

Burger

VEGGIE BURGER (a,g,f)  16,0
Vegan meat Patty, Tomate, gegrillte Zwiebeln,
Käse, Salat, Burger Haussauce

BEEF BURGER (a,g) 16,0
Rind, Tomate, Salat, Bergkäse und Irish Stout Sauce

CHICKEN BURGER (a,g) 16,0
Hähnchenfilet, Tomate, gegrillte Zwiebeln, Salat,
Käse, OhJulia-Sauce

BEILAGENWAHL:

- French Fries + 1x Ketchup oder Mayo
- Rosmarinkartoffeln
- Salat

Bowls

AMALFI BOWL (g) 10,9
Romana Salat, Kirschtomaten, Croutons,
Parmesan, Caesar Dressing

ADD ONS:

- + Garnele (d) 5,0
- + XXL Olive Verdi mit Kern 3,5
- + Hähnchenstreifen 4,5
- + Mozzarella di Bufala (g) 4,5
- + Ziegenkäse (g) 4,5

OhJulia
eat what you love

 – VEGETARISCH

Zusatzstoffe:

- | | | |
|--------------------------|-----------------------|-------------------|
| (1) Phosphat | (5) Süßungsmittel | (9) Chininhaltig |
| (2) Nitritpökelsalz | (6) Süsstoff Cyclamat | (10) Taurinhaltig |
| (3) Konservierungsstoffe | (7) Beta Carotin | |
| (4) Farbstoff | (8) Koffeinhaltig | |

Allergene:

- | | |
|--|---|
| (a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) und Erzeugnisse | (h) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse |
| (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| (c) Eier und Eiererzeugnisse | (k) Senf und Senferzeugnisse |
| (d) Fisch und Fischerzeugnisse | (l) Sesam und Sesamerzeugnisse |
| (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | (m) Schwefeldioxid und Sulphite |
| (f) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse | (n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse |
| (g) Milch und Milcherzeugnisse | (o) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |

MÜNCHEN

OhJulia

eat what you love

Speisekarte

Antipasti

BIG BURRATA 350G (g) 	14,5
<i>auf Rucola Salat, mit Kirschtomaten und grünen Oliven</i>	
OLIVE UND PARMESAN AUS ITALIEN (a,g) 	7,5
<i>grüne Riesenoliven, dazu unser hausgebackenes Brot</i>	
CARPACCIO DI CARNE	14,5
<i>Rinderscheiben mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicocreame</i>	
INSALATA DI MARE (d,i)	16,0
<i>Meeresfrüchtesalat mit Sellerie, Karotten und Oliven</i>	
VITTELLO TONNATO (c,d)	13,5
<i>rosa gegarte Kalbsscheiben mit Thunfischcreme und XL- Kapernäpfel</i>	
INSALATA CAPRESE (g) 	15,5
<i>frische Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum</i>	
BRUSCHETTE (a,4) PORTION 3 STÜCK	6,5
<i>Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum Olivencreme</i>	

Primi

SPAGETTI BOLOGNESE (a,i)	13,5
<i>Rind pur, sonnengereifte Tomaten, mediterran gewürzt</i>	
LASAGNE AL FORNO (a,i,g)	14,5
<i>Rind pur, Bechamel, Parmesan, fruchtige Tomaten, Mozzarella</i>	
RIGATONI GORGONZOLA SPINACI (g)	13,5
<i>Gorgonzola, frischer Blattspinat und geröstete Kerne</i>	
SPAGHETTI CARBONARA (a,c,2,3)	13,5
<i>mit Speck, Parmesan, Sahne und Ei</i>	
TAGLIATELLE SALMONE (a,d,g)	15,5
<i>Spaghetti mit Lachsstreifen in Weißwein-Sahnesauce</i>	
GNOCCHI PAZZI (a,g)  	14,5
<i>Arrabbiatasauce mit Aubergine und Büffelstracciatella</i>	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA (a,g) 	14,5
<i>Gnocchi mit Tomatensauce und Büffelmozzarella Überbacken</i>	
RAVIOLI MONTANARA (a,g)	15,5
<i>Ravioli mit Asiago-Rettich Füllung in delikater Sahne-Gorgonzola Sauce</i>	
PAZZIE DI MARE (d)	17,5
<i>frische Nudeln gefüllt mit Wolfsbarsch in samtiger Tomatensauce</i>	
LINGUINE NERE (a,b,d,o)	16,5
<i>frische Nudeln mit Venusmuscheln und Gambas in hausgemachter Hummersauce</i>	

Secundi

TAGLIATA DI ENTRECOT (g)	27,5
<i>Geschnetzeltes aus argentinischen Rinder-Entrecote in Rucola-Kirschtomatenbett mit Parmesan und Balsamicocreame</i>	
ORATA ALLA GRIGLIA (d)	23,5
<i>Dorada vom Grill mit gemischtem Salat</i>	
IMPEPATA DI COZZE & VONGOLE (d,o)	16,5
<i>Muscheln und Venusmuscheln in Tomatensauce verfeinert mit Paprika + Knoblauch-Crustini</i>	

Pizza

	30 cm 60 cm
MARGHERITA (a,g) 	10,0 19,0
<i>Tomate, Mozzarella, Basilikum</i>	
MARINARA (a,d,m)	13,5 26,0
<i>Tomate, Knoblauch, Kirschtomaten, Sardinen, Oliven taggiasche, Basilikum</i>	
BRESAOLA (a,m,h)	16,5 32,0
<i>Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rucolaricotta und Kirschtomaten</i>	
OHJULIA (a,g) 	14,5 28,0
<i>Tomate, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanflocken</i>	
CAPRESE (a,g) 	14,0 27,0
<i>Büffelmozzarella, Kirschtomate, Basilikum</i>	
BOLOGNA (a,g)	14,5 28,0
<i>Mozzarella, Kirschtomaten, Mortadella, Büffelstracciatella mit Pistaziencreme</i>	
VEGETARISCH (a,g) 	13,5 26,0
<i>Tomate, Mozzarella, verschiedene Gemüse der Saison</i>	
CALABRESE (a,g)	15,5 30,0
<i>Tomate, Mozzarella, scharfe Spianata-Salami, Rucola, Büffelmozzarella, Balsamicocreame</i>	
MONTANARA (a,g) 	14,5 28,0
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Walnuss und Honig</i>	
RUSTICA (a,g,2)	15,0 29,0
<i>Tomate, Mozzarella, Landschinken, Rucola, Parmesanflocken</i>	
DALLA GROTTA (a,g,1,2,3,4)	13,5 26,0
<i>Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola</i>	
MEDITERRANEA (a,d,g)	15,5 30,0
<i>Mozzarella, geräucherter Kräuterlachs, Rucola, Kirschtomaten und Balsamicocreame</i>	
TONNO (a,d,g)	13,5 25,0
<i>Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, rote Zwiebeln</i>	

Frizzante

VINO BIANCO FRIZZANTE „RIGATTIERI“

Helles klares Strohgelb, fruchtig-aromatisch in der Nase, leichter und erfrischender Perlwein mit feinen Fruchtnoten. Rebsorte: Trebbiano, Glera Perlwein

0,2 l 0,75 l

– 20,0

LAMBRUSCO REGGIANO DOC „BELLA AURA ORO“

Satte, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, lebendige Perlage, in der Nase rote Beeren, etwas Mandel, erfrischende, balancierende Säure, fruchtige Süße, im Abgang bleibt süße Erdbeerfrucht. Rebsorte: Lambrusco Perlwein

– 20,0

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG BRUT „MAJOLINI“

Leuchtend Strohgelb mit goldenen Reflexen, feine, langanhaltende Perlage, Duft nach reifen Früchten, Hefe, Brioche, Vanille, sehr gut balancierte Säure, langes Finale. Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero/Pinot Noir Schaumwein

0,2 l 0,75 l

– 48,0

eat what you love



Weinkarte

Bianco

0,2 l 0,75 l

MALVASIA BIANCA PUGLIA IGT „LUCE DEL SOLE“ 6,9 22,0

Leuchtend strohgelb in der Farbe; ansprechend fruchtig in der Nase; am Gaumen feine Würze und harmonisch frische Säure. Rebsorte: Malvasia Bianca

LUGANA DOC „GRIWALDI“ 7,9 26,0

Helles, strahlendes Strohgelb mit Grünnuancen. In der Nase Duft von Steinobst und Limone. Am Gaumen flucht-betont und lebendig, mit frischer, saftiger Säure. Frisch-fruchtiges Finale. Rebsorte: Trebbiano di Lugana

GRECO DI TUFO DOCG „VICO STORTO“ 8,5 27,0

Leuchtend Strohgelb; dicht und körperreich, zarte mineralische Note und feine Mandel am Gaumen. Im Bukett konzentrierte Fruchtaromen von Birne, Ananas und Zitrone. Weich und lang im Abgang. Rebsorte: Greco di Tufo Weißwein

„DONNALUCE“ BIANCO LAZIO IGP – 30,0

Intensives Gelb, deutliches Aroma nach tropischen Früchten und Blüten, am Gaumen kraftvoll und ausgeglichen mit intensivem Nachhall. Rebsorte: Malvasia del Lazio, Greco Bianco, Chardonnay Weißwein

Rosé

0,2 l 0,75 l

„PFEFFERER PINK“ DELLE DOLOMITI IGT 7,9 26,0

Ein frischer Wein mit einem ansprechenden, aromatischen Duft und einem leuchtenden Rosé-Ton. Aromen von roten Beeren, wie Erdbeere und zarten Pfirsich- und Würznoten gefolgt von einem anregenden Säurespiel sind typisch für diesen Gaumenschmeichler. Rebsorte: Pinot Noir/Pinot Nero, Merlot, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau Roséwein

MUTMACHA! ROSÉ 7,9 26,0

Spritzig elegant aus der Frucht von roten Trauben, die sich in zarten Erdbeer- und Himbeeraromen ausdrückt. Das Weinprojekt des Leaders Clubs Deutschland. Ein Netzwerk von Gastronomen, Unternehmern und Visionären, die mit viel Leidenschaft mutige Ideen umsetzen und die Entwicklung der Branche fördern.

Rosso

0,2 l 0,75 l

MERLOT-PRIMITIVO TARANTINO IGT 6,9 22,0 **„LUCE DEL SOLE“**

Sattes Rubinrot; dunkle, reife Aromen von Kirsche, Brombeere und Cassis, feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer; am Gaumen kräftig mit weichen Tanninen und einer angenehmen Säure. Rebsorte: Merlot, Primitivo Rotwein

NERO D'AVOLA 7,9 24,0

Tief dunkelrote Farbe; viel Pflaume in der Nase, dazu Schwarzkirschen und Veilchen; Sanfte Tannine, vollmundiger Geschmack und würziger, langer Abgang.

ROSSO BOLGHERI DOC TENUTA CAMPO AL MARE – 48,0

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett erinnert an rote Früchte, Lakritze und einem Hauch von Holz. Am Gaumen volle Körper, saftige Säure mit langanhaltendem Abgang. Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot Rotwein

„GELSO D'ORO“ NERO DI TROIA PUGLIA IGT – 48,0

Intensives Rubinrot; in der Nase Aromen von schwarzen dunklen Beeren, Kakao, Zimt, Kreuzkümmel und Wacholder. Am Gaumen präsentiert sich der Wein körperreich, mit reifen Tanninen. Rebsorte: Nero di Troia Rotwein

AGLIANICO CAMPI TAURASINI DOC – 48,0 **„EREMO SAN QUIRICO“ 2018**

Kräftiges, tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von reifen roten Früchten wie Brombeere, Erdbeere, Kirsche und Würznoten; dezente Röstaromatik. Am Gaumen konzentriert, mit langem Abgang. Rebsorte: Aglianico Rotwein