

Herzlich Willkommen im



Versteckt vor neugierigen Blicken, in einem Hinterhof in der Bahnhofstraße, steht eines der interessantesten Jugendstilhäuser der Stadt. Hier hatte sich im Zeitgeschmack des frühen Jahrhunderts der Königl. Hoffotograf Johannes August Siemssen, einer der bedeutendsten Lichtbildkünstler seiner Zeit, ein Fotoatelier gebaut.

Das im Jahre 1901 entstandene Rückgebäude wurde von Siemssen als Fotoatelier mit eigenem Empfang und mit Nebenräumen genutzt. Während der Einrichtung des Ateliers zwischen 1900 und 1905 soll auch der spätere Bayerische König Ludwig III. behilflich gewesen sein. Seinen hohen Rang verdiente Siemssen sich durch seine mehrfach international ausgezeichnete Porträtfotografie. Die Tradition der Porträtfotografie wurde auch durch den inzwischen verstorbenen Walther Siemssen (1896 – 1977) fortgesetzt. Im Fotoatelier Siemssen ließen sich Persönlichkeiten fotografieren wie z.B. seine königliche Hoheit Prinz Georg von Bayern, Flieger Udet, Elly Ney, Ludendorff, Bert Brecht u.v.m. Das umfangreiche Fotoarchiv ist der Stadt Augsburg übergeben worden und soll später im Museum der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Das Gebäude wurde im 2. Weltkrieg von Brandbomben schwer getroffen. Das Haus wurde inzwischen aufwändig saniert. Es ist ein Verdienst der Familie, dass dies in schonender Weise geschah. Das Original der Fassade mit seinen zahlreichen Stuckverzierungen, die alten Mauer und die für den Jugendstil typischen Fensterformen sind original erhalten geblieben und sorgen somit auch heute für Behaglichkeit.

Bei der Sanierung des Gebäudes ging es dem Enkel Hans-Sven Siemssen – heutiger Besitzer des Gebäudes – darum, die Räumlichkeiten der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, was durch eine gastronomische Nutzung möglich wurde.

Bahnhofstr. 10 • 86150 Augsburg
Tel. 0821/50 800 13 • Fax 0821/319 50 84
E-mail: info@lavilla-augsburg.de
www.lavilla-augsburg.de



Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 11.30 - 23.30 Uhr
So. 11.00 - 14.30 + 17.30 - 23.00 Uhr, kein Ruhetag



**PARKHAUS
SCHAEZLER
STRASSE**

APERITIVI – APERITIF

Aperitivo La Villa	6,90 €
Aperitivo Rosato . von Ramazzotti	6,00 €
Prosecco Spumante	4,50 €
Prosecco Aperol (2)	6,90 €
Veneziano . mit Prosecco, Aperol und frischen Orangen (2)	6,00 €
Spritz . mit Weißwein, Aperol und frischen Orangen (2)	6,00 €
Hugo . Prosecco, Holundersirup und Minze	6,00 €
Bitterino . Sanbitter alkoholfrei (14)	5,50 €
Campari . Soda oder Orange (2)	6,00 €
Sherry . Medium oder Dry	5,50 €
Martini . Bianco oder Rosso	6,50 €

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Antipasto Misto . gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses (g7)	13,90 €
Carpaccio di Manzo . Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan (g7)	12,90 €
Insalata di Mare . Meeresfrüchtesalat (e)	12,90 €
Involtini di Mozzarella . Gebrat. Mozzarella in Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten	11,90 €
Vitello Tonnato . Kalbsnuß in Thunfischsauce (c)	11,90 €
Mozzarella Caprese . Tomaten mit Mozzarella (g7)	10,90 €
Carpaccio di Zucchini . Zucchinicarpaccio (vegetarisch)	8,90 €
Carpaccio di Pomodoro . Tomatencarpaccio	7,90 €
Carpaccio di Cetrioli . Gurkencarpaccio	7,90 €
Bruschetta . geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Basilikum (d1)	6,90 €
Bruschetta tonnata . geröstetes Brot mit Kalbsfleisch und Thunfischcreme (d1)	10,90 €

FORMAGGIO – KÄSE

Verschiedene Käsevariationen . in Parmesankörbchen für 1 Person (g7)	8,90 €
Parmesanschälchen . (g7)	3,90 €
Schälchen mit Tiroler Speck . (1)	3,90 €
Schälchen mit Salsiccia Calabrese .	3,90 €
Schälchen mit warmen Oliven . (10)	3,90 €
Hausgemachte Grissini . mit Olivenöl und Rosmarin (d1)	4,90 €
Hausgemachtes, geröstetes Brot . mit Olivenöl und Oregano (d1)	2,90 €

MINESTRE - SUPPEN

Minestrone di Verdura . frische Gemüsesuppe	6,00 €
Zuppa di Pomodoro . frische Tomatencremesuppe (g7)	6,00 €
Zuppa di Bouillabaisse . französische Fischsuppe mit geröstetem Brot (c, d1)	9,90 €

INSALATE - SALATE

Insalata Mista . Gemischter Salat	6,50 €
Insalata di Tacchino . Salatteller mit Putenbruststreifen	12,90 €
Insalata di Pomodori . Tomatensalat	6,50 €
Insalata di Rucola e Pomodori e Parmigiano . Rucola, Tomaten, Parmesan (g7)	8,90 €
Insalata „La Villa“ . Gem. Salat, Thunfisch, Mozzarella, Parmaschinken und Oliven (c, g7,10)	12,90 €

In der Speisekarte gekennzeichnete Zusatzstoffe:

- 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel 5) Enthält eine Phenylalaninquelle
6) Phosphat 7) Geschwefelt 8) Koffeinhaltig 9) Geschmacksverstärker 10) Geschwärzt 11) Weichkäse in Salzlake
12) Mit Konservierungsstoff, Farbstoff, Antioxidationsmittel, Phosphat, Süßungsmittel, Phenylalaninquelle, koffeinhaltig
14) Chinin und Antioxidationsmittel 15) Mit Farbstoff, mit Taurin, koffeinhaltig 16) mit Stabilisatoren
17) Säuerungsmittel/Säureregulatoren

PIZZE – PIZZA (Weizenmehl)

Pizza Pane bianca . Pizzabrot mit frischem Rosmarin	5,50 €
Pizza Pane con Aglio . Pizzabrot mit Knoblauch	6,00 €
Pizza Margherita . mit Käse <small>(g7)</small>	8,00 €
Pizza Salami . mit Salami <small>(g7)</small>	8,50 €
Pizza Prosciutto . mit Formvorderschinken <small>(g7,1,3,6)</small>	8,50 €
Pizza Regina . mit Formvorderschinken und Champignons <small>(g7,1,3,6)</small>	9,00 €
Pizza Napoli . mit Sardellen und Kapern <small>(g7, c)</small>	9,50 €
Pizza Romana . mit Salami und Peperoni <small>(g7)</small>	9,00 €
Pizza Aurora . mit Formvorderschinken, Champignons und Peperoni <small>(g7,1,3,6)</small>	9,50 €
Pizza Veneto . mit Salami, Champignons und Artischocken <small>(g7)</small>	9,50 €
Pizza „La Villa“ . mit Salsiccia scharf, Rucola und Parmesan <small>(g7)</small>	12,00 €
Pizza Gorgosa . mit Spinat und Gorgonzola <small>(g7)</small>	10,00 €
Pizza Parma . mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan <small>(g7)</small>	12,00 €
Pizza Frutti di Mare . mit Meeresfrüchten <small>(g7, n)</small>	12,00 €
Pizza Tonno . mit Thunfisch und Zwiebeln <small>(g7, c)</small>	10,00 €
Pizza Vegetariana . mit gegrilltem Gemüse <small>(g7)</small>	10,00 €
Pizza Con Tutto . mit allem (ohne Fisch) <small>(g7)</small>	10,50 €
Pizza Calzone . Formvorderschinken, Peperoni und Champignons <small>(g7,1,3,6)</small>	10,50 €

In der Speisekarte gekennzeichnete Allergene:

a = Eier, a1 = Eigelb, a2 = kann Spuren von Ei enthalten, b = Erdnüsse, b1 = kann Spuren von Erdnüssen enthalten, c = Fisch,
d = Gluten, d1 = Weizen, d2 = kann Spuren von Weizen enthalten, d3 = kann Spuren von Gluten enthalten, d4 = Gerste,
e = Schalentiere, f = Lupine, g = Milch, g1 = Milcherzeugnisse, g2 = Laktose, g3 = Molkenenerzeugnisse, g4 = Milcheiweiß,
g5 = Milchzucker, g6 = Erzeugnisse aus Milch, g7 = Milch u. Erzeugnisse aus Milch einschl. Laktose, g8 = Milch einschl. Laktose,
h = Nüsse, h1 = Haselnüsse, h2 = kann Spuren von Nüssen enthalten, h3 = Walnüsse, h4 = Nussöl, i = Sellerie,
i1 = kann Spuren von Sellerie enthalten, j = Senf, j1 = Senfsaat, j2 = kann Spuren von Senf enthalten, j3 = Senfmehl, k = Sesam,
l = Sojabohnen, l1 = Soja, l2 = Sojaöl, l3 = kann Spuren von Soja enthalten, l4 = Sojaprotein, m = Schwefeldioxid u. Sulfite, n = Weichtiere

PASTA - NUDELGERICHTE

SPAGHETTI - LANGE NUDELN (Weizen)

Spaghetti al Pomodoro e basilico . mit Tomatensauce und Basilikum	8,00 €
Spaghetti Poverina . pikant mit Knoblauch und Olivenöl	8,50 €
Spaghetti ai Frutti di Mare . mit Meeresfrüchten (c,n)	13,90 €
Spaghetti Carbonara . mit Speck, Ei in Sahnesauce (a,g3)	10,90 €

PENNE - KURZE NUDELN (Weizen)

Penne all` Arrabbiata . mit Knoblauch und scharfer Tomatensauce	10,90 €
Penne Quattro Formaggio . mit viererlei Käsesorten (g7)	10,90 €
Penne alla Rucola . mit scharfer Salsiccia, Rucola und Mozzarellawürfel (g7)	11,90 €

RISOTTO - REISSPEZIALITÄTEN

Risotto ai Porcini . mit Steinpilzen	11,90 €
Risotto ai Frutti di Mare . mit Meeresfrüchten (c,n)	13,90 €

GNOCCHI - KARTOFFELNUDELN (Weizen)

Gnocchi ai Gorgonzola . mit Gorgonzolasauce (g7)	10,90 €
Gnocchi Sorrentina . mit frischen Tomaten, Basilikum + Mozzarella Würfeln (g7,i)	10,90 €
Gnocchi Salmone . mit Lachswürfeln (c,i)	10,90 €

TAGLIATELLE - BANDNUDELN (Weizen)

Tagliatelle ai Porcini . mit Steinpilzen	11,90 €
Tagliatelle Bolognese . mit Hackfleischsauce	10,90 €
Tagliatelle La Villa . mit Muscheln, Babycalamari und geschälten Garnelen (n)	15,90 €
Tagliatelle Salmone . mit Lachs und Spinat (c,i)	13,90 €

LASAGNE (Weizen)

Lasagne Pasticciate . Lasagne im Ofen überbacken (g7)	9,90 €
--	--------

PESCI – FISCHGERICHTE (Fisch)

Calamari alla Griglia . Babycalamari vom Grill (n)	16,90 €
Calamari alla Pizzaiola . Babycalamari in Tomaten-Oregano-Knoblauch-Sauce (n)	17,90 €
Salmone alla Griglia . frischer Lachs vom Grill	18,90 €
Salmone al Prosecco e Gamberetti . Lachs mit Krabben in Proseccosauce (n)	19,90 €
Gamberoni alla Griglia . Riesengarnelen vom Grill (n)	25,90 €
Tris di Pesce . Fischteller vom Grill (n)	23,90 €

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Kartoffeln und frisches Tagesgemüse

CARNI – FLEISCHGERICHTE

MAIALE - SCHWEINEFLEISCH

Scaloppina Vino Bianco . Medaillons in Weißweinsauce	15,00 €
Scaloppina alla Pizzaiola . Medaillons mit Tomate, Knoblauch, Basilikum	16,00 €
Scaloppina ai Pepi . Medaillons in Pfeffersauce (g1)	16,90 €
Saltimbocca alla Romana . Medaillons mit Parmaschinken in Salbeisauce	16,90 €

VITELLO - KALBSFLEISCH

Medaglioni con Porcini . Medaillons mit Steinpilzen (g1)	19,90 €
Paillard alla Griglia . Kalbsschnitzel vom Grill mit Rucola und Parmesan (g7)	17,90 €
Arrosto di Vitello . Kalbsbraten Toskanische Art	18,90 €

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir Kartoffeln und frisches Tagesgemüse

CARNI – FLEISCHGERICHTE

MANZO - RINDFLEISCH

Costata alla Griglia . Rumpsteak vom Grill	19,90 €
Costata con Porcini . Rumpsteak mit Steinpilzen (g1)	20,90 €
Filetto alla Griglia . Filetsteak vom Grill	26,90 €
Filetto ai Pepi . Filetsteak in Pfeffersauce (g1)	27,90 €
Tagliata di Manzo . auf Rucolabett mit Parmesansplitter (g7)	20,90 €

FEGATO DI VITELLO - KALBSLEBER

Fegato di Vitello alla Griglia . Kalbsleber vom Grill	17,90 €
Fegato di Vitello alla Veneziana . Kalbsleber Venezianische Art	18,90 €

TACCHINO - PUTENFLEISCH

Tacchino alla Griglia . Putenschnitzel vom Grill	16,90 €
Piccata alla Milanese . mit Spaghetti in Tomatensauce und Basilikum (d1, g1)	17,90 €

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir Kartoffeln und frisches Tagesgemüse

DOLCI – DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu (g7, a)	6,50 €
Hausgemachte Panna Cotta (g1)	5,50 €
Tartufo Eis (g1, a, d1, h)	5,90 €
Cassata Siciliana (g1,a)	6,90 €
Gemischtes Eis (g1,a)	5,50 €
Dessert "La Villa" (g1, g7, a)	7,90 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Ciocolata calda	3,50 €
Glas Tee	2,90 €
Espresso Coretto Grappa	3,90 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (g7)	4,00 €

BIERE

Commerzienrat vom Fass (d4)	0,50l	4,00 €
Augsburger Herren Pils vom Fass (d4)	0,33l	3,50 €
Kellerbier (d4)	0,50l	4,00 €
Echtes Dunkel (d4)	0,50l	4,00 €
Sebastian Riegele Weisse vom Fass (d1)	0,50l	4,00 €
Leichte Riegele Weisse (d1)	0,50l	4,00 €
Dunkle Riegele Weisse (d1)	0,50l	4,00 €
Alkoholfreies Riegele Weizen (d1)	0,50l	4,00 €
Alkoholfreies Bier (d4)	0,50l	4,00 €
Radler (d4,2)	0,50l	4,00 €
Kleines Helles vom Fass (d4)	0,30l	3,00 €
Kleine Weisse vom Fass (d4)	0,30l	3,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola (2,8)	0,33l	3,50 €
Coca Cola Life (12)	0,33l	3,50 €
Cola light (12)	0,33l	3,50 €
Coca Cola Zero (12)	0,33l	3,50 €
Fanta (1,2,3)	0,33l	3,50 €
Sprite (2)	0,33l	3,50 €
Spezi (2,8)	0,50l	4,00 €
Tafelwasser	0,50l	2,90 €
San Pellegrino	0,25l	2,60 €
San Pellegrino	0,50l	4,00 €
San Pellegrino	0,75l	5,50 €
Vio Stilles Wasser	0,25l	2,60 €
Apollinaris	0,25l	2,60 €
Apollinaris	0,75l	5,50 €
Vio Stilles Wasser	0,75l	5,50 €
Vio Rhabarberschorle	0,30l	3,20 €
Vio Johannisbeerschorle	0,30l	3,20 €
Vio Apfelschorle	0,30l	3,20 €
Apfelnektar	0,25l	2,90 €
Orangennektar	0,25l	2,90 €
Kirschnektar	0,25l	2,90 €
Maracujanektar	0,25l	2,90 €
Apfelnektarschorle	0,50l	4,00 €
Orangennektarschorle	0,50l	4,00 €
Kirschnektarschorle	0,50l	4,00 €
Maracujanektarschorle	0,50l	4,00 €
Bitter Lemon	0,20l	3,20 €
Ginger Ale (2)	0,20l	3,20 €
Honest Bio Tee (Himbeere-Basilikum / Zitrone-Honig / Pfirsich-Rosmarin)	0,33 l	3,50 €

VINO - WEINE AUS ITALIEN

WEISSWEINE	0,25 l	FLASCHE
Pinot Grigio	7,00 €	21,00 €
Chardonnay	7,00 €	21,00 €
Lugana Doc	9,00 €	27,00 €
Bianco di Custoza	8,00 €	24,00 €
Sauvignon	8,00 €	24,00 €
Vermentino di Sardegna	8,00 €	24,00 €
Frizzantino – Dolce	6,00 €	
Bianco Casa	6,00 €	
ROSEWEINE		
Bardolinochiaro	7,00 €	21,00 €
Five Roses Leone di Castris	10,00 €	30,00 €
ROTWEINE		
Merlot	7,00 €	21,00 €
Cabernet	7,00 €	21,00 €
Chianti	8,00 €	24,00 €
Nero D´ Avola Sicilia Rosso	8,00 €	24,00 €
Cannonau di Sardegna	9,50 €	28,50 €
Rosso Casa	6,00 €	
Lambrusco - Dolce	6,00 €	
Salento Rosso Valle Cupa IGT		59,00 €
Brunello di Montalcino		75,00 €
Barolo Doc		79,00 €
Rosso di Montalcino		39,00 €
Weinschorle rot oder weiß	4,20 €	

SUPERALCOLICI - SPIRITUOSEN

Grappa di Casa	38%	2cl	4,00 €
Grappa di Prosecco	40%	2cl	5,90 €
Grappa di Moscato	40%	2cl	5,90 €
Grappa di Barolo	40%	2cl	6,90 €
Williamsbirne	40%	2cl	4,90 €
Vecchia Romagna	38%	2cl	4,90 €
Wodka	38%	2cl	4,50 €
Bacardi Rum	38%	2cl	4,50 €
Remy Martin	40%	2cl	5,90 €

AMARI - BITTERS

Ramazzotti	2cl	3,90 €
Averna	2cl	3,90 €
Fernet Branca	2cl	3,90 €
Montenegro	2cl	3,90 €
Amaretto	2cl	3,90 €
Sambuca	2cl	3,90 €

Diese Speisekarte ist Eigentum von:
Ristorante La Villa
Bahnhofstraße 10
86150 Augsburg