



VORNE WEG

ZWIEBELBROT

Im Tontopf gebacken, dazu gibt's Obatzda und gesalzene Butter

^{D,I}
4.90

BURRATA

Mozzarella-Frischkäsekugel auf buntem Tomaten-Brotsalat mit Rauke, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Olivenöl

^{D,G,I,L}
10.90

BRUSCHETTA

Frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert auf knusprig lockerem Ciabatta mit gezupftem Mozzarella und Balsamico

VEGAN MÖGLICH
^{5,D,I,G}
8.90

CARPACCIO VON ROTER BEETE

mit karamellisiertem Ziegenkäse, dazu Mirabellen-Chili-Marmelade, Walnusskerne und Wildkräuter-Topping

VEGAN MÖGLICH
^{K,L,G}
11.50

GEFLÄMMTER LACHS "ALPEN-STYLE"

mit in Himbeeressig gepickeltem Rudi, Apfel-Gurken-Gel, Limonencreme, Lachskaviar, Dill-Öl, Knusper und Meerrettich

^{8,A,B,D,I}
11.90

TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN

Beef-Tatar mit eingelegten Zwiebeln und Salzgurken, Pommery-Senf, gepoppten Kapern sowie einem Spritzer Cognac, dazu geröstetes Brot und Wachtel-Ei

^{A,I,L}
13.90

VITELLO TONNATO

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Fenchelcreme, Kapern & Rucola

^{A,B,D,G,L}
13.50



JUSTUS SPEZIAL

VORSPEISEN-SCHMANKERL-PLATTE für 2 Personen

Burrata / Tatar / Lachs / Zwiebelbrot

8,A,B,D,I,I,E,G

33.00

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN

Gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen (Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika) mit Balsamicodressing und Brotcrunch

VEGAN

D,G,I,L

7.90 | 9.90

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano, Croûtons, Anchovis & Kapernäpfel

2,3,A,B,D,I,L

8.50 | 10.50

mit Backhähnchen ^{7,I}

+ 5.50

mit angegrillter Pilz-Maultasche und geschmolzenen Zwiebeln ^{I,D,8,A}

+ 4.90

dazu gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig^D

+ 5.50

SEELENWÄRMER

FLÄDLESUPPE

Kräftige Brühe vom Bergochsen
mit Streifen von Eierkuchen und frischen Kräutern

D,E,I

6.90

SCHWEIZER KÄSE-SÜPPLI

mit Lauch-Stroh und Croutons

D,E,I

6.90



PIZZA / FLAMMKUCHEN

PIZZA VITELLO

Schmand | Zitronenöl | Mozzarella | Rosa Kalbsfleisch | Rucola
Kapern | Thunfisch-Fenchelcreme | Cherrytomaten

D,I,2,3
14.90

PIZZA CALABRESE PICCANTE

Scharfe (!) italienische Salami | Paprika | Mozzarella |
Tomatensugo | Kalamato-Oliven

2,3,D,I,E
13.50

PIZZA KÄSE-GIPFEL

Tomatensugo | Mozzarella | Bergkäse
Blauschimmel | Appenzeller

D,I
13.50

PIZZA RUCOLA-SERRANO

Tomatensugo | Mozzarella |
Rucola | Serrano

2,3,D,I
13.90

FLAMMKUCHEN EDELWEISS

Schmand | Birne | Walnuss
Ziegenkäse | Lavendelhonig

I,8,D,K
13.50

FLAMMKUCHEN TRÜFFELSCHWEIN

Schmand | Alpen-Schinken | eingelegter Trüffel | Rauke
gezupfte Burrata | Trüffel-Öl | schwarzer Pfeffer

VEGETARISCH MÖGLICH

I,8,D,2,3
15.90

FLAMMKUCHEN ELSASS

Schmand | geräucherter Speck
Rote Zwiebeln | Lauch

I,8,D,2,3
12.90

PIZZA KLASSIKER

Salami | Schinken | Thunfisch | Fungi

D,I,2,3 D,I,2,3 D,I D,I

JE 11.50



PASTA / HAUPTGERICHTE

SCHWEINSHAXE

Mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart
und schwimmend ausgekuspert,
mit Sauerkraut in Rieslingrahm, Kartoffelpüree und Braunbier-Zwiebelsauce
2,3,8,D,E,L,7
21.00

KAS-SPATZEN

Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Schnittlauch,
dazu servieren wir einen kleinen Salat
A,D,I,G,L
14.90

RIGATONI GAMBERETTI

In Knoblauch gebratenen Garnelen in Curry-Krustentiersauce treffen auf
Röhrennudeln, Paprika, Tomate und frischen Blattspinat
A,C,D,E,G,I,N
17.90

RAVIOLI VON DER BLUTWURST

mit Apfel-Meerrettichsauce, Kerbel-Öl, und gekuspertes Schwarzbrot
8,D,I,A,3,E
15.90

VEGETARISCHE PILZ-MAULTASCHEN

mit frischem Spinat in brauner Butter gebraten, dazu geschmolzene Zwiebeln,
gehacktes Ei, geriebener Käse und Käse-Sauce
I,D,8,A
15.90

GESCHMORTE RINDERROULADE

- gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke -
in Schmorsauce, dazu Kartoffel-Butterstampf und Rotkohl
2,3,5 D,E,G,L,M
20.90

SPINAT-SCHWAMMERL-STRUDEL

an fruchtig aromatischer Brombeer-Pfeffersauce und Perlgraupen-Risotto
VEGAN
I,E,M
16.90



HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL

Platt geklopftes Kalbsfleisch, in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz ausgebacken, mit Zitrone, Kapernapfel und Kartoffel-Gurkensalat

A,D,I
22.90

UNSER BACKHÄNDL

Teile vom halben Hähnchen, in Bier mariniert und mit viel knuspriger Panade gebacken, mit Limonencreme, rustikalen Fritten und Apfel-Coleslaw

A,D,I,G,L
18.50

OLDENBURGER GRÜNKOHL

mit Bremer Pinkel, Kochwurst, Kasslernacken und Bratkartoffeln

2,3,E,I,L
15.90

BUTTERZARTE OCHSENBACKE

in kräftiger Rotwein-Schmorsauce mit Kartoffelpüree, gebratenen Champignons mit Tiroler Speck und gepickelten Balsamico-Zwiebeln

7,D,E,G,I,L,M
23.50

1/2 GESCHMORTE BAUERNENTE

an Apfel-Rotkohl, in Butter geschwenkten Spätzle und sämiger Entensauce

A,D,E,G,I
21.50

SAFTGULASCH VOM HEIMISCHEN WILD

mit durch Honigbrot gebundene Sauce, dazu Preiselbeeren Butterspätzle und Rosenkohl

A,I,E,G,M
18.50

GEBRATENES FILET VOM BACHSAIBLING

mit Sauerkraut in Rieslingrahm, Kartoffelpüree und gebackener Rauke

7,B,D,G
20.90



BERG IN FLAMMEN

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

SCHWEINEFILET vom Freilandschwein	12.90
BACHFORELLE ^B gefüllt mit Wiesenkräutern und Zitrone.....	10.50
200g RINDERFILET.....	32.90
200g HÜFTSTEAK	18.90

ACCESSOIRES

Rustikale Fritten	3.90
mit Ketchup und Mayonnaise ^{2,A}	
Deftige Bratkartoffeln.....	4.50
mit Speck und Zwiebeln ^{2,3}	
Kartoffelpüree	3.90
mit viel Butter und Kräutern ^D	
Käse-Spätzle.....	4.90
Großartig cremig mit Röstzwiebeln ^{A,I,D}	
Kleiner Beilagen Salat	4.50/5.50
Normal oder als Caesar Salad ^{2,3,A,B,D,I,L}	
Rosenkohl	4.50
Gebratene Champignons	4.50
Mit Speck und Zwiebeln ^{2,3}	
Grillgemüse	4.90
Mit Knoblauch und Olivenöl	
Kräftig eingekochte Rotweinsauce ^{7,G,M,E}	2.70
Hausgemachte Kräuterbutter ^D	2.00



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

Luftig geschichtete Mascarponecreme
mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig) getränkten Löffelbiskuit

9,A,D,I
8.20

KAISERSCHMARRN

mit Staubzucker, Mandeln und Rosinen (oder ohne!)
in Butter gebacken und mit einem Hauch Apfelmus und Vanille-Eis serviert

5,A,D,I,K
8.90

MARILLENKNÖDEL

in Zimt-Zucker mit Waldfruchtgrütze und Vanille-Espuma

A,D,I
7.90

FABIANS SCHOKO-SCHNITTE

Schoko-Nougatmousse mit Kirscheegee, weißer Schokoladenmousse
und Zartbitter-Ganache, dazu Cassis-Sorbet

D,K,A,I,2
8.90

KLEINE KÄSEAUWAHL

Täglich wechselnde Käsespezialitäten
mit Walnüssen, Feigensenf und Zwiebelbrot

D,L,I,K
11.50



Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unsere Brotchips und der Dip enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:
3, 8, D und Spuren von A, H, E, K

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive des Services und
der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.