

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|---|----|--|-----|
| Prima lezione | 7 | Nona lezione | 52 |
| Saluti – Begrüßung | | La prenotazione – <i>Die Reservierung</i> | |
| Vorstellung privat und im Beruf | | Reservierungen per Telefon, Platzanweisungen im Restaurant | |
| Seconda lezione | 13 | Ripetizione – Lezioni 7, 8, 9 | 57 |
| Al ristorante – <i>Im Restaurant</i> | | | |
| Servicepersonal, Serviergegenstände | | | |
| Terza lezione | 18 | Decima lezione | 59 |
| In cucina – <i>In der Küche</i> | | La verdura – <i>Das Gemüse</i> | |
| Küchenpersonal, Küchengeräte | | Gemüse, Gewürze und Salate, Zubereitungsarten | |
| Quarta lezione | 21 | Undicesima lezione | 67 |
| La prima colazione – <i>Das Frühstück</i> | | I pesci e i frutti di mare – <i>Die Fische und die Meeresfrüchte</i> | |
| Das Frühstück, wichtige Redewendungen für Küche und Service | | Fische, Schalen- und Krustentiere, Zubereitungsarten, Weinempfehlung | |
| Ripetizione – Lezioni 1, 2, 3, 4 | 28 | Ripetizione – Lezioni 10, 11 | 74 |
| Quinta lezione | 32 | Dodicesima lezione | 78 |
| Il menù – <i>Die Speisekarte</i> | | La carne – <i>Das Fleisch</i> | |
| Zusammenstellung einer Speisekarte, Menüfolge | | Fleischarten, -teile, -zubereitungen | |
| Sesta lezione | 37 | Tredicesima lezione | 85 |
| La lista delle bevande – <i>Die Getränkekarte</i> | | I contorni – <i>Die Beilagen</i> | |
| Zusammenstellung einer Getränkekarte, nützliche Redewendungen im Getränkeshire | | Beilagen (Nudeln, Reis, Nockerln, Knödel), Entschuldigungen, Alternativangebote | |
| Ripetizione – Lezioni 5, 6 | 39 | Ripetizione – Lezioni 12, 13 | 90 |
| Settima lezione | 42 | Quattordicesima lezione | 94 |
| Il conto – <i>Die Rechnung</i> | | I dolci – <i>Die Nachspeisen</i> | |
| Die Zahlen, wichtige Redewendungen bei der Rechnungslegung | | Warme/kalte Süßspeisen, Obst, Käse, Jahreszeiten, Familie | |
| Ottava lezione | 45 | Quindicesima lezione | 101 |
| L'ora e la data – <i>Die Uhrzeit und das Datum</i> | | Le specialità austriache – <i>Die österreichischen Spezialitäten</i> | |
| Uhrzeit und Datum, wichtige Redewendungen, Wochentage und Monat | | Österreichische Menüs, Wildkarte, regionale Spezialitäten, Wiener Kaffeehaus | |

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Ripetizione – Lezioni 14, 15 | 107 | Ventesima lezione | 140 |
| Sedicesima lezione | 108 | La corrispondenza – Die Korrespondenz | |
| Al bar – <i>An der Bar</i> | | Aufbau und Form eines italienischen Briefes, Bestellungs- und Antwortschreiben, Bewerbung, Lebenslauf | |
| Österreichische Weine, ihre Eigenschaften, Weinempfehlung, Bargetränke, Bergeräte | | | |
| Ripetizione – Lezione 16 | 114 | Ripetizione – Lezioni 19, 20 | 147 |
| Diciassettesima lezione | 117 | Appendice – Anhang | |
| L'arrivo all'albergo – <i>Die Ankunft im Hotel</i> | | Grammatica – Grammatik | 149 |
| Ankunft im Hotel, Zimmerbestellung, -beschreibung, Rezeption, Hotelpersonal | | Frasi – Redewendungen | 163 |
| Diciottesima lezione | 126 | Vocabolario gastronomico – Gastronomisches Fachvokabular | 178 |
| Il tempo libero – <i>Die Freizeit</i> | | Deutsch – italienisch/Tedesco – italiano | 179 |
| Sport- und Freizeitaktivitäten, Wetter, Stadtplan, Wegbeschreibung | | Italiano – tedesco/Italienisch – deutsch | 190 |
| Ripetizione – Lezioni 17, 18 | 132 | Le traduzioni dei menù delle lezioni – Die Übersetzung der Speisekarten | 201 |
| Diciannovesima lezione | 135 | Menù – Speisekarten | 210 |
| Il conto dell'albergo – <i>Die Hotelrechnung</i> | | Ricette e vocabolario delle ricette – Rezepte und das Fachvokabular für Rezepte | 214 |
| Hotelrechnung, Verabschiedung des Gastes, Kritik des Gastes, Reaktionen des Personals | | Letteratura – Literatur | 218 |
| | | Vocabolario – Vokabelverzeichnis | 228 |
| | | Italiano – tedesco/Italienisch – deutsch | 229 |
| | | Deutsch – italienisch/Tedesco – italiano | 243 |