

hey.fratelli

italian family kitchen

PIZZA NAPOLETANA | UNSERE SPEZIALITÄT

WUSSTET IHR, DASS ...

- ... die neapolitanische Kunst des Pizzabäckers immaterielles Weltkulturerbe der Menschheit 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 Saucen und Pestos sind alle hausgemacht und werden täglich frisch zubereitet.

RESERVIERUNG?

Einfach online über unsere Homepage, kurz anrufen unter +49 5241 2115599 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.

PECORINO

Ein italienischer Käse aus Schafsmilch.

GRANA PADANO

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

STRACCIATELLA DI BUFALA

Weißer Käse, der aus der Milch von Wasserbüffeln gewonnen wird.

SAN MARZANO TOMATEN

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

GUANCIALE

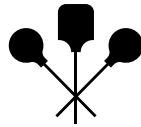
Luftgetrockneter, ungeräucherter Speck für den ausschließlich das Fleisch aus der Schweinebacke verwendet wird.

SPIANATA PICCANTE

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

BRESAOLA


Luftgetrockneter Rinderschinken aus der Keule.




Vorspeisen

BEILAGENSALAT 
Blattsalat, Kirschtomaten, rote
Zwiebeln, Oliven, Balsamico **5,00**

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


BUFALA BABY! 
Bunte Kirschtomaten, Mozzarella
di Bufala, Rucola, Basilikum-Pesto,
Olivenöl, bunter Pfeffer,
Hausbrot **11,00**

BURRATA IN LOVE 
Grillgemüse, Burrata,
Basilikum-Pesto, Olivenöl,
frisches Basilikum, Hausbrot **13,00**

ANTIPASTI
Parmaschinken, Salame Napoli,
Basilikum-Pesto, Pecorino,
Grillgemüse, Mozzarella di Bufala,
getrocknete Tomaten, Oliven,
Hausbrot **15,50**

ANTIPASTI VEGETARISCH 
Salame vegan, Grillgemüse,
Basilikum-Pesto, Oliven,
getrocknete Tomaten,
Mozzarella di Bufala, Pecorino,
Grana Padano, Hausbrot **14,50**


Pane

NONNAS HAUSBROT 
Hausbrot, Olivenöl, Salz,
Pfeffer **2,50**

• mit hausgemachtem
Basilikum- oder
Tomaten-Pesto **+ 2,00**

PIZZETTA ROSMARIE 
Pizzabrot, Rosmarin, Olivenöl **6,50**

• mit hausgemachtem
Basilikum- oder
Tomaten-Pesto **+ 2,00**

CLASSIC DI BRUSCHETTA 
Hausbrot, Kirschtomaten,
frisches Basilikum, Olivenöl,
Knoblauch, Grana Padano **6,50**
• mit Mozzarella di Bufala **+ 4,50**

QUATTRO DI PIZZETTA
Pizzabrot, Parmaschinken,
Grana Padano, Basilikum-
Pesto, Pistazien, Kirsch-
tomaten, Olivenöl,
Stracciatella di Bufala **9,50**

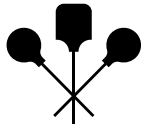
Tapas italiana

Oliven	2,00
Grillgemüse	3,00
Grana Padano	3,00
Pecorino	3,00
Mozzarella di Bufala	4,50
Salame Napoli	3,00
Südtiroler Speck	3,00
Parmaschinken	3,50
Mortadella	4,00
Bresaola	4,50

Dips

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

 vegetarisch  vegan



Pizza Napoletana | mit Tomatenbasis

MARINARA

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

MARGHERITA

San Marzano Tomaten, Mozzarella
Fior di Latte, Grana Padano, frisches
Basilikum, Olivenöl **10,00**

BUFALINA

San Marzano Tomaten, Mozzarella
di Bufala, Grana Padano, frisches
Basilikum **13,00**

MARGHERITA VEGAN

San Marzano Tomaten, veganer
Bio-Mozzarella, frisches Basilikum,
Olivenöl **11,50**

SALAME NAPOLETANO

San Marzano Tomaten, Mozzarella
Fior di Latte, Salame Napoli **12,50**

SALAME VEGAN

San Marzano Tomaten, veganer
Bio-Mozzarella, Salame vegan,
frisches Basilikum **13,00**

RUCOLA

San Marzano Tomaten,
Mozzarella Fior di Latte, Grana
Padano, Rucola, Olivenöl **13,00**
• mit Parmaschinken **+ 3,50**

GIARDINO

San Marzano Tomaten, Mozzarella
Fior di Latte, Zucchini, Aubergine,
Paprika **13,50**

TONNO

San Marzano Tomaten, Mozzarella
Fior di Latte, Thunfisch, rote
Zwiebeln, frisches Basilikum **13,50**
• mit Oliven **+ 2,00**

CALOGERO

San Marzano Tomaten, Mozzarella
Fior di Latte, Portobello-Pilze,
Prosciutto **13,50**

DIAVOLA

San Marzano Tomaten, Mozzarella
Fior di Latte, Grana Padano,
Spianata piccante, getrocknete
Tomaten, rote Zwiebeln **13,50**

CALZONE

San Marzano Tomaten, Mozzarella
Fior di Latte, Salame Napoli, Ricotta,
frisches Basilikum, Grana Padano
14,00

CALABRIA

San Marzano Tomaten, Mozzarella
Fior di Latte, Spianata piccante,
Gorgonzola, Ricotta **14,00**

AURORA

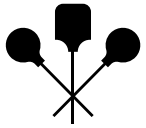
San Marzano Tomaten, Mozzarella
Fior di Latte, Salame Napoli, Rucola,
Burrata, Grana Padano
16,50

LIEBER VEGAN?

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

EXTRAS

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



Pizza Napoletana | ohne Tomatenbasis

SPINACI

Babyspinat, Knoblauchöl, Gouda,
Grana Padano, getrocknete
Tomaten **11,50**

QUATTRO FORMAGGI

Vier verschiedene Käsesorten **13,50**

BRESAOLA

Fior di Latte, Pecorino, Bresaola,
Mozzarella, Grana Padano, Rucola,
rote Zwiebeln, Olivenöl **15,50**

PESTO BURRATA

Basilikum-Pesto, Burrata, Kirsch-
tomaten, Pinienkerne, Grana
Padano, frisches Basilikum **15,50**

GAMBINO

Basilikum-Pesto, Babyspinat,
Mozzarella Fior di Latte, frischer
Knoblauch, Garnelen **16,50**

PARADISO

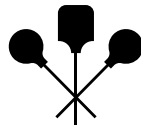
Mozzarella Fior di Latte, Kirsch-
tomaten, Parmaschinken, Burrata,
Walnüsse, Basilikum-Pesto **17,50**

PISTACCHIO MORTADELLA

Mozzarella Fior di Latte,
Pistazien-Pesto, Mortadella,
Burrata **17,50**

EXTRAS

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



Pasta wahlweise mit Spaghetti, Penne oder Tagliatelle

POMODORO

San Marzano Tomatensugo,
Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten,
Basilikum **9,50**
• mit Burrata **+ 4,50**

ALL' ARRABBIATA

San Marzano Tomatensugo,
Zwiebeln, Knoblauch piccante,
Kirschtomaten **10,00**

BOLOGNESE

San Marzano Tomatensugo,
Zwiebeln, Rinderhack,
frische Kräuter **12,50**

POMODORO POLLO

San Marzano Tomatensugo,
Sahne, Pilze, Zwiebeln,
Hähnchenbruststreifen **12,50**

GAMBERETTI

San Marzano Tomatensugo,
Zwiebeln, Garnelen, Kirschtomaten **13,50**

CORPOSA

San Marzano Tomatensugo,
Zwiebeln, Kirschtomaten,
Rindfleischstreifen, Rucola,
Grana Padano **15,00**

AGLIO E OLIO

Olio extra vergine, Knoblauch,
Kirschtomaten, Petersilie **9,50**
• mit piccante **+ 0,50**
• mit Garnelen **+ 4,00**

CARBONARA

Sahnesauce, Zwiebeln, Guanciale,
Grana Padana, Petersilie **12,00**

PESTO VERDE

Basilikum-Pesto, Pinienkerne,
Grana Padano **12,00**
• mit Burrata **+ 4,50**

PESTO ROSSO

Tomaten-Pesto, Pinienkerne,
Basilikum, Grana Padano **12,00**
• mit Babyspinat **+ 3,00**
• mit Hähnchenbruststreifen **+ 3,00**

VERDURE

San Marzano Tomatensugo,
Zwiebeln, Grillgemüse, **12,00**

VERDURE BIANCHE

Sahnesauce, Zwiebeln,
Grillgemüse, **12,00**

TORTELLINI SPINACI

mit Spinat gefüllte Tortellini,
Zwiebeln, Sahnesauce,
Babyspinat **12,00**

EXTRAS

- Knoblauch, Piccante **+ 0,50**
- Rucola **+ 3,00**
- Babyspinat **+ 3,00**
- Grillgemüse **+ 3,00**
- Pecorino **+ 3,00**
- Burrata **+ 4,50**
- Südtiroler Speck **+ 3,00**
- Hähnchenbruststreifen **+ 3,00**
- Rindfleischstreifen **+ 5,50**
- Sardellen **+ 3,00**
- Garnelen **+ 4,00**

Heimat

PECORA

gebackener Schafskäse, Oliven,
Paprika, Knoblauch, rote Zwiebeln,
Rosmarin, Balsamico **9,50**

LASAGNE CLASSICA

San Marzano Tomatensugo,
Rinderhack, Gouda, Bechamelsoße,
Grana Padano **11,50**

RISOTTO

Risotto, Zwiebeln, geschmorte
Tomaten, Grana Padano,
frisches Basilikum **10,50**
• mit Portobello-Pilzen **+ 2,00**
• mit Hähnchenbruststreifen **+ 3,00**
• mit Garnelen **+ 4,00**

Salat

CAESAR

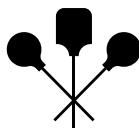
Romanasalat, Kirschtomaten,
Pinienkerne, Grana Padano,
Caesar Dressing, Hausbrot **11,00**
• mit Hähnchenbruststreifen **+ 3,00**

CAPRESE

Gemischter Salat, rote Zwiebeln,
Tomaten, Mozzarella, Pinienkerne,
Balsamicodressing, Hausbrot **10,50**

TONNO

Gemischter Salat, rote Zwiebeln,
Tomaten, Thunfisch, Gurken,
Oliven, Balsamicodressing,
Hausbrot **10,50**



Bambini

PIZZA MARGHERITA 🌿	5,50
• mit Thunfisch	+ 2,00
• mit Salami	+ 2,00
• mit Prosciutto	+ 2,00

PENNE MIT TOMATENSAUCE 🌿	5,50
-------------------------------------	------

PIZZETTA NUTELLA 🌿	5,50
---------------------------	------

Dessert

PIZZETTA NUTELLA 🌿	
Pizzabrot, Nutella, Bananen	8,00

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	2,30
-----------------	------

ESPRESSO DOPPIO	3,60
------------------------	------

ESPRESSO CORRETTO	4,00
Espresso mit Grappa	

ESPRESSO MACCHIATO	2,90
---------------------------	------

KAFFEE CREMA	3,20
---------------------	------

CAPPUCCINO	3,60
-------------------	------

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

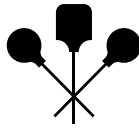
TEE	3,00
• Waldbeere	
• Earl Grey	
• Rooibos Vanille	
• Pfefferminz	
• Grüner Tee	

Frühstücksbuffet

Sa, So | 9.00 - 13.00 (auch feiertags)
pro Person 19,90

- 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, Knäckebrötchen
- Geräucherter Lachs, Auswahl von Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten, Eier, Oliven, frisches Obst
- inklusive Maracuja-, Orangen-, Grapefruit-, Tomatensaft, Espresso, Kaffee, Tee, Wasser,
- Rühreier, Speck, Rostbratwurst, Prosecco all you can drink

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



Erfrischendes

COCA COLA

Cola^{1,5,6,9},
Cola Zero^{1,5,6,9} 0,33l | 3,90

THOMAS HENRY

Bitter Lemon^{2,8},
Tonic Water^{2,8},
Ginger Ale¹ 0,2l | 3,90

SAFT PUR²²

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

SAFT SCHORLE²

Apfel, Orange, Maracuja,
Johannisbeere, Grapefruit,
Rhabarber 0,2l | 2,80
0,4l | 4,80

Wasser

AQUA CUBICULUM

Karaffe Wasser mit
frischer Zitrone und Minze
Stilles oder Sprudel 0,75l | 5,20

SELTERS

Stilles oder Sprudel 0,25l | 3,30
0,75l | 6,50

TAFELWASSER

Stilles oder Sprudel 0,5l | 3,00

Eistee, Limonade

EISTEE³ 0,4l | 4,70

- Minze-Limette-Zitrone
- Basilikum-Gurke
- Mango-Minze

LIMONADE 0,4l | 4,70

- Minze-Limette-Zitrone
- Basilikum-Gurke
- Mango-Minze

Durstlöcher 0,5l | 4,90

- Minze, Holunder
- Minze, Himbeere
- Rhabarber, Rosmarin
- Ingwer, Zitrone
- Melone, Pfirsich
- Erdbeer, Basilikum

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

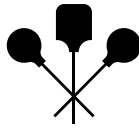
SCHÖFFERHOFER
WEIZEN DUNKEL 0,5l | 4,90

SCHÖFFERHOFER
GRAPEFRUIT 0,33l | 3,90

SCHÖFFERHOFER
KIRSCH 0,33l | 3,90

JEVER FUN
alkoholfrei 0,33l | 3,90

SCHÖFFERHOFER
WEISSBIER
alkoholfrei 0,5l | 4,90



Aperitif

HUGO
Holunder, Prosecco, Limette,
Minze, Soda **0,3l**
6,90

CAMPARI AMALFI
Campari¹, Bitter Lemon^{2,8},
Grapefruit² **6,90**

LILLET BERRY
Lillet, Wild Berry, Himbeeren,
Minze **6,90**

ROSATO MIO
Ramazotti Aperitivo Rosato,
Prosecco, Minze **6,90**

LILLET LEMON
Lillet, Bitter Lemon^{2,8}, Zitrone,
Rosmarin **6,90**

APEROL SPRITZ
Aperol⁸, Prosecco, Soda **6,90**

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, Soda,
Minze, Zitrone **6,90**

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

Cocktails

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

BELLISSIMO
Campari, Frangelico,
Limoncello, Zitrone **0,2 | 8,50**

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

ESPRESSO MARTINI
Wodka, Kahlua, Espresso,
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, Limetten **0,3 | 9,00**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

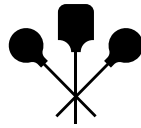
ALBA
Orange, Ananas, Maracuja,
Cranberry, Holunder,
Zitrone **0,4 | 7,50**

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
LIKÖRE
Haselnuss, Birne, Kirsche,
Mirabelle, Zwetschge **2,90 | 4,90**



Wein

0,2l | 0,75l

0,2l | 0,75l

0,2l | 0,75l

weiß

EBBES CUVÉE WEISS

Cuvée aus Weißburgunder und Riesling, perfekt für heiße Sommernächte **5,90 | 19,50**

SAUVIGNON BLANC

Liebevoller Weißwein mit exotischen Fruchtnoten von Melone und gelber Paprika **6,20 | 21,00**

PINOT GRIGIO

Eleganter und vollmundiger Genuss mit typischen Noten von Akazienblüten **6,20 | 21,00**

STUDIER SOMMERSEMESTER

Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay, mit Aromatik nach Stachelbeere, Melone und frisch gepflücktem Apfel **6,90 | 23,50**

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 | 26,30**

TIARE SAUVIGNON

Dem elegant strohgelben Tropfen entströmen Aromen von Holunderblüte, Citrus, Pfirsich und frischer Stachelbeere **7,50 | 26,30**

WEIN SCHORLE

Weiß, Rot, Rosé

• süß oder sauer **0,2l | 4,20**

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. Auch Pfirsicharoma erschnüffelt die Nase **7,20 | 25,50**

rot

EBBES CUVÉE ROT

Fruchtiges Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und Dornfelder **6,20 | 21,00**

MERLOT

Angenehm weicher und vollmundiger Rotwein mit Aromen von Erdbeeren und reifen Johannisbeeren **6,90 | 23,50**

TACCO BAROCCO PRIMITIVO

Mit einem komplexen und fruchtigen Bouquet nach reifen roten Früchten und Gewürzen. Im Geschmack körperreich, vollmundig, mit einem schönen anhaltenden Abgang **7,20 | 25,50**

ALBOLA CHIANTI CLASSICO

Eleganter Duft mit zarten Anklängen an Veilchen. Intensiv rotbeerige Noten nach Weichselkirsche und Cranberry. Würzige Kräuternote. Lebendiges Frucht-Säure-Spiel, feine Struktur und samtige Stoffigkeit **7,20 | 25,50**

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.