l 3,10 0,4l 5,10
---	----------------------------

SAFT SCHORLE²

Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere, Grapefruit, Rhabarber	0,2l 2,90 0,4l 4,90
---	----------------------------

Wasser

AQUA CUBICULUM

Karaffe Wasser mit frischer
Zitrone und Minze

Stilles oder Sprudel	0,75l 5,90
----------------------	--------------

SELTERS

Stilles oder Sprudel	0,25l 3,50 0,75l 6,70
----------------------	------------------------------

TAFELWASSER

Stilles oder Sprudel	0,5l 3,00
----------------------	-------------

Eistee, Limonade

EISTEE³ 0,4l | 4,90

- Minze-Limette-Zitrone
- Mango-Minze

LIMONADE 0,4l | 4,90

- Minze-Limette-Zitrone
- Mango-Minze

Durstlöscher 0,5l | 4,90

- Minze, Holunder
- Minze, Himbeere
- Rhabarber, Rosmarin
- Melone, Pfirsich

Fassbier 0,3l | 0,5l

RADEBERGER PILSNER 3,90 | 4,90

ALLGÄUER BÜBLE HELLES 3,90 | 4,90

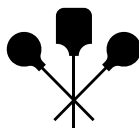
SCHÖFFERHOFER WEISSBIER 3,90 | 4,90

Flaschenbier

SCHÖFFERHOFER WEIZEN DUNKEL 0,5l | 4,90

JEVER FUN alkoholfrei 0,33l | 3,90

SCHÖFFERHOFER WEISSBIER alkoholfrei 0,5l | 4,90



Aperitif

HUGO
Holunder, Prosecco, Limette,
Minze, Soda **0,3l 7,20**

CAMPARI SPRITZ
Campari¹, Prosecco, Soda,
Orange **7,20**

LILLET BERRY
Lillet¹, Wild Berry, Himbeeren,
Minze **7,20**

ROSATO MIO
Ramazotti Aperitivo Rosato¹,
Prosecco, Minze **7,20**

LILLET LEMON
Lillet¹, Bitter Lemon^{2,8}, Zitrone,
Rosmarin **7,20**

APEROL SPRITZ
Aperol⁸, Prosecco, Soda,
Orange **7,20**

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello¹, Prosecco, Soda,
Limette **7,20**

SARTI SPRITZ
Sarti Rosa¹, Prosecco, Soda,
Limette **7,20**

VIRGIN HUGO
alkoholfrei
Holunder, Sprite, Limette,
Minze, Soda **0,4l | 5,90**

CRODINO
alkoholfrei
Bittergetränk aus Kräutern und
Fruchtexttrakten **0,1l | 4,90**

Cocktails

AVERNA SOUR
Averna¹, Zitrone, Zucker,
Orange **0,2 | 8,00**

BELLISIMO
Campari¹, Frangelico¹,
Limoncello, Zitrone **0,2 | 8,50**

NEGRONI
Gin, Campari¹,
Martini Rosso **0,2 | 8,50**

ESPRESSO MARTINI
Wodka, Kahlua, Espresso⁹,
Zucker **0,2 | 9,00**

GIN FIZZ
Gin, Zitrone, Zucker, Soda **0,3 | 9,00**

LIMONCELLO BASIL SMASH
Limoncello, Wodka, Zitrone,
Zucker, Basilikum, Soda **0,3 | 9,00**

CUBA LIBRE
Rum Havana Club 3 Jahre,
Coca Cola^{1,5,6,9}, Limetten **0,3 | 9,00**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

MARTINI GINGER
Martini Vibrante³, Grapefruit,
Ginger Beer **0,3 | 7,00**

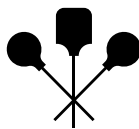
ALBA
Orange, Ananas, Maracuja,
Cranberry, Holunder,
Zitrone **0,4 | 7,50**

Prosecco Sekt

GLAS PROSECCO 0,1l | 3,90
FLASCHE PROSECCO 0,75l | 22,50
ALKOHOLFREIER SEKT 0,2l | 4,50

Schnaps

GRAPPA 2,90 | 4,90
RAMAZZOTTI 2,90 | 4,90
LIMONCELLO 2,90 | 4,90
FRANGELICO 2,90 | 4,90



Wein

0,2l | 0,75l

weiß

EBBES CUVÉE WEISS

Cuvée aus Weißburgunder und Riesling, perfekt für heiße Sommernächte **5,90 | 19,90**

SAUVIGNON BLANC

Liebvoller Weißwein mit exotischen Fruchtnoten von Melone und gelber Paprika **6,50 | 22,50**

PINOT GRIGIO

Eleganter und vollmundiger Genuss mit typischen Noten von Akazienblüten **6,50 | 22,50**

STUDIER SOMMERSEMESTER

Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay, mit Aromatik nach Stachelbeere, Melone und frisch gepflücktem Apfel **7,20 | 24,50**

LUGANA LA LOJERA

Dieser Traditions-Lugana der Familie Tiraboschi überzeugt mit einem fruchtigen und angenehm blumigen Bouquet. Am Gaumen ungemein gehaltvoll und ausgewogen **7,50 | 26,50**

TIARE SAUVIGNON

Dem elegant strohgelben Tropfen entströmen Aromen von Holunderblüte, Citrus, Pfirsich und frischer Stachelbeere **7,50 | 26,50**

WEIN SCHORLE

Weiß, Rot, Rosé

• süß oder sauer **0,2l | 4,50**

0,2l | 0,75l

rosé

EBBES ROSÉ

Spritziger Roséwein mit fruchtigem Abgang **6,20 | 21,00**

PFEFFERER PINK

Der Pfefferer Pink von Schreckbichl aus Südtirol ist ein frischer Wein in leuchtender Roséfarbe. Sein Bouquet ist verheißungsvoll, mit Anklängen von Erdbeere und Himbeere. **7,50 | 26,50**

rot

EBBES CUVÉE ROT

Fruchtiges Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und Dornfelder **6,50 | 21,50**

MERLOT

Angenehm weicher und vollmundiger Rotwein mit Aromen von Erdbeeren und reifen Johannisbeeren **7,20 | 24,50**

TACCO BAROCCO PRIMITIVO

Mit einem komplexen und fruchtigen Bouquet nach reifen roten Früchten und Gewürzen. Im Geschmack körperreich, vollmundig, mit einem schönen anhaltenden Abgang **7,50 | 26,50**

ALBOLA CHIANTI CLASSICO

Eleganter Duft mit zarten Anklängen an Veilchen. Intensiv rotbeerige Noten nach Weichselkirsche und Cranberry. Würzige Kräuternote. Lebendiges Frucht-Säure-Spiel und feine Struktur **7,50 | 26,50**

Alle Preise in EURO inklusive Mehrwertsteuer.

1 = Farbstoffe. 2 = Antioxidationsmittel.
3 = Konservierungsstoffe.
4 = Nitritpökelsalz. 5 = Süßstoff.
6 = enthält eine Phenylalaninquelle.
7 = geschwärzt. 8 = Chinin.
9 = koffeinhaltig. 10 = enthält tierisches Lab.