



## UNSERE EMPFEHLUNG

### TAFELSPITZ

Auf Wurzelgemüse mit Meerrettich und Kräuter - Vinaigrette

G, E, L

8.50

### ZANDERFILET

Mit Pommery-Senfsauce, sautierter Wirsing und Rösti

B, D, L

19.80

### KÖNIGSBERGER KLOPSE

In Kapernsauce mit rote Beetesalat und Petersilienkartoffeln

D, L, A, G

18.90

### TAGLIATELLE

mit Pfifferlingen und einer Schnittlauch- Parmesansauce

A, D

20.50

### PFIRSICHRUMBLE

Pfirsichragout mit Butterstreusel und Vanillesauce

D, I, A

7.50

## White Peach Spritz

Riesling Mosel Sekt, Schweppes Peach, Pfirsich

8.80



## VORNE WEG

### ZWIEBELBROT

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

<sup>D,I</sup>  
4.90

### BRUSCHETTA

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

**VEGAN MÖGLICH**

<sup>S,D,I</sup>  
9.50

### EIN HAUCH VON BUNTER BEETE

Ringel-, Gelbe und Rote Beete hauchdünn aufgeschnitten,  
in Orangen-Kräutervinaigrette mit karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüssen

**VEGAN MÖGLICH**

<sup>K,L,G</sup>  
12.90

### LACHS-TATAR

à la Minute leicht geräuchertes Lachstatar mit Meerrettich-Creme,  
dazu Gurkenspaghetti, gepickelte rote Zwiebeln sowie Apfelgel

<sup>B,D,G</sup>  
13.90

### BÜFFEL-MOZZARELLA

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

<sup>D,G,I,L</sup>  
12.90

### 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

<sup>A,I,L,G</sup>  
14.90



## VORNE WEG

### VITELLO TONNATO

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Fenchelcreme, Kapern & Rucola

A,B,D,G,L

14.50

### CARPACCIO CLASSICO

Rohes hauchdünn geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind mit Olivenöl

Grana Padano, Zitrone und Balsamico-Kaviar

2, D,G,L

13.50

## SCHMANKERL-PLATTEN

### VORSPEISEN-SCHMANKERL-PLATTEN

für 2 Personen

#### JUSTUS

Büffelmozzarella / Lachs Tatar / Vitello Tonnato / Zwiebelbrot

B ,D,G,I,L

33.00

#### VEGI

Büffelmozzarella / Salat von Bunter Beete & Ziegenkäse / Bruschetta / Zwiebelbrot

D, G, I, L

29.50

#### LAND & MEER

Beef Tatar / Vitello Tonnato / Lachs Tatar / Zwiebelbrot

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

35.00



# SEELENWÄRMER

## FLÄDLE-SUPPE

Kräftige Brühe vom Bergochsen  
mit hausgemachten Kräuterflädle

<sup>D,E,I</sup>  
7.90

## SCHWEIZER KÄSE-SÜPPLI

Schnittlauch und Crôutons

<sup>D,I</sup>  
7.90

# GRÜNZEUG

## GEMISCHTER BERGGARTEN

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

**VEGAN**

<sup>G,I,L</sup>  
7.90 | 9.90

## CAESAR SALAD

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

<sup>2,3,A,B,D,I,L</sup>  
8.90 | 11.90

mit Backhähnchen

<sup>7,I</sup>  
+ 5.50

mit Saltimbocca vom Schwein mit Serrano-Schinken und Salbeibutter

<sup>D,2,3</sup>  
+ 6.50

dazu gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig

<sup>D</sup>  
+ 5.50



# BRIZZA

## BRIZZA HAXE

Schmand | körniger Senf | Haxenfleisch | Sauerkraut  
gepickelte rote Zwiebeln | Obatzda  
2,3,D,I,G  
16.90

## BRIZZA KÜRBIS

Schmand | Ofenkürbis | Ziegenkäse  
Apfelrelish | gepickelte rote Zwiebeln  
D,G,L,I  
15.90

## BRIZZA RUCOLA SERRANO

Schmand | Rucola | Mozzarella |  
Serrano-Schinken | Cherrytomaten  
D,3,I  
16.50

## BRIZZA CALABRESE PICANTE

Schmand | scharfe italienische Salami | Tomate  
Basilikum | Paprika | Kalamata-Oliven | Mozzarella  
D,7,I,L  
17.90

## BRIZZA WEIßWURST

Schmand | Weißwurst | süßer Senf  
Rote Zwiebeln | Schnittlauch  
D,I,G,Z  
15.90

## BRIZZA LACHS

Schmand | Lachswürfel | Apfel Senf-Chutney  
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer | Dill  
G, D,I  
17.90

Die **BRIZZA** ist rund, aber halt keine Pizza,  
denn anders als eine Pizza, hat Sie einen bauchigen Brezelrand, der außen  
knusprig und innen fluffig ist. Ein echter Laugenteig eben.



# AUS STALL UND WIESE

## SCHWEINSHAXE

Mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart  
und schwimmend ausgekuspert,  
mit Apfel-Honigsauerkraut, Kartoffelpüree und Braunbiersauce

2,,8,3,D,G,E,M

21.90

## WIENER SCHNITZEL

Platt geklopftes Kalbsfleisch, in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz  
ausgebacken, mit Zitronen gepoppten Kapern und lauwarm-mediterranem  
Bratkartoffelsalat mit Zucchini, Tomaten und Oliven

A,G,I,7

23.90

## BUTTERZART GESCHMORTER OCHSE

Rinderbraten aus der Schulter / Schaufelstück, schonend geschmort in Kirsch-  
Rotweinsauce mit geröstetem Wurzelgemüse  
und Estragon-Schupfnudeln

A,E,I,G,D,M

23.90

## CORDON BLEU VOM FAIRMASTHÄHNCHEN

Gefüllt mit würzigem Schinken, Obatzter in Kräuter-Knuspermantel,  
dazu Alpine Käse-Tagliatelle mit Spinat und geschmorte Tomaten

2,3,D,A,I

20.90

## 1/2 GESCHMORTE BAUERNENTE

an Apfel-Rotkohl, mit hausgemachtem Serviettenknödel  
und sämiger Entensauce

A,D,E,G,I,8

21.90

## ZWIEBELROSTBRATEN

Kurz gebratene Tranchen vom Roastbeef, dazu geschmorte Zwiebeln, grüne  
Bohnen im Speckmantel, Butterspätzle und Braunbiersauce

A,E,I,M

28.50



## AUS STALL UND WIESE

### STEAK & FRITES

Gegrilltes Hüftsteak mit rustikalen Fritten,  
dazu unseren Ceasar-Salad und Café de Paris Butter

A,G,B,I,L,D

28.50

### ALPEN BURGER

Medium gebratenes Rinderpatty, mit Rösti, Bergkäse, geschmorte Zwiebeln  
und Apfel-Senf-Chutney, Laugenbun, Meerrettich-Kresse-Dip,  
dazu rustikale Fritten

I,G,D,4

19.90

### GESCHMORTE RINDERROULADE

- gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke -  
in Schmorsauce, dazu Kartoffel-Butterstampf und Rotkohl

2,3,8,D,E,G,L

23.90

### JUSTUS SPEZIAL

FÜR 4 PERSONEN

### FLEISCH-GIPFEL BRETT

Haxe, Wiener Schnitzel, Cordon bleu und Roulade, Tranchen vom Hüftsteak  
dazu Apfel-Honigsauerkraut, Speckbohnen, buntes Wurzelgemüse,  
Spätzle, Kartoffelpüree & rustikale Fritten, Bratensauce

2,3,5,8,D,A,E,G,I,L,M

111.00

## AUS SEE UND MEER

### AUF DER HAUT GEBRATENES BACHSAIBLINGSFILET

An einem cremigem Kräuterrisotto mit zweierlei Spargel,  
geschmorten Tomaten und Bärlauch

B,D

20.90

### FORELLE VOM GRILL

Mit gegrillter Zitrone, und lauwarm-mediterranem Bratkartoffelsalat  
mit Zucchini, Tomaten und Oliven. mandel butter

B,L,7

18.90



# PASTA

## **TAGLIATELLE MEDITERAN**

In würziger Tomatensauce mit mediterranem Gemüse, Oliven, halbtrockneten Tomaten, Rucola und geriebenen Grana Padano

A,I,G,D,7,2,3

16.90

## **EIN KLEINES EXTRA**

Saltimbocca, Schweinefilet dünn geklopft mit Serrano-Schinken ummantelt in Salbeibutter

D,2,3

6.50

## **RIGATONI GAMBERETTI**

In Knoblauch gebratene Garnelen in Curry-Krustentiersauce treffen auf Röhrennudeln, Paprika, Tomate, frischen Blattspinat und Granatapfelkerne

A,C,D,E,G,I,N

18.90

# VEGI

## **KAS-SPATZEN**

Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Schnittlauch, dazu servieren wir einen kleinen Salat

A,D,I,G,L

15.50

## **SPINAT-KNÖDEL**

Auf Blattspinat mit Nussbittersauce und geriebenem Käse, dazu unser kleiner Berggartensalat

A, D,G, I

15.90

## **ZIEGENKÄSEGNOCCHI**

In Trüffel Beurre Blanc mit karamellisierten Wallnüssen, Birne, grünem Spargel, geschmorten Tomaten und Babyspinat

A,D,G,K,4

18.90





# DESSERT

## TIRAMISU CLASSICO

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

<sup>9,A,D,I</sup>  
8.90

## KAISERSCHMARRN

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

<sup>5,A,D,I,K</sup>  
9.90

## MARILLENKNÖDEL

In Zimt-Zucker mit Marillenpüree und Vanille-Espuma

<sup>A,D,I</sup>  
8.50

## JUSTUS-ROLLE

Schokobiskuit mit einer weißen Schokomousse gefüllt  
an zweierlei der Erdbeere, mit Vanille Eis

<sup>D,A,I</sup>  
9.50

## TRIO INFERNALE

Kaiserschmarrn | Marillenknödel | Tiramisu

<sup>D,K,I,G</sup>  
17.50

## JOGHURT-TOPFEN-MOUSSE

an einem  
Erdbeer-Tomatenragout  
und Zitronen-Crunche

<sup>D,A</sup>  
8.50



## **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.