Gusto
Ristorante Pizzeria

Speisekarte

Ristorante Pizzeria Gusto · 2026

Leonberger Straße 2 · 70839 Gerlingen · 07156 177 52 10

Gusto
Ristorante Pizzeria

il gusto

der Geschmack
der Genuss
das Behagen

Benvenuti

Herzlich Willkommen im Gusto!

Wir möchten Sie in unserem Ristorante auf den Geschmack der italienischen Küche bringen. Frische mediterrane Gerichte aus frischen Produkten der Saison & dazu ausgesuchte Weine von bewährten Winzern. Im geschmackvoll eingerichteten Ambiente bieten wir Ihnen bis zu 70 Plätze. Im separatem Nebenzimmer bis zu 30 Plätze. Im Sommer verwöhnen wir Sie auf unserer Sonnenterrasse.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen & unser Angebot an Speisen & Getränken genießen. Wenn Sie einen besonderen Wunsch haben, sprechen Sie uns bitte an.

Ihr Renato Bersaglio
mit Herz & Seele ein echter Italiener

Gerne servieren wir für unsere Senioren alle Gerichte auch als kleinere Portion abzgl. 2,00 Euro. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen & in einer extra Speisekarte. Alle Preise in dieser Karte sind in Euro inkl. Bedienung & MwSt. ausgezeichnet.

Aperitivo Aperitif

Prosecco	0,1 l	5,00
Prosecco mit Aperol 19, 25	0,1 l	5,50
Gingerino 19	0,1 l	4,00
Sherry dry	0,5 cl	4,50
Cynar	0,4 cl	4,50
Campari Soda 19, 25	0,2 l	6,00
Campari Orange 19, 25	0,2 l	6,80
Martini Bianco	0,5 cl	4,50
Martini Rosso	0,5 cl	4,50
Aperol Spritz 19, 25	0,2 l	7,50
Hugo	0,2 l	7,50



Gusto
Ristorante Pizzeria

Antipasti Vorspeisen

Antipasto caprese *Tomaten mit Mozzarella & Basilikum*	12,90
Antipasto misto [15,16] *Gemischte Vorspeise*	16,90
Antipasto di verdura VEGAN *Gemischte Gemüsevorspeise*	13,90
Antipasto Mare *Gemischter Meeresfrüchtesalat*	15,90
Vitello Tonnato *Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme*	14,50
Bruschette al pomodoro VEGAN *Drei Röstbrote mit frischen Tomaten*	8,50
Pizza pane *Pizzabrot*	5,90
Pizza panini *Pizzabrötchen*	5,90



Zuppe Suppen VEGAN

Minestrone *Gemüsesuppe*	8,50
Zuppa di pomodoro *Tomatensuppe*	7,90



sentire il gusto
den Geschmack spüren

Gusto
Ristorante Pizzeria

Pasta Teigwaren

Glutenfreie Pasta oder Parmesankäse extra gibt es auf Anfrage (+ 2 Euro)

Spaghetti alla carbonara [22] — 13,50
Spaghetti mit Eiern & Speck

Spaghetti allo scoglio — 16,90
Spaghetti mit Meeresfrüchten, in Weißwein-Buttersauce

Spaghetti aglio e olio VEGAN — 13,00
Spaghetti mit Peperoncino, Knoblauch & Olivenöl

Rigatoni ai quattro formaggi — 14,00
Rigatoni in Sahnesauce mit vier verschiedenen Käsesorten

Penne all' arrabiata VEGAN — 13,50
Penne mit Tomatensauce, scharf



Tagliatelle al salmone — 16,50
Tagliatelle mit Lachs in Weißweinsauce

Tagliatelle ai funghi porcini — 14,90
Tagliatelle mit Steinpilzen & Cocktailtomaten

Tortellini panna [15,16] — 13,50
Tortellini in Sahnesauce mit Schinken



avere buon gusto
Einen guten Geschmack haben

Al Forno Überbackenes

Rigatoni al forno [15,16,19] — 14,00
Rigatoni in Tomatensahnesauce mit Schinken, Salami, Erbsen, Champignons & Ei, im Ofen überbacken

Lasagne — 14,00
Lasagne in Tomaten-Sahnsauce mit Hackfleisch, im Ofen überbacken

Carne Fleischgerichte

Cotoletta Viennese con patatine fritte *Kalbsschnitzel paniert mit Pommes & Salat*	28,00
Bistecca veronelli [15,16] *Kalbsmedaillon paniert in Sahnesauce mit Schinken & Zwiebeln, mit Nudeln*	26,00
Saltimbocca alla romana *Kalbsmedaillons mit italienischem luftgetrocknetem Schinken (Tipo Parma) & Salbei, mit Kartoffeln*	25,50
Valdostana [15,16] *Kalbsmedaillons in Weißwein mit Schinken & Käse überbacken, mit Nudeln*	25,50
Scaloppina al vino | limone | funghi *Kalbsmedaillons in Weißwein-, Zitronen- oder Champignonsauce, mit Nudeln*	25,50
Rumpsteak vom Grill *mit Pommes & Kräuterbutter*	26,00
Rumpsteak vom Grill *in Gorgonzola-Sauce mit Pasta*	28,00



Für die Umstellung der Beilagen berechnen wir pro Gericht einen Aufschlag von 1,50 Euro.

Pesce Fischgerichte

Calamari fritti *Tintenfischringe frittiert mit Salat*	18,90
Salmone griglia con vedura e patate *Lachs vom Grill mit Gemüse & Kartoffeln*	26,00



Insalata Salate

Insalatina mista *Kleiner gemischter Salat*	6,20
Insalata mista *Großer gemischter Salat*	8,90
Insalata di pomodoro con tonno e cipolla *Tomatensalat mit Thunfisch & Zwiebeln*	10,80
Insalata mista con tonno e cipolla *Großer gemischter Salat mit Thunfisch & Zwiebeln*	11,90
Insalatina mista con tonno e cipolla *Kleiner gemischter Salat mit Thunfisch & Zwiebeln*	7,90
Insalata casa [9, 15] *Großer gemischter Salat mit Thunfisch, italienischem luftgetrocknetem Schinken (Tipo Parma), Peperoni & Oliven*	13,90

Für die Umstellung der Beilagen berechnen wir pro Gericht einen Aufschlag von 1,50 Euro.

+ 2 €
Glutenfreie
Pizzen!

Gusto
Ristorante Pizzeria

Pizze Pizzen

Taormina *mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln*	12,60
Fiorentina [15,16,19] *mit Tomaten, Mozzarella, Salami & Champignons*	12,50
Diavolo [9] *mit Tomaten, Mozzarella, Kapern, Peperoni & Sardellen, scharf*	12,60
Quattro stagioni [9,15,16,19] *mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilzen & Peperoni*	13,00
Romana [15,16] *mit Tomaten, Mozzarella, Champignons & Schinken*	12,50
Contadina *mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Champignons & Speck*	13,00
Frutti di mare *mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten & Knoblauch*	13,90
Renato [15] *mit Tomaten, Mozzarella, Schinken & Salami*	12,50
Regina [15,16] *mit Tomaten, Mozzarella, Schinken & Artischocken*	12,50
Calzone [15,16,19] *geklappt, mit Tomaten, Mozzarella, Schinken Champignons & Salami*	12,80
Hawaii [15,16,20] *mit Tomaten, Mozzarella, Schinken & Ananas*	12,50

Jedes Extra auf der Pizza kostet + 1,00 €. Bei Pizza auf zwei Tellern berechnen wir einen Aufschlag von + 2,50 €, ausgenommen bei Kindern. Glutenfreie Pizza: + 2,00 €.

Gusto
Ristorante Pizzeria

+ 2 €
Glutenfreie
Pizzen!

Pizze Speciale
besondere Pizzen

Nonna [15] *mit frischen Tomatenscheiben, Mozzarella, Rucola, italienischem luftgetrocknetem Schinken (Tipo Parma) & Parmesan*	14,50
Quattro formaggi *mit Tomaten & vier verschiedenen Käsesorten*	13,90
Calabrese *mit Tomaten, Mozzarella, Salsiccia & Paprika*	14,00
Tricolore *mit frischen Tomatenscheiben, Mozzarella & Rucola*	12,90
Deliziosa *mit Tomaten, Gorgonzola & Spinat*	13,90
Sebastiano *mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika & Spinat*	14,00
Madalena VEGAN *mit Tomaten, Spinat, Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten & Pilzen*	13,00
Valeria *mit Tomaten, Mozzarella, Würstel & Pommes*	13,00
Cristina *mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Salsiccia & Kapern*	14,50

arricchire il gusto
den Geschmack bereichern



Birra alla Spina Fassbier

Kleines Alpirsbacher Pils	*0,3 l*	4,20
Großes Alpirsbacher Pils	*0,5 l*	4,80
Kleines Alpirsbacher Hefeweizen hell	*0,3 l*	4,20
Großes Alpirsbacher Hefeweizen hell	*0,5 l*	4,80
Radler	*0,5 l*	4,80
Diesel [19, 20, 26]	*0,5 l*	4,80







Birra in Bottiglia Flaschenbier

Alpirsbacher Kristallweizen	*0,5 l*	4,80
Birra Peroni Nastro Azzurro	*0,33 l*	4,50
Ichnusa Anima Sarda 1912	*0,33 l*	4,50
Alkoholfreies Gerstel Pils	*0,33 l*	4,20
Alkoholfreies Alpirsbacher Hefeweizen	*0,5 l*	4,80

Gusto
Ristorante Pizzeria

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi [19, 20, 26]	*0,33 l*	3,80
Bitter Lemon [20, 25]	*0,2 l*	3,00
Tafelwasser	*0,2 l*	2,50
Tafelwasser	*0,4 l*	3,20
Aqua Morelli (mit oder ohne Kohlensäure)	*0,25 l*	2,80
Aqua Morelli (mit oder ohne Kohlensäure)	*0,75 l*	5,50



Regionale Saftschorlen

Stuggi Schorle (Apfel und Johannisbeere)	*0,33 l*	3,80
milli Ice Tea (Pfirsich)	*0,33 l*	3,80

VEGAN



Warme Getränke

Espresso [26]	2,50
Doppelter Espresso [26]	4,80
Tasse Kaffee [26]	2,80
Cappuccino [26]	3,00
Latte Macchiato [26]	3,50
Tee	3,00



un gusto dolce
ein süßer Geschmack

Offene Weine

Weiß

Pinot Grigio delle Venezie DOC
Venetien, Rebsorte: Pinot Grigio — 0,10 l — 4,00
trocken, Blumen, Muskatnuss, Pfeffer, leicht bitter, cremig — 0,20 l — 7,90

Greco Calabria IGT
Kalabrien, Rebsorte: Greco — 0,10 l — 4,00
trocken, Orangenblüten, würzig, Mandeln, Zitrone — 0,20 l — 7,90

Lugana DOC
Lombardei, Rebsorte: Trebbiano di Lugana — 0,10 l — 4,00
trocken, Nektarine, Zitronenschale, Aprikosen, grüner Apfel — 0,20 l — 7,90



Rose

Merlot Rosato DOC
Venetien, Rebsorte: Merlot — 0,10 l — 4,00
trocken, fruchtig, Sauerkirsche, Mandeln — 0,20 l — 7,90

Rot

Primitivo di Manduria DOC
Apulien, Rebsorte: Primitivo — 0,10 l — 4,00
trocken, fruchtig, dunkle Früchte, Nelken, Zimt — 0,20 l — 7,90

Nero d'Avola Sicilia DOC
Sizilien, Rebsorte: Nero d´Avola — 0,10 l — 4,00
fruchtig, Amarena, Blutorange, Veilchen, Mandarine — 0,20 l — 7,90

Flaschenweine

Weiß

Sauvignon Blanc Venezia IGT
Borgo Molino | Venetien, Rebsorte: Sauvignon Blanc
trocken, Papaya, Gelbe Paprika, saftig, Apfel, Zitrone — *0,75 l* — 28

Prendas Vermentino di Sardegna DOC
Dolianova | Sardinien, Rebsorte: Vermentino
fruchtig, gelbe Früchte, Mango, Quitten — *0,75 l* — 28,50

Langhe Bianco BIO DOC Armonia
Giuseppe Nada | Piemont, Rebsorten: Sauvignon Blanc, Arneis
halbtrocken, frische Blüten, Zitrone, Pfirsich, Orangen, frisch — *0,75 l* — 29

Gewürztraminer Alto Adige DOC
Steinhaus | Südtirol, Rebsorte: Chardonnay
halbtrocken, Rosenblätter, Nelken, Muskateller, seidig, mineralisch — *0,75 l* — 33

Lugana I Frati DOC
Ca dei Frati | Lombardei, Rebsorte: Trebbiano di Lugana
trocken, Nektarine, Zitronenschale, Aprikosen, grüner Apfel — *0,75 l* — 36









Rose

Rosa I Frati DOC
Ca dei Frati | Lombardei
Rebsorten: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
trocken, fruchtig, Erdbeere, Himbeere, Wildkirsche — *0,75 l* — 36

Rot

24 Carati Rosso
Tenuta Antonini | Abruzzen, Rebsorten: Montepulciano, Merlot
trocken, Pflaume, Kirschen, Tabak, Vanille — *0,75 l* — 28

Principe Spinelli Rosso Calabria IGT
Iuzzolino | Kalabrien, Rebsorte: Gaglioppo
trocken, reife Früchte, Lakritze, Gewürze — *0,75 l* — 28

Sangiovese Rosso Toscana IGT
Brunetti | Toskana, Rebsorte: Sangiovese
trocken, fruchtig, reife Früchte, Waldfrucht, Himbeeren, Granatapfel — *0,75 l* — 34






Rot

Primitivo di Manduria Uno Riserva DOC
Masseria La Volpe | Apulien, Rebsorte: Primitivo
trocken, fruchtig, dunkle Früchte, Nelken, Zimt — *0,75 l* — 34

Barbera d'Alba Superiore DOC
Giuseppe Nada | Piemont, Rebsorte: Barbera
Kakao, Tabak, Vanille, Holz — *0,75 l* — 34

Lagrein Südtirol DOC
Kellerei St. Michael-Eppan | Südtirol, Rebsorte: Lagrein
Kirschen, Veilchen, Brombeere, samtig, weich — *0,75 l* — 34

Ninfa Rosso Piceno Superiore DOC
Velenosi | Marken
Rebsorten: Montepulciano, Sangiovese,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
trocken, fruchtig, dunkle Früchte, Himbeeren, Brombeeren, Pfeffer — *0,75 l* — 34,50

Montepulciano d'Abruzzo p. 121
Tenuta Antonini | Abruzzen, Rebsorte: Montepulciano
trocken, Pflaume, Kirschen, Tabak, Vanille — *0,75 l* — 38









Rot

Langhe Nebbiolo Perbacco DOC
Vietti | Piemont, Rebsorte: Nebbiolo
trocken, Himbeeren, Rosen, feine Gewürze, charmant — *0,75 l* — 43

Ronchedone Vino Rosso
Ca dei Frati | Gardasee
Rebsorten: Sangiovese, Marzemino, Barbera,Cabernet Sauvignon
trocken, fruchtig, dunkle Früchte, Himbeeren — *0,75 l* — 43

Le Pievi Rosso Bolgheri DOC
Fabio Motta | Toskana
Rebsorten: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Kirsche, Brombeere, Minze, Rosmarin — *0,75 l* — 45

Barolo Comune Monforte DOCG
Fortemasso | Piemont, Rebsorte: Nebbiolo
trocken, kräftig, fruchtig, Pflaume, Kirsche, Vanille — *0,75 l* — 58

Alle Wein enthalten Sulfite.






Gusto
Ristorante Pizzeria

Liquori Spirituosen

Grappa	0,2 cl	4,50
Bailey's	0,2 cl	4,50
Bacardi	0,2 cl	4,50
Jack Daniel's	0,2 cl	4,50
Jacky Cola [19, 26]	0,2 cl	7,00
Remy Martin	0,2 cl	6,50
Vecchia Romagna	0,2 cl	4,50
Amaretto di Saronno	0,2 cl	4,00
Sambuca	0,2 cl	4,00
Amaro Averna [19]	0,2 cl	3,50
Ramazzotti [19]	0,2 cl	3,50
Williams Christ Birne	0,2 cl	4,50
Fernet	0,2 cl	4,00
Fernet Menta	0,2 cl	4,00
Wodka	0,2 cl	3,50

ridere di gusto
herzlich lachen



Inhaltsstoffe:
Schwefeldioxide & Sulfite (9), Konservierungsstoff (15), Antioxidationsmittel (16), geschwefelt (17), Geschmacksverstärker (18), Farbstoff (19), Süßungsmittel (20), geschwärzt (21), Nitritpökelsalz (22), Phosphat (23), gewachst (24), chininhaltig (25), coffeinhaltig (26)

Arrivederci

... wir freuen uns, wenn Sie uns wieder besuchen!

Grazie e arrivederci

Dienstag bis Samstag	17:30 bis 23 Uhr
Sonntag	11:30 bis 14 Uhr 17:30 bis 21 Uhr
Montag	Ruhetag

Die Küche ist bis 21 Uhr für Sie da.

So zahlen Sie bei uns

EC-Karte | Kreditkarte | Kontaktlos

Glutenfreie Pizza und Pasta auf Wunsch, 2 € Aufpreis.
Feiern bis 30 Gäste im Nebenzimmer, bis 70 im Restaurant.

Tisch reservieren: 07156 177 52 10
Parken im Träuble-Parkhaus gegenüber, 1. UG