

TRATTORIA PIZZERIA



DA AMICI
IM BALDAUF

Speisekarte



Spritz

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda | 7,90

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda | 7,90

Sarti Spritz

Sarti Rosa, Prosecco, Soda | 7,90

Hugo Spritz

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda | 7,90

Lillet Wildberry Spritz

Lillet Blanc, Wild Berry, Prosecco, Soda | 7,90

Amalfi Spritz

Campari, Lemon, Pink Grapefruit Tonic | 7,90

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda | 7,90

Crodino Spritz

Crodino, Prosecco, Soda | 7,90



Tipp: Wir haben auch Cocktails - mit und ohne Alkohol. Ihr findet sie am Ende der Karte!



Aperitivos

| | | |
|------------------------------|--------|------|
| Campari Orange / Soda | 0,33 l | 9,00 |
| Martini Bianco | 5 cl | 5,50 |
| Prosecco | 0,1 l | 4,00 |
| Fernet Branca | 2 cl | 3,00 |

*In der Happy Hour
(16 - 18 Uhr und
21 - 23 Uhr)
zahlt ihr 2 €
weniger pro Spritz!*



Spritz alkoholfrei

Aperol Spritz Free

Ramazotti Arancia 0,0 %, Soda | 7,00

Hugo Spritz Free

alkoholfr. Prosecco, Holunderblütensirup,
Soda | 7,00

Lillet Wildberry Spritz Free

Lillet Blanc 0,0 %, Wild Berry,
alkoholfr. Prosecco, Soda | 7,00

San Bitter

4,00, als Spritz +1,00

Crodino

4,00, als Spritz +1,00

Homemade Limonade

Classic Limone

Bio Zitrone, Soda | 6,50

Limone Ginger

Bio Zitrone, Ingwer, Soda | 7,50

Limone Erdbeere

Bio Zitrone, Erdbeere, Soda | 7,50

Antipasti italiani

Italienische Vorspeisen



Focaccia meets Greece

Knuspriges Fladenbrot, Oregano,
Meersalz, Tzatziki, Gurke | 9,00

Bruschetta

ital. geröstetes Brot, marinierte Tomaten,
Basilikum | 9,00

Bruschetta Burrata

ital. geröstetes Brot, gezupfte Burrata,
marinierte Tomaten, Rucola-Pesto, Kresse | 15,00

Parmigiana di Melanzane

Auberginenaufwurf mit Parmesan,
Fior di Latte, Tomatensauce | 13,00

Gamberetti Aglio Olio

Gambas, Olio di Oliva extra Vergine,
Knoblauch, Peperoncino | 17,00

Viva Italia

knusprige Focaccia, Mozzarella di Bufala,
hauchdünn geschnittener Parmaschinken | 16,00

Arancini al Mozzarella

panierte Reisbällchen mit Fior di Latte
in Tomatensugo | 11,00

Vitello Tonnato

Kalbsemmerolle, Thunfischcreme, Kapern-
äpfel, marinierte Kresse | 18,00

Carpaccio di Manzo

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, frischer Trüffel,
Trüffelschmand, Kresse, marinierter Rucola | 21,00

Tatar di Tonno

frischer Thunfischtatar, Sardellen, Zwiebeln,
Kapern, marinierte Kresse | 21,00

Oktopus Carpaccio

hauchdünn geschnittener Oktopus, Asia
Dressing, Minze, Chili, Koriander, Kresse | 18,00

Antipasti Amici per Due

gegrilltes mediterranes Gemüse, Salami,
Parmaschinken und Melone, Bresaola,
Provolone, Mozzarella di Bufala, Bruschetta
mit Burrata, Obst, Grissini | 24,00

 auch vegetarisch möglich

Frittura Mista

Calamari, Gamberi, Miesmuscheln, Sardellen,
Safran Aioli | 14,00

Entscheidungsschwierigkeiten?

Unser Tipp: Bestellt doch einfach mehrere zum Teilen! 

Insalata

Salate

Insalata di Pollo

gemischter Salatteller mit gegrillten
Hähnchenbruststreifen, Parmigiano,
Croutons und hausgemachtem Dressing | 16,00

Insalata di Salmone

gemischter Salatteller mit gegrilltem Lachs,
saisonalen Früchten, Croutons und
Vinaigrette 18,00

Insalata di Tonno

gemischter Salatteller mit Thunfisch, Ei, Paprika,
Rucola, Kirschtomaten, Zwiebeln, Croutons und
hausgemachtem Dressing | 17,00

Insalata Greca

gemischter Salatteller mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Fetakäse,
Oregano, Olivenöl und Balsamico | 13,00



Zuppa Suppe

Zuppa di Pomodoro  
Tomatensuppe | 6,00

Minestrone  
Gemüsesuppe | 7,00

Pasta fresca frische Pasta

*Tipp: Spaghetti bekommt
ihr auch glutenfrei!*

Bolognese

Spaghetti, Rinderhack, Ricotta Salata,
Petersilienöl | 15,00

Carbonara originale

Spaghetti, Guanciale, Eigelb & Pecorino,
Ricotta, Pfeffer | 15,00

Aglio Olio Peperoncini



Spaghetti, Olio di Oliva extra Vergine,
Knoblauch, Peperoncino (scharf) | 14,00

Allo Scoglio



Spaghetti, Frutti di Mare, Gamba,
Kirschtomaten, Peperoncino | 20,00

Gamberoni



Tagliatelle, Tomatensauce, Gambas,
Kirschtomaten, Petersilie | 20,00

Tartufo



Tagliatelle, Trüffel-Velouté, frischer Trüffel,
Parmigiano | 24,00

Salmone

Lachs vom Grill auf Tagliatelle
mit frischem Gemüse | 20,00

Al Fredo

Tagliatelle, Hähnchenbruststreifen, Broccoli,
Paprika, Rucola-Pesto, Sahne, Parmesan | 18,00

Smashed Sorrentina



Kartoffelgnocchi, Tomatensauce,
gezupfte Burrata | 15,00

Tanti Formaggi



Kartoffelgnocchi, Sahne, Pecorino, Ricotta,
Parmigiano, Fior di Latte | 16,00

Alla Panna

Tortelloni, italienischer Schinken,
Sahne, Parmigiano | 17,00

Guancia di Manzo

Tagliatelle, Rinderbäckle, Zwiebeln,
Rotwein, Petersilie | 27,00

Al Forno Aus dem Ofen

Lasagne

Rinderhack, Tomatensahnesauce,
Fior di Latte | 18,00

Verdure



Rigatoni, frisches Gemüse, Tomatensahnesauce,
Fior di Latte | 17,00

Di Pollo

Rigatoni, Hähnchen, Pilze, Sahne,
Fior di Latte | 18,00



Der Chefkoch
empfiehlt!

Gärte-Liebhaber!

Carne Fleisch

Bistecca di Manzo

Rumpsteak (300g), Jus, Kartoffel-Trüffel-Püree,
wilder Broccoli, Hollandaise | 33,00

Tagliata di Manzo

tranchiertes Rumpsteak (300g), Ofenkartoffel,
Tzatziki, wilder Broccoli, Kräuterbutter | 32,00

Piccata Milanese

Kalbschnitzel in Parmesanpanade,
Spaghetti Napoli, Tomatensugo | 26,00

Saltimbocca alla Romana

Kalbssteak, Salbei, Parmaschinken, Weißwein,
feine Butter, Kartoffel-Trüffel-Püree | 28,00

Scaloppina al Gorgonzola

Kalbssteak, Gorgonzola, Sahne, Risotto | 24,00

Filetto di Pollo & Formaggi

Hähnchenbrustfilet, Pecorino, Gorgonzola,
Parmigiano di Bufala, Fior di Latte, Sahne,
Bratkartoffeln | 20,00

Pollo Caprese

Hähnchenbrustfilet, Fior di Latte,
Tomate, Tomatensugo, Spaghetti | 20,00

Der Chefkoch
empfiehlt!

Gäste-Liebling!

Smash Burgers

Truffle

Homemade Brioche Bun und 2 x 90g Beef Patty,
Smashed Burrata, Trüffel Mayo, Cheddar,
Romana, Tomate | 18,00

Signature

Homemade Brioche Bun und 2 x 90g Beef Patty,
geschmorte Zwiebeln, Cheddar, Crispy Parma-
schinken, Romana, BBQ Sauce, Tomate | 17,00

Double Cheese

Homemade Brioche Bun und 2 x 90g Beef Patty,
extra viel Cheddar, Ketchup, geschmorte Zwiebeln,
Romana, Tomate | 15,00



Supplemento Beilagen

Saucen

Ketchup oder Mayonnaise | 1,00
Trüffel Mayonnaise | 4,00
Safran Alioli | 4,00
Tzatziki | 5,00

Classico

mediterranes Grill-Gemüse | 6,00
Ofenkartoffel mit Tzatziki | 6,00

Patatine

Pommes frites | 4,00
+ Trüffel und Parmigiano | 9,00

Insalata Piccola

gem. Blattsalat, Kirschtomaten, Gurke,
Krautsalat, Vinaigrette | 5,00

Insalata Grande

gem. Blattsalat, Kirschtomaten, Gurke, Kraut-
salat, Vinaigrette, Parmigiano Reggiano | 9,00

Wilder Brokkoli

gebratener wilder Brokkoli, Erdnüsse | 6,00

Amante del Tartufo

Tagliatelle mit frischem Trüffel | 14,00
getrüffeltes Kartoffelpüree | 10,00

Risotto

Milanese

ital. Rundkornreis, Safran, mariniertes Ricotta,
feine Butter, gebratene Gambas | 21,00

Zucca

ital. Rundkornreis, Kürbiscreme,
gebackener Kürbis, Ricotta | 18,00

Funghi, Pollo e Tartufo

ital. Rundkornreis, Pilze, Hähnchen,
frischer Trüffel | 20,00

*Tipp: Alle unsere Gerichte
gibt es auch als kleine
Portion (-2 €)!*

Pesce Fisch

Calamari fritti

frittierte Calamari, Pommes Frites,
Safran Aioli | 19,00

Calamari alla griglia

Calamari & Gemüse vom Grill,
Safran Aioli | 21,00

Salmone alla griglia

Lachsfilet vom Grill, Risotto | 22,00

Gamberoni reali tigre negri alle griglia

Black Tiger Königsgarnelen vom Grill,
Spaghetti, Kirschtomaten | 30,00
auch mit glutenfreien Spaghetti möglich

Der Chefkoch
empfehlen!

Pinsa

Pinsa di Bufala

Tomatensugo, Fior di Latte, Rucola, Mozzarella
di Bufala, Grana Padano, Oregano, Basilikumöl,
Pistazien | 17,00

Pinsa Zucca

Tomatensugo, Kürbiscreme, Ricotta,
gebratener Kürbis, Grana Padano | 16,00

Pinsa Tonno Mediterranea

Crema di Formaggio, Fior di Latte, Rucola,
Oregano, Thunfisch, rote Zwiebeln, schwarze
Oliven, Knoblauch | 17,00

Pinsa Salmone

Crema di Formaggio, Fior di Latte, Rucola,
Thunfisch, Kirschtomaten, Rucola-Pesto,
Pinienkerne | 17,00

Pinsa Parma

Tomatensugo, Fior di Latte, Rucola, Oregano,
Prosciutto di Parma, Grana Padano,
Basilikumöl | 17,00

Der Unterschied zwischen Pinsa und Pizza?

Pinsa-Teig ruht 72 Stunden und besteht aus einer Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl. Durch die lange Gehzeit und die verschiedenen Mehle ist er besonders luftig und leicht verdaulich – außen knusprig, innen fluffig. Pizza-Teig ruht 48 Stunden und besteht aus reinem Weizenmehl Typ 00, das besonders fein gemahlen ist. Das gibt ihm seine typisch elastische Textur und den klassischen, vollen Geschmack.

Gäste-Liebling!

Pizza aus dem Steinofen

Pizza glutenfrei +3,50

mit Mozzarella di Bufala +2,00

Margherita

Tomatensugo, Fior di Latte | 11,00

Salami

Tomatensugo, Fior di Latte, ital. Salami | 14,00

Prosciutto

Tomatensugo, Fior di Latte, ital. Schinken | 14,00

Funghi

Tomatensugo, Fior di Latte, Champignons | 11,00

Speziale

Tomatensugo, Fior di Latte, ital. Salami,
ital. Schinken, Champignons, Paprika | 17,00

Frutti di Mare

Tomatensugo, Fior di Latte, Meeresfrüchte,
Knoblauch | 17,00

Vulcano

Tomatensugo, Fior di Latte, scharfe
Rindersalami, Peperoni | 16,00

Da Amici

Tomatensugo, Fior di Latte, Bresaola
(luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola,
Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano | 18,00

Quattro Stagioni

Tomatensugo, Fior di Latte, ital. Schinken,
Champignons, Artischocken und Oliven | 17,00

Siziliana

Tomatensugo, Fior di Latte, Sardellen und
scharfe Salami | 16,00

Burrata

Tomatensugo, Fior di Latte, Rucola,
Parmigiano Reggiano | 18,00

Schon gewusst?
Auf Pizza to Go gibt's
10 % Rabatt!

Pizza Bianca

Pizza Bianca ist eine Pizza ohne Tomatensoße, bei der der Belag direkt auf dem Teig aufgetragen wird.

Pistacchio

Crema di Pistacchio, Mortadella, Burrata,
Pistazien | 19,00

Vegetariana

Crema Ricotta, Fior di Latte, Oliven, Zucchini,
Artischocken, Paprika, Kirschtomaten | 17,00

Smashed

Provolone, Burrata, Kirschtomaten,
italienischer Schinken | 18,00

Tartufo

Ricotta, Fior di Latte, Parmigiano
Reggiano, frischer Trüffel | 21,00

Extras

Artischocken | 2,00

Champignons | 2,00

Ei | 2,00

Kirschtomaten | 2,00

Knoblauch | 1,00

Mais | 1,50

Oliven | 2,00

Paprika | 2,00

Peperoni | 1,50

Rucola | 2,00

Käse | 2,00

Burrata | 5,00

Parmaschinken | 5,00

ital. Schinken | 2,50

ital. Salami | 2,50

Meeresfrüchte | 3,00

Sardellen | 2,00

Thunfisch | 3,00



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Dolce Nachspeisen

Tiramisu

6,50

Apfelstrudel

mit Eis und Sahne | 7,50

Schokosoufflé

6,50

Cannolo

traditionelles sizilianisches Dessert: Teigrolle aus Sizilien, gefüllt mit Cream-Cheesecake | 7,50

Der Chefkoch empfiehlt!

Pinsa Nutella

Nutella auf kross gebackener Pinsa
mit Puderzucker | 11,00
mit Obst | +3,00
mit Schokolinsen | +2,00



Crêpes

mit Bananen

mit Bananen, Nusseis, Nussauce, Sahne | 8,50

Nutella

mit Nutella, Vanilleeis, Sahne | 8,50

Waldbeeren

mit Waldbeeren, Vanilleeis, Sahne | 8,90



Mehr Lust auf ein Eis? Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

Bevande Calde Warme Getränke

| | |
|---|------|
| Tasse Kaffee | 2,90 |
| Espresso | 2,60 |
| Espresso Doppio | 3,60 |
| Espresso Macchiato | 2,90 |
| Affogato (Espresso mit Vanilleeis) | 5,10 |
| Cappuccino | 3,30 |
| Latte Macchiato | 4,00 |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3,80 |
| Tee (Sorten bitte anfragen) | 3,00 |
| Glühwein (saisonal) | 5,50 |



Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|----------|------|
| Tafelwasser | 0,2 l | 2,50 |
| | 0,4 l | 3,50 |
| Krumbach Still | 0,25 Fl. | 3,30 |
| | 0,75 Fl. | 6,50 |
| Krumbach Medium | 0,25 Fl. | 3,30 |
| | 0,75 Fl. | 6,50 |
| FZ Cola / Orange / Cola Mix / Zitrone | 0,2 l | 2,70 |
| | 0,4 l | 4,20 |
| Coca Cola / Zero | 0,33 Fl. | 4,20 |
| Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale | 0,2 l | 2,70 |
| Säfte: Apfel / Orange / Johannesbeere / Maracuja / Rhabarber / Traube | 0,2 l | 3,20 |
| | 0,4 l | 4,50 |
| Saftschorle | 0,2 l | 3,20 |
| | 0,4 l | 4,50 |
| Eistee: Pfirsich / Zitrone | 0,2 l | 2,70 |
| | 0,4 l | 4,20 |
| Orangina gelb | 0,25 l | 3,10 |

Alkoholfreie Biere

| | | |
|---|-------|------|
| Hefeweizen Hell / Cola Weizen / Russ - alkoholfrei | 0,5 l | 4,60 |
| Clausthaler Pils - alkoholfrei | 0,3 l | 3,80 |

Offene Weißweine

| | | |
|--|--------------------------|-------|
| Chardonnay | 0,1 l | 3,50 |
| | 0,2 l | 6,20 |
| Hauswein vom Fass: Pinot Grigio | 0,1 l | 4,00 |
| | <i>IGT-Qualitätswein</i> | 0,2 l |
| Lugana | 0,1 l | 4,30 |
| | 0,2 l | 6,90 |
| Frizzantino | 0,1 l | 4,00 |
| | <i>DOC-Qualitätswein</i> | 0,2 l |

Offene Roséweine

| | | |
|--------------------------|-------|------|
| Rosato del Veneto | 0,1 l | 4,10 |
| <i>Qualitätswein</i> | 0,2 l | 6,50 |

Biere - Allgäuer Brauhaus

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| Helles vom Fass | 0,3 l | 3,50 |
| | 0,5 l | 4,60 |
| Dunkles Bier | 0,3 l | 3,50 |
| | 0,5 l | 4,60 |
| Radler (hell / dunkel) | 0,3 l | 3,50 |
| | 0,5 l | 4,60 |
| Hefeweizen Hell vom Fass | 0,3 l | 3,50 |
| | 0,5 l | 4,60 |
| Cola Weizen / Russ | 0,3 l | 3,50 |
| | 0,5 l | 4,60 |
| Weizen Dunkel | 0,5 l | 4,60 |
| Leichtes Weizen | 0,5 l | 4,60 |
| Pils | 0,3 l | 3,80 |

Offene Rotweine

| | | |
|--------------------------|--------------------------|-------|
| Montepulciano | 0,1 l | 4,20 |
| | <i>DOC-Qualitätswein</i> | 0,2 l |
| Merlot del Veneto | 0,1 l | 4,10 |
| | <i>IGT-Qualitätswein</i> | 0,2 l |
| Primitivo Puglia | 0,1 l | 4,10 |
| | <i>Qualitätswein</i> | 0,2 l |
| Lambrusco Rosso | 0,1 l | 4,10 |
| | <i>DOC-Qualitätswein</i> | 0,2 l |

Offene Weinschorle

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| weiß / rot / rosé | 0,2 l | 4,00 |
| | 0,5 l | 10,00 |

Cocktails

Caipirinha

Cachaca, Rohrzucker, Limette, Eis | 9,00

Mojito

Havana Rum, Rohrzucker, Limette, Soda | 9,00
mit Erdbeer- oder Passionsfruchtpüree | + 1,00

Old Fashioned

Angostura Bitter, Zuckersirup,
Orangenzeste, Bourbon Whiskey | 10,00

Negroni

Dry Gin, Campari, Roter Vermouth,
Orangenzeste | 9,00

Paloma

Tequila, Limette, Pink Grapefruit Tonic | 9,00

Pornstar

Wodka, Limette, Vanillesirup,
Passionsfruchtpüree, Passoa | 10,00

Espresso Martini

Wodka, Kaffeelikör, Espresso,
Rohrzucker | 10,00

Cuba Libre

Rum, Cola, Limette | 9,50

Wodka Lemon / Orange

Wodka, Bitter Lemon / Orangensaft | 9,00

Gin Tonic

Gin, Tonic Water | 9,00

Bacardi Cola

Weißer Rum, Cola | 9,00



Cocktails alkoholfrei

Nojito

Captain Morgan Rum 0%, Rohrzucker,
Limette, Soda | 9,00
mit Erdbeer- oder Passionsfruchtpüree | + 1,00

Martini Berry Floreale

Martini 0%, Wild Berry Soda, rote Beeren | 7,0

Pink Love

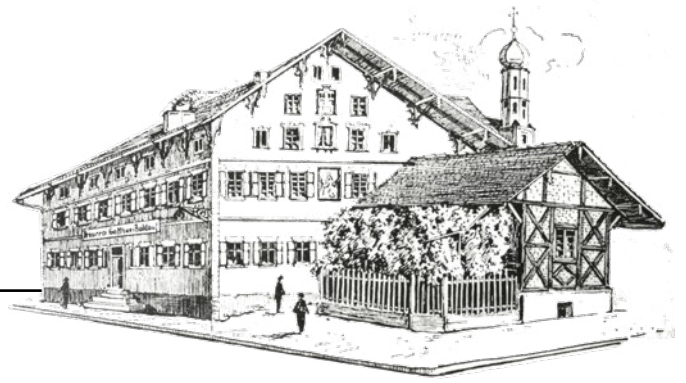
Pink London Gin 0,0 %, Pink Grapefruit
Tonic | 7,00



Digestivo Digestif

| | | |
|-------------------------------------|------|---------|
| Fernet Branca | 2 cl | 3,00 |
| Williams Christ | 2 cl | 3,00 |
| Ramazotti | 4 cl | 4,00 |
| Marillenschnaps | 2 cl | 3,00 |
| Sambuca Molinari | 2 cl | 3,00 |
| Baileys | 4 cl | 5,00 |
| Amaretto Disaronno Zitrone | 4 cl | 5,00 |
| diverse Grappa (auf Anfrage) | 2 cl | ab 3,00 |

Die Geschichte des Baldauf



Das Baldauf um 1890

Unter dem Schutz des Heiligen Florian

Die Geschichte dieses ehrwürdigen Gebäudes reicht weit zurück, bis ins Jahr 1700. Es hat so manche Herausforderung gemeistert.

1759 überstand es als eines der wenigen den großen Stadtbrand, der Oberdorf fast ganz zerstörte. Der Besitzer des Hauses versprach damals dem Heiligen Florian, ein Bild zu stiften, wenn er sein Haus beschützen würde – und so geschah es. Das Bild wurde im Zuge der Renovierungsarbeiten aufwändig restauriert und schützt das Haus noch heute.



Das Baldauf vor 1928

Ende einer Ära: Leerstand am Marktplatz

Das „Café Bergmann“, das „Baldauf“ und später die weithin bekannte Discothek „AHA“ belebten alle zu verschiedenen Zeiten den Marktplatz. Als diese Ära endete, verharrte das denkmalgeschützte Haus über zehn Jahre lang in Stille und Leerstand.



Das Baldauf um 1953

Wir starten neu in alter Tradition

Nach aufwändigen Renovierungsarbeiten, die mit viel Respekt für die Tradition des Hauses durchgeführt wurden, ist im Mai 2024 die Trattoria „Da Amici im Baldauf“ eingezogen.

Wir haben uns dazu entschieden, das „Baldauf“ im Namen beizubehalten, um die Geschichte und die Werte dieses Ortes zu ehren. Doch lassen Sie sich nicht täuschen – alles andere ist neu. Das Ambiente verknüpft auf einmalige Art Vergangenheit und Gegenwart, Tradition und Moderne.

Als Familie Theocharis freuen wir uns, mit dem „Da Amici“ unsere Leidenschaft für gutes Essen und echte Gastfreundschaft an diesen besonderen Ort zu bringen. Lassen Sie uns wieder Leben reinbringen: mit ehrlichen Zutaten, italienischer Leichtigkeit und vielleicht einem Spritz in der Sonne. Das Leben ist schön – genießen Sie es mit uns!



Alle unsere Gerichte gibt es auch als kleine Portion (-2 €)!

Sie haben Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder der Zusammenstellung Ihres Gerichts?

Wir halten eine Speisekarte mit den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit. Sprechen Sie uns einfach an!



 [da_amici_mod](https://www.instagram.com/da_amici_mod)

[amici-baldauf.de](https://www.amici-baldauf.de)