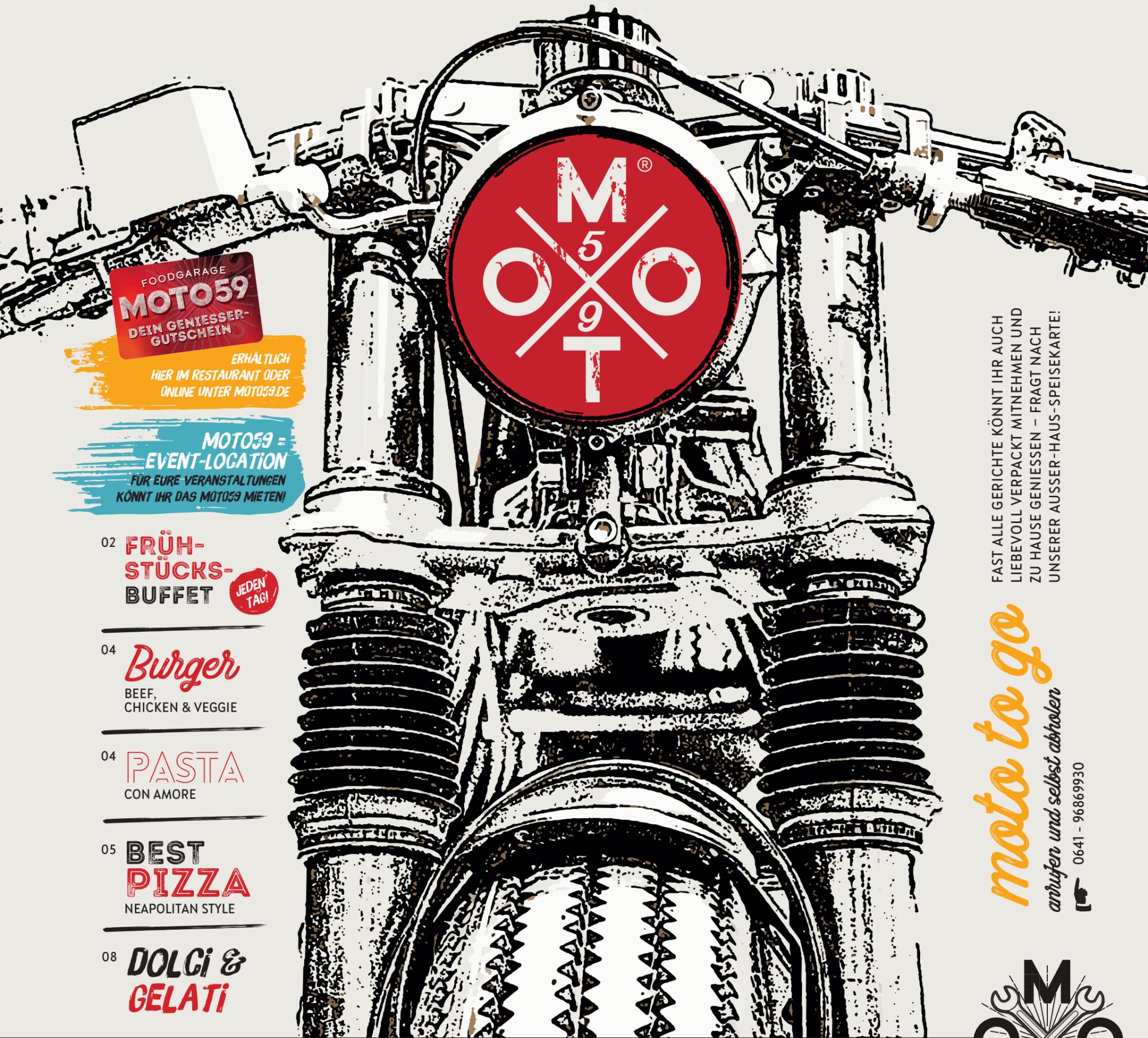


FOODGARAGE

MOTO59®

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO59

GIEßEN



FOODGARAGE
MOTO59
DEIN GENIESSER-
GUTSCHEIN

ERHÄLTICH
HIER IM RESTAURANT ODER
ONLINE UNTER MOTO59.DE

**MOTO59 =
EVENT-LOCATION**
FÜR EURE VERANSTALTUNGEN
KÖNNT IHR DAS MOTO59 MIETEN!

02 **FRÜH-
STÜCKS-
BUFFET** **JEDEN
TAG!**

04 **Burger**
BEEF,
CHICKEN & VEGGIE

04 **PASTA**
CON AMORE

05 **BEST
PIZZA**
NEAPOLITAN STYLE

08 **DOLCI &
GELATI**

FAST ALLE GERICHTE KÖNNT IHR AUCH
LIEBEVOLL VERPACKT MITNEHMEN UND
ZU HAUSE GENIEßEN – FRAGT NACH
UNSERER AUSSER-HAUS-SPEISEKARTE!

moto to go
anrufen und selbst abholen

0641 - 96869930

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo bis Do 9.00–23.00 Uhr,
Fr und Sa 9.00–0.00 Uhr,
So & Feiertage 9.00–23.00 Uhr

An der Alten Post 2
35390 Gießen

Tel.: 0641 - 96869930
info@giessen.moto59.de



[www.instagram.com/
moto59_giessen](https://www.instagram.com/moto59_giessen)



Buon Giorno al dente



MIT VOLLGAS IN DEINEN
GUTEN MORGEN!

FRÜHSTÜCKS- BUFFET

täglich Montag bis Freitag
9.00–12.00 Uhr

UNSER »GUTEN-MORGEN-
GENUSS-VERWÖHN-PREIS«
NUR 10,6
NOCH BIS 31.07.
ZUM AKTIONSPREIS VON 7,60

ALLES WAS DEIN ♥ BEGEHRT:

Brötchenauswahl, ofenfrische Landbrote, Croissants, Cerealien, Milch und Hafertrunk, Konfitüren, Joghurt und Quark, frische Eierspeisen, Wurst- und Schinkenvariationen, Käseauswahl, Obst, Salate ...

WOCHENEND- FRÜHSTÜCKS-BUFFET

14,9

jeden Samstag, Sonntag und an Feiertagen
9.00–12.30 Uhr

MIT NOCH MEHR LECKEREIEN WIE:

Pancakes, Räucherlachs, knackfrische Salate, süße Naschereien und noch vieles mehr!
Lasst euch überraschen!

Frühstücks-Secco

2,8

jedes 0,1 l Glas Vino Frizzante zum Frühstück

CAFFÈ & TÈ

Caffè Espresso	2,6
Espresso Doppio	4,4
Espresso Macchiato	2,9
Caffè Crema	3,4
Caffè Crema groß	5,4
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	3,9
Caffè Macchiato /Milchkaffee	3,9
Heiße Schokolade	3,9
Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich	+0,5

Alle Kaffee-
spezialitäten
auch
koffeinfrei!

MOTO59-KAFFEE & -ESPRESSO JETZT AUCH ZUHAUSE GENIESSEN

Espressobohnen »Rocketfuel« 1 kg ganze Bohne	22,5
Kaffeebohnen »Morning Glory« 1 kg ganze Bohne	22,5

Tee im Glas	3,8
Darjeeling Earl Grey Kamille Grüner Tee Waldbeere	
Frischer Minztee mit Honig	4,2
Frischer Ingwertee mit Honig und frischer Zitrone	4,2

Bibite

Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker	Fl. 0,33 l	3,9
Bluna Orange	Fl. 0,33 l	3,9
Bluna Zitrone	Fl. 0,33 l	3,9
Afri Cola Mix	Fl. 0,33 l	3,9
Bitburger Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	3,9
Kandi Malz alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,9
Schweppes	Fl. 0,2 l	3,4
Bitter Lemon Ginger Ale Indian Dry Tonic Water		
Gerolsteiner Gourmet Medium	Fl. 0,25 l	3,0
	Fl. 0,75 l	6,6
Gerolsteiner Gourmet Still	Fl. 0,25 l	3,0
	Fl. 0,75 l	6,6
Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	1,0 l	5,4
Vaihinger Säfte	0,3 l	4,5
Apfel Ananas Banane Johannisbeere Kirsche Maracuja Orange Rhabarber		
Alle Säfte als Schorle	0,3 l	4,2

hausgemachte Limonaden

Lemon Splash	0,4 l	5,9
Zitronensaft und -sirup, Soda		
MARACUJA-HEIDELBEER-LIMONADE	0,4 l	5,9
Heidelbeer-Sirup, Zitronensaft, Maracujanektar und Soda		
Minz-Limonade	0,4 l	5,9
Minzsirup, frische Minze, Limettensaft und Soda		
Apfel-Maracuja Limonade	0,4 l	5,9
Apfelsirup, Maracujanektar und Soda		

MOTO59 Eistee

Maracuja Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Maracujanektar und Zitronensaft		
Zitronen Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Zitronensaft und -sirup		

Mangiare Speisen



UNSERE SAUCEN SIND HAUSGEMACHT

MOTO59 Ketchup, unsere leckere Mayonnaise, Zitronen-Aioli und Trüffelmayo ... alles mit viel Liebe für Euch hausgemacht.

MOTO-TIPP:

Unsere Getränke-Tipps zu den Gerichten.
Probiert es mal aus!

VORSPEISEN

PICCOLI PIATTI

- BRUSCHETTA AL POMODORO** vegetarisch 8,2
Amuse-Kirschtomaten mit Balsamico, Basilikum, Rucola, Parmesan und Olivenöl auf unserem gerösteten, selbstgebackenen Brot
- TRE TIPI DI BRUSCHETTE** 10,6
drei verschiedene Bruschettas:
- mit marinierten Amuse-Kirschtomaten und Rucola
- mit karamelisierter Ziegenkäsecreme, Honig und Feigen
- mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

- SALUMI MISTI** PERFEKT ZUM TEILEN 19,8
gemischter Vorspeiseteller mit Salami, Parmaschinken, Ventrecina Piccante Salami, Ofenoliven, Burrata, Parmigiano Reggiano, Mozzarella Affumicata (geräuchert), Grillgemüse, dazu ofenfrisches Pizzabrot
✦ **MOTO-Tipp dazu:** „Der alkoholfreie Spritz“ 8,5

- OLIVE AL FORNO** vegan 5,9
Schälchen gemischte Ofenoliven mit Petersilie
- »POLPETTE DELLA NONNA« 9,3
2 NY-Meatballs, Pomodoro, Parmesan und ofenfrisches Ciabatta
- CAPRESE BURRATA** vegetarisch 13,4
cremige Burrata, Rucola, Amuse-Kirschtomaten, Pesto, dazu ofenfrisches Pizzabrot
- SCAMPI AGLIO** 9,8
gebratene Garnelen mit bestem Olivenöl, Chili, Knoblauch, Kräutern und geröstetem Brot

- PIZZABROT** vegan 6,8
frisch gebacken, warm aus dem Ofen
- WÄHLE DEINEN LIEBLINGS-GENUSS-DIP ZUM PIZZABROT**
- + Zitronen-Aioli vegan 2,9
+ Guacamole vegan 2,9
+ MOTO59 Salsa Picante vegan 2,9

SUPPEN

- PARMESANSUPPE** vegetarisch 7,9
mit Rucola-Öl und ofenfrischem Pizzabrot
- FRUCHTIGE TOMATENSUPPE** vegan 6,9
mit Basilikum und ofenfrischem Pizzabrot

Insalate

FRESCO &
DELIZIOSO

- INSALATA MISTA** vegan 8,9
knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing, Bruschetta-Tomaten und ofenfrisches Pizzabrot
- BARBABIETOLE AL FORNO
CON FORMAGGIO DI CAPRA** vegetarisch 11,9
knackfrische Blattsalate, bunte Bete aus dem Ofen, Balsamico-Dressing, karamellierte Walnüsse, cremiger Ziegenkäse, Olivenöl und ofenfrisches Pizzabrot
- INSALATA ALLA »CESARE«** 12,2
Romanasalat mit cremigem Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Croûtons, Parmigiano Reggiano, feines Olivenöl und Zitronen, dazu unser ofenfrisches Pizzabrot
- WILDKRÄUTERSALAT »I BUFALINA«** vegetarisch 14,8
mit Balsamico-Dressing, gezupftem Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten, Basilikum-Pesto und ofenfrischem Pizzabrot

PIMP MY SALAD:

- + gegrillte Hähnchenbrust 5,4
+ knusprige Hähnchenbrust im Parmesanmantel 6,8
+ gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch 8,2
+ unser sous-vide gegarter Thunfisch 7,9
+ gebratene Rindfleischstreifen 8,2

Follow me to our
ENGLISH MENU





Pasta

INGRESSO
LA PRIMA

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO (vegetarisch) 10,7
große Portion Spaghetti, in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomätchen und eine anständige Chili-Verschärfung

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI 17,9
... zusätzlich mit gebratenen Garnelen

MOTO-Tipp dazu: „Grillo Sicilia DOC“ // Glas 6,7 // Flasche 23,5

GNOCCHI VERDURA (vegetarisch) 14,7
luftige Gnocchi in Cherry-Tomaten-Sauce mit Grillgemüse, Basilikum und Parmesan

PACCHERI SORRENTINA (vegetarisch) 15,2
frische Paccheri, Kirschtomaten-Sauce und unser legendärer Fior di Latte Mozzarella, dazu Olivenöl und Basilikum

SPAGHETTI POMODORO E BURRATA (vegetarisch) 16,5
Spaghetti in fruchtiger Kirschtomaten-Basilikum-Sauce mit Burrata, Rucola und Olivenöl

PACCHERI MIT FENCHEL-SALSICCIA 17,8
»All'Amatriciana«
frische Paccheri mit italienischer Fenchel-Bratwurst in scharfer Tomaten-Guanciale-Sauce und Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 13,2
Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, knackfrischem Rucola und gehobeltem Parmesan

SPAGHETTI & MEATBALLS 17,8
drei große „Polpette“-Meatballs vom Landschwein und Weiderind, in Marinara-Tomatensauce geschmurgelt, auf Spaghetti mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Primitivo Puglia IGT“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8

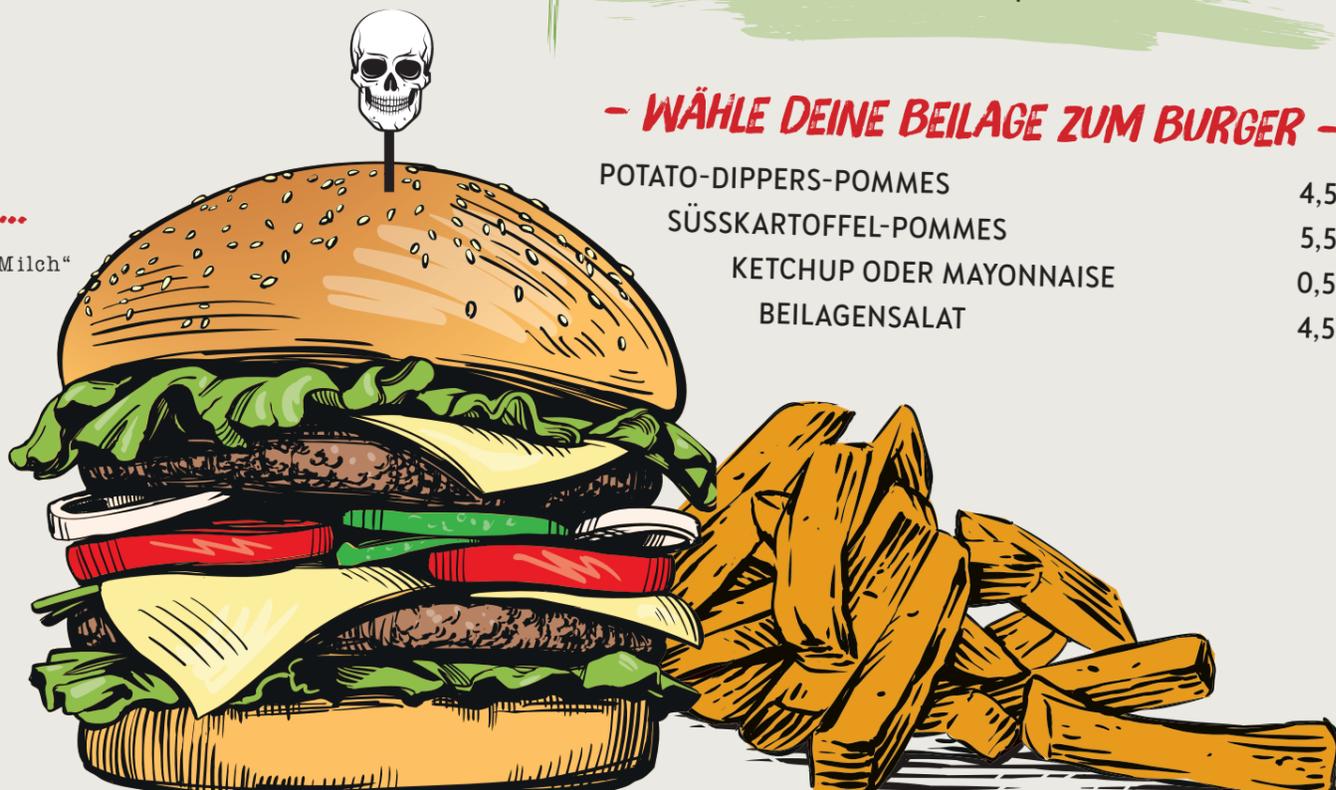
CARBONARA TARTUFATA 16,9
Spaghetti in Trüffelbutter und Guanciale (besten Speck) geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano Reggiano

MOTO-Tipp dazu: „Chardonnay Venezia DOC“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2

GNOCCHI MIT ZITRONEN-PESTO (vegetarisch) 13,8
zarte Gnocchi, Basilikum-Pesto mit feinen Zitronen, frischen Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und einem kräftigen Schuss Olivenöl

FIOR DI LATTE ...

... bedeutet „Blüte der Milch“ und ist die klassische Alternative zum Büffelmozzarella.



ALLE PREISE IN EURO.

MOTO59-SPECIALS

RIB EYE STEAK (350 GRAMM) 32,5

mit unserer Rucola-Pfeffer-Butter, Potato-Dippers-Pommes, Trüffelmayonnaise, Parmesan und einem kleinen Haussalat

MOTO-Tipp dazu: „NERD Nero d'Avola Sicilia DOC“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8

COTOLETTA DI POLLO MILANESE 19,4

saftiges Hähnchenschnitzel in Parmesan-Ei-Panade, dazu Marinara-Tomatensauce, Spaghetti, Trüffelbutter und Parmesan

DUROC-KOTELETT 29,9

gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein min. 420 g Rohgewicht, Chimichurri, Grillgemüse und Potato-Dippers-Pommes

BBQ KALBS-SPARE-RIBS 25,8

Kalbs-Spare-Ribs ca. 400 g mit Coleslaw, BBQ Sauce und Süßkartoffel-Pommes

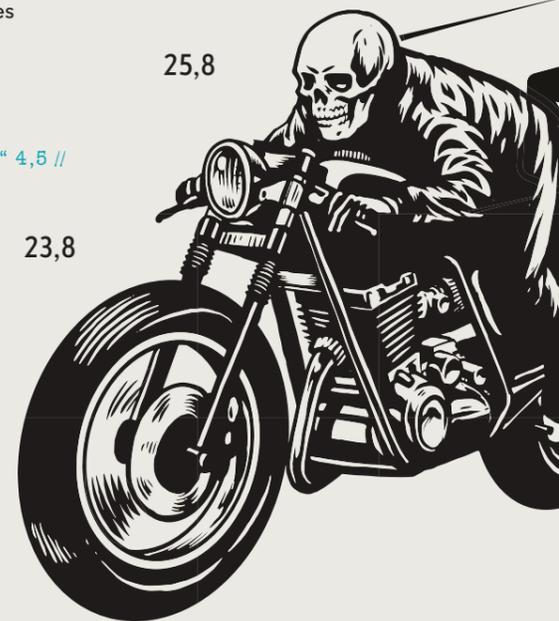
MOTO-Tipp dazu: „Crew Republic Drunken Sailor“ 4,5 // Glas 0,3 l

BISTECA DI MANZO 23,8

Minuten-Steak von der Rinderhüfte auf Grillgemüse in Tomatensauce, dazu Potato-Dippers-Pommes

POLLO & PATATE 18,8

Hähnchenschnitzel Piccata mit Tomatensauce, Potato-Dippers-Pommes und Zitronen-Aioli



GREAT BURGERS

JETZT NEU: MOTO59 Burger-Upgrade - Picklestick zu jedem Burger!

MOTO59-BURGER 15,6

grob gewolfte Beef-Patty, Tomaten- und dirty Umami-Sauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano mit Blattsalaten im Brioche Bun

BBQ-CHILI CHEESE-BURGER 16,6

Beef-Patty, BBQ-Sauce, Jalapeños, Pink Onions, Cheddar, dirty Umami-Sauce und Blattsalate im Brioche Bun

GOAT CHEESE-BURGER 16,9

Beef-Patty, Tomaten- und dirty Umami-Sauce, Ziegenkäse, Birnen-Ingwer-Chutney und Chili-Honig mit Blattsalaten im Brioche Bun

CRISPY CHICKEN-BURGER 13,9

Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remoulade, Guacamole und Blattsalate im Brioche Bun

VEGGIE-BURGER

Alle deine Lieblingsburger auch mit veganem Patty – statt Beef oder Hähnchen – ohne Aufpreis erhältlich!

- WÄHLE DEINE BEILAGE ZUM BURGER -

POTATO-DIPPERS-POMMES 4,5

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 5,5

KETCHUP ODER MAYONNAISE 0,5

BEILAGENSALAT 4,5

MOTO59 PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

MARINARA (vegan)

Tomaten, Knoblauch, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse

MOTO-Tipp dazu: „Moto Driver“ 8,5

MARINARA PIMPED

Tomaten, Alici aus Cetara (Sardellen), Knoblauch, Oliven, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse
+ Mozzarella

MOTO-Tipp dazu: „Aperol Spritz“ 8,5

MARGHERITA (vegetarisch)

Die Mutter aller Pizzen: Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Hugo“ 8,5

PIZZA PARMA

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Rucola, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl, nach dem Backen hauchdünn geschnittener Parmaschinken obendrauf

MOTO-Tipp dazu: „Sarti Rosa Spritz“ 8,5

POLPETTE NAPOLETANE

(Neapolitanische Meatballs)

ewig gekochte Tomatensauce, gerupfte Meatballs aus Landschwein und Weiderind, Knoblauch, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio“
Glas 7,9 // Flasche 27,8

BUFALINA (vegetarisch)

»Erste Sahne« Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ordentlich Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Bombay Sapphire & Tonic“ 9,8

SALAME

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Olivenöl und erst nach dem Backen: dünn geschnittene Mailänder Salami

MOTO-Tipp dazu: „Benediktiner Hell“ 5,3 // Glas 0,5 l

TONNO VENTRESCA

sous-vide gegarter Thunfisch, Tomaten, wilde Kapern, Oliven, rote Zwiebeln, Parmigiano Reggiano, ein ordentlicher Schuss Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Martini Fiero & Lemon“ 8,5

CARBONARA (vegetarisch)

„Pizza Bianca“ mit feiner Creme aus Eiern, Parmigiano und Sahne, Schnittlauch, nach dem Backen noch mehr Parmigiano Reggiano und schwarzer Pfeffer on top

+ Crispy Guanciale (bester Speck)

für den original Carbonara-Kick

PIZZA BBQ-CHICKEN

Cherry-Tomaten, BBQ Sauce, gegrilltes Hähnchen, Fior di Latte Mozzarella und Ofenpaprika

MOTO-Tipp dazu: „Lugana Limne Stelvin DOC“ // Glas 9,8 // Flasche 34,3

TESTAROSSA (scharf)

Tomaten, Ofenpaprika, scharfe Nduja-Wurst, Salsiccia, scharfer Honig, geräucherter Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Matadero & Tonic“ 11,8

GIARDINO (vegan)

Tomaten, Ofenpaprika, Grillgemüse, bunte Bete, Cherry-Tomaten, Oliven und Mandelparmesan - nach dem Backen Zitronenaioli, dazu ein ordentlicher Schuss Olivenöl

☛ PANUOZZO ... FANTASTICO

Panuzzo ist die „Pizza-to-go“ des Neapolitaners.

Wir backen dafür Brote aus Pizzateig, belegen sie üppig, um sie dann noch einmal sehr kurz und heiß zu überbacken.



PANUOZZO

ORTOLANO (vegetarisch)

gefüllt mit Ofengemüse und geräuchertem Mozzarella, frischem Rucola, Parmigiano Reggiano, dem extra Schlückchen Olivenöl und schwarzem Pfeffer

MOTO-Tipp dazu: „Wildberry Racer“ 8,5

»PANUOZZO AMERICANO«

gefüllt mit gegrilltem Hühftsteak, Coleslaw, Sweet-Chili-Remoulade und Cherry-Tomaten

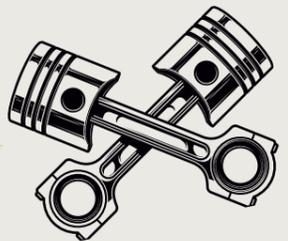
»CAESARE«

gefüllt mit gegrilltem Hähnchen, Romanasalat, Fior di Latte Mozzarella, Caesar-Dressing, Cherry-Tomaten und Parmesan

MOTO-Tipp dazu: „Limoncello Spritz“ 8,5

AUTOGRILL

gefüllt mit roten und gelben Kirschtomaten, geräuchertem Mozzarella, Prosciutto cotto (gekochtem Schinken), feiner Soppressina Salami, Ofenpaprika, Rucola und dem obligatorischen Schuss Olivenöl



BAMBINI

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (vegetarisch)

Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl

+ ein Meatball

BAMBINI BURGER

Beef Patty mit Ketchup auf Brioche Bun, dazu eine kleine Portion Potato-Dippers-Pommes mit Ketchup und Mayo

+ Cheddarkäse

KINDERPIZZA MIT SALAMI

Salami auf Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

KINDERPIZZA MARGHERITA (vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella

PIZZA NOCCIOLATA (vegetarisch)

unser Pizzateig mit Nutella und Haselnuss-Krokant

☛ GUANCIALE (BESTER SPECK)

... ist eine fette luftgetrocknete Schweinebacke, gewürzt mit Pfeffer oder Peperoncino. Ihr unverwechselbarer Geschmack ist die geheime Superkraft von Italo-Klassikern wie Carbonara oder All'amatriciana.

Cin cin

Alla vostra Salute

- 06 -

BIRRE

Licher Pilsner	0,3 l	3,7
	0,5 l	5,3
Licher 1854 Kellerbier	0,5 l	5,3
Benediktiner Hell	0,3 l	3,7
	0,5 l	5,3
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,5 l	5,3
Crew Republic Drunken Sailor	0,3 l	4,5
Crew Republic Jackpot	0,3 l	4,5
Licher Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,8
Licher Natur Radler Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,8
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,3

APERITIVI

Martini Prosecco Spumante	0,75 l	32,5
Vino Frizzante	0,1 l	3,6
Sanbitter	0,1 l	3,6
Martini Fiero / Bianco / Rosso	5 cl	4,5
Campari Soda oder Orange	5 cl	6,9

LONGDRINKS & COCKTAILS

MOTO59 Mojito	9,8
Bacardi Cuatro, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	
Bombay Sapphire & Tonic	9,8
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic und Zitrone	
MATADERO & TONIC <small>UNSER ABSOLUTER LIEBLING</small>	11,8
Matadero handcrafted Dry Gin, Schweppes Tonic und Orange	
Caipiriñha	9,8
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda	
Limoncello Tonic	9,8
Limoncello, Schweppes Tonic, Zitronensirup, Zitrone	
Cuba Libre	9,8
Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola	
Pina Colada	9,8
Bacardi Carta Blanca, Ananassaft und Kokossirup	
Blueberry Mule	9,8
42 Below Vodka, Limettensaft, Blaubeersirup, Ginger Ale und Waldbeeren	
American Dream	9,8
Frangelico, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	
Ladies Night	9,8
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup	
NEGRONI SBAGLIATO	9,8
Campari, Martini Rosso, Vino Frizzante	

Moto Driver (ohne Alkohol)	8,5
Maracujanektar, Limette, Rohrzucker, Minze und Ginger Ale	
Ipanema (ohne Alkohol)	8,5
Limette, Rohrzucker, Maracujanektar und Ginger Ale	
Wildberry Racer (ohne Alkohol)	8,5
Waldbeerenmix, Limettensaft, Minze, Johannisbeernektar und Soda	



SPRITZ

DER ALKOHOLFREIE SPRITZ	8,5
Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze	
Crodino Spritz (alkoholfrei)	8,5
Crodino, Soda	
Martini Fiero & Lemon	8,5
Martini Fiero, Schweppes Bitter Lemon	
Aperol Spritz	8,5
Aperol, Vino Frizzante, Soda	
Maracuja Aperol – der exotische Spritz	8,5
Aperol, Vino Frizzante, Maracujasirup, Mango, Soda	
LIMONGELLO SPRITZ	8,5
Limoncello, Zitronensirup, Schweppes Bitter Lemon	
Hugo	8,5
frische Minze, Holunderblütensirup, Limettensaft, Vino Frizzante	
Wildberry Lillet	8,5
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry und Beeren	
SARTI ROSA SPRITZ	8,5
Sarti Rosa Aperitif, Vino Frizzante und Soda	
Campari Spritz	8,5
Campari, Vino Frizzante und Soda	



DIGESTIVI

Borsci San Marzano Elisir (Kräuterlikör)	38%	2 cl	3,0
... unser Geheim-Tipp zum Espresso!			
Amaro Della Donna Selvatica	30%	2 cl	3,5
leckerer italienischer Bitterlikör auf Kräuterbasis			
Limoncello Pisoni	30%	2 cl	3,0
Baileys Irish Cream auf Eis	17%	4 cl	4,5
Jägermeister	35%	2 cl	3,0
Sambuca	40%	2 cl	3,0
Ramazzotti Amaro	30%	4 cl	4,5
Patrón Tequila Reposado	40%	2 cl	5,6
Grey Goose Vodka	40%	2 cl	4,9
Maker's Mark Bourbon Whiskey	45%	4 cl	6,5
Talisker 10 yo Single Malt Scotch	47,8%	4 cl	7,9
Frangelico Haselnusslikör	20%	2 cl	3,2
GRAPPE			
Nardini Grappa	50%	2 cl	4,5
Nardini Grappa Riserva 3 Jahre	50%	2 cl	6,9

VINO NONIA

BIANCHI

Grillo Sicilia DOC 0,2l 6,7
Terre di Campo Sasso | Sizilien 0,75l 23,5

Nur im Klima Siziliens wächst die Rebsorte Grillo, interessanter als ein Pinot Grigio und aromatischer als jeder Chardonnay. Zitronige Note mit einem Hauch Grapefruit und wunderbar reifer Säure.

IL CLASSICO

Pinot Grigio delle Venezie D. O. C. 0,2l 6,9
Gorgo | Venetien 0,75l 24,2

Frische Aromatik von Birne und Quitte, frischen Kräutern und Zitrusfrüchten - spritziger und erfrischend fruchtiger Grauburgunder vom Gardasee.

Lugana Limne Stelvin DOC 0,2l 9,8
Tenuta Roveglia | Lombardei 0,75l 34,3

Frisch und mit einer wunderbaren Süffigkeit erzeugt dieser Lugana ganz einfach Urlaubsgefühle. Milde Frucht und feine Säure machen ihn zum idealen Begleiter leichter Gerichte.

Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio 0,2l 7,9
Vannelli Vino | Latium, Mittelitalien 0,75l 27,8

Typische Sauvignon-Aromen mit tollem Duft und schöner Fruchtigkeit - ausbalanciert, weich und frisch im Geschmack.

Chardonnay Venezia DOC 0,2l 6,9
Cantine Borga | Venetien 0,75l 24,2

Borga, der Draufgänger unter den Chardonnays - ausdrucksstark und strahlend.

Rosati

Roséveryday 0,2l 7,2
Cantine Borga | Venetien 0,75l 25,2

Weißer Pfirsich und zarte Aromen von Waldbeeren und Zitrusfrüchten - ausgewogen mit einer frischen Säure und Saftigkeit - einfach für jeden Tag!

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC 0,2l 8,4
Azienda Agricola Gorgo | Gardasee 0,75l 29,4

Junge, unkomplizierte Leichtigkeit trifft auf volle Kirsch- und Beerenaromen. Einer der besten Weine für laue Sommerabende, der einfach gute Stimmung verbreitet.

WEINSCHORLE

Weiß- oder Roséweinschorle 0,2l 6,5

APFELWEIN

Heil Apfelwein naturtrüb 0,25l 3,2
pur / sauer / süß / Afri Cola 0,5l 5,2

Heil Apfelwein alkoholfrei 0,25l 3,2
pur / sauer / süß / Afri Cola 0,5l 5,2



ROSSI

Merlot delle Venezie DOC 0,2l 7,4
Cantine Borga | Venetien 0,75l 25,9

Der Gute-Laune Typ - weich, saftig und ein wenig würzig. Tritt das Pedal durch und mach eine Spritztour.

Primitivo Puglia IGT 0,2l 7,9
Terre di Campo Sasso | Apulien 0,75l 27,8

Überaus gefälliger und charmanter Rotwein mit harter Schale und weichem Kern. Säure und Tannine werden durch die tiefe Fruchtigkeit und große Fülle auf das Allerbeste ergänzt.

»NERD« NERO D'AVOLA SICILIA DOC 0,2l 7,9
Ferro 13 | Sizilien 0,75l 27,8

Dieser Wein ruht sechs Monate im Stahltank auf seinen eigenen Hefen. Entlang der Küste von Syrakus wachsen auf einer Höhe von nur fünfzig Metern über dem Meeresspiegel Trauben für diesen Nero d'Avola.

Chianti Riserva DOCG 0,75l 42,5

Cantina Carlo Gentili | Toscana
18 Monate Reifezeit in Barrique-Fässern, sowie 4 Monate in der Flasche. Der aus den Top-Lagen von Gentili produzierte Riserva überrascht mit Aromen von Kirschkonfitüre, sowie balsamischen und kräuterwürzigen Tönen.

Montepulciano d'Abruzzo DOC 0,75l 39,5

Azienda Agricola Contesa | Abruzzen
Durch 12 Monate Holzfass-Ausbau gewinnt dieser Montepulciano nochmals deutlich an Aromatik und Finesse - ideale Kombination von weichem Trinkfluss und Intensität.

DRINK & FOODGARAGE

Wenn du Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen benötigst, frage bitte nach unserer Allergen- & Zusatzstoffkarte.



MOTO59®

DOLCE & GELATO



"FREAKY HIGHWAY" Shakes

ERDBEER-SHAKE 7,6

fruchtig-frischer Mix aus 2 Kugeln Erdbeereis mit Milch und Erdbeersauce, getoppt mit Sahne

VANILLE-MANGO-SHAKE 7,6

lecker-luftiger Shake aus 2 Kugeln Vanilleeis mit Milch und Mangosauce, getoppt mit Sahne



FREAKSHAKE Vanille-Mango

FREAKSHAKE Erdbeer

>>Cool Power<< ICE-ICE-BABY

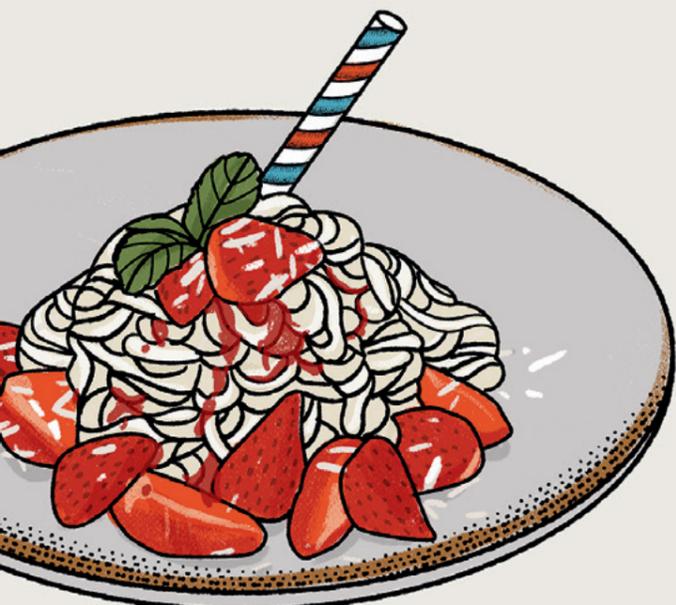
MANGO-LIMONEN-BECHER 7,9
fruchtiger Mix aus 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Limoneneis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangowürfeln, getoppt mit Sahne und Mangosauce

ERDBEER-BECHER 7,9
süßer Genuss aus 2 Kugeln Erdbeereis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Erdbeeren, getoppt mit Sahne und Erdbeersauce

TIRAMISU-BECHER 7,9
der italienische Genuss mit 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Tiramisu-Eis auf Mascarpone-Joghurt-Creme und Löffelbiskuit, getoppt mit Sahne und Schokosauce

COOKIE-BECHER 7,9
keksige Versuchung mit 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Cookies-Eis und Cookiebröseln, getoppt mit Sahne und Schokosauce

SPAGHETTI-EIS DER VANILLEEIS-VOLLGAS-GENUSS 7,9
mit Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade



Classics "On the road again"

EISKAFFEE 7,6
eisgekühlter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis, Caramelsauce und Sahne

EISSCHOKOLADE 7,6
eisgekühlter Kakao mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne

PS POWER-SWEETS

PIZZA NOCCIOLATA 5,9
unser Pizzateig mit traditioneller italienischer Nussnougatcreme veredelt und mit Haselnuss-Krokant bestreut

TIRAMISU 5,9
unser absolute Klassiker

LIMONEN TÖRTCHEN 6,8
Rührkuchenboden mit fruchtig frischem Limonencreme-Topping, Erdbeersauce und einer feinen Kugel Vanilleeis

haus-gemachte Kuchen

NY CHEESECAKE 4,9
mit Erdbeersauce

TORTA CAPRESE 4,9
feuchter Mandel-Schoko-Kuchen mit Caramelsauce

SCHOKOLADEN-FONDANTKUCHEN 4,9
Schokotraum mit viel guter Schokolade und leckerer Schokosauce

TORTA DELLA NONNA 4,9
Rührkuchen mit Puddingfüllung und Caramelsauce

APFELKUCHEN 4,9
mit jeder Menge Apfelstücke und Caramelsauce

Fragen Sie uns auch nach unserem wechselnden Kuchenangebot!

YOUR RAGE - YOUR CHOICE

EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

- | | |
|----------|------------|
| ERDBEERE | TIRAMISU |
| VANILLE | SCHOKOLADE |
| LIMONE | COOKIES |



JE BÄLLCHEN 2,4

Kaffee & Kuchen nur 7,2

1 Stück Kuchen und 1 Heißgetränk



Mo bis Do 9.00-23.00 Uhr,
Fr und Sa 9.00-0.00 Uhr,
So & Feiertage 9.00-23.00 Uhr

An der Alten Post 2
35390 Gießen

Tel.: 0641 - 96869930
info@giessen.moto59.de