



UNSERE EMPFEHLUNG

KÜRBIS-SUPPE

mit Ingwer, Kürbiskernen
und Kürbisöl

^G

7.90

HIRSCHGULASCH

dazu Rosenkohl, Pilze, Spätzle
In Preiselbeersauce

^{I, A}

24.90

WILDSCHWEINSALTIMBOCCA

mit Pastinaken-Püree, Selleriestroh, gebratene Pilze,
Rotwein Wacholder-Jus

^{D, E}

26.90

GRÜNKOHL-BRIZZA

Senfchmand, Kochwurst, Kassler, Zwiebeln,
gebackener und blanchierter Grünkohl

^{D, E}

16.50

Jäger Spritz

Manifest von Jägermeister / Kräuterschnaps gereift in großen Eichenfässern,
Ginger Ale, Limette

8.80



VORNE WEG

ZWIEBELBROT

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

^{D,I}
5.50

BRUSCHETTA

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

VEGAN MÖGLICH

^{S,D,I}
10.50

EIN HAUCH VON BUNTER BEETE

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

VEGAN MÖGLICH

^{K,L,G}
13.90

LACHS-TATAR

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

^{B,D,G}
14.90

BÜFFEL-MOZZARELLA

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

^{D,G,I,L}
13.90

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,G}
14.90



VORNE WEG

VITELLO TONNATO

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Fenchelcreme, Kapern & Rucola

A,B,D,G,L

14.90

CARPACCIO CLASSICO

Rohes hauchdünn geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind mit Olivenöl

Grana Padano, Zitrone und Balsamico-Kaviar

2, D,G,L

14.90

SCHMANKERL-PLATTEN

VORSPEISEN-SCHMANKERL-PLATTEN

für 2 Personen

JUSTUS

Büffelmozzarella / Lachs Tatar / Vitello Tonnato / Zwiebelbrot

B ,D,G,I,L

34.00

VEGI

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

D, G, I, L

30.00

LAND & MEER

Beef Tatar / Vitello Tonnato / Lachs Tatar / Zwiebelbrot

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

36.00



SEELENWÄRMER

FLÄDLE-SUPPE

Kräftige Brühe vom Bergochsen
mit hausgemachten Kräuterflädle

^{D,E,I}
7.90

SCHWEIZER KÄSE-SÜPPLI

Schnittlauch und Crôutons

^{D,I}
8.50

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN

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

VEGAN

^{G,I,L}
7.90 | 9.90

CAESAR SALAD

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

^{2,3,A,B,D,I,L}
8.90 | 11.90

Mit Backhähnchen

^{7,I}
+ 6.90

Mit Saltimbocca vom Schwein mit Serrano-Schinken und Salbeibutter

^{D,2,3}
+ 7.90

Dazu gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig

^D
+ 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 ausgeknuspert,
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

26.90

BUTTERZART GESCHMORTER OCHSE

Rinderbraten aus der Schulter / Schaufelstück, schonend geschmort in Kirsch-
Rotweinsauce mit Champignons und Zwiebeln
dazu Estragon-Schupfnudeln

A,E,I,G,D,M

26.90

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

22.90

1/2 GESCHMORTE BAUERNENTE

An Apfel-Rotkohl, mit hausgemachtem Serviettenknödel
und sämiger Entensauce

A,D,E,G,I,8

28.90

ZWIEBELROSTBRATEN

Kurz gebratene Tranchen vom Roastbeef, dazu geschmorte Zwiebeln,
Bohencassoulet, Butterspätzle und Braunbiersauce

A,E,I,M

32.00



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

Leberkäse, Laugenbun, Apfelsauerkraut,
Gewürzgurke, Spiegelei und Dijonsenf, dazu rustikale Fritten

I, L, G, A

Auch Vegan, mit Rote Bete Pattie

L, I, G
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, Bohnencassoulet, Champignons mit Zwiebeln,
Spätzle, Kartoffelpürre & 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 Rote-Bete Risotto, Grünkohl Pesto, Rote Bete Bacon, Kerniges

B, D, K
29.90

FORELLE VOM GRILL

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

B,L,7
21.90



PASTA

TAGLIATELLE-KÜRBIS

Mit Cherrytomaten, Spinat
und einer Ziegenkäse-Weißweinsauce

D, I, A, G

16.90

EIN KLEINES EXTRA

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

D,2,3

7.90

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

19.90

VEGI

KAS-SPATZEN

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

A,D,I,G,L

16.50

SPINAT-KNÖDEL

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

A, D,G, I

16.90

ZIEGENKÄSEGNOCCHI

In Trüffel Beurre Blanc mit karamellisierten Walnüssen, Birne,
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

^{9,A,D,I}
8.90

KAISERSCHMARRN

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

^{5,A,D,I,K}
9.90

SCHOKO-GIPFEL

Nougatparfait, Schokoküchlein, Toblerone-Mousse ,
weiße Schokosauce

^{D, K, M}
10.50

TRIO INFERNALE

Kaiserschmarrn | Nougatparfait | Tiramisu

^{D,K,I,G}
17.50

APFELBERNAISE

Zimteis und Franzbrötchenschäum

^{D, I}
9,50



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.