

Inhaltsverzeichnis

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

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