



# SPARGELZEIT

## SPARGELCREME SUPPE

mit einer Bärlauch Wolke | Croutons und frittierten Kräuter crunch

D,I,5,8

8.50

## SPARGELSALAT

mit Mozzarella | Cherrytomaten | Kirsch-Chili-Chutney und Balsamico Dressing

D,E,8,5

13.50

## BRIZZA - ASPARAGUS

Schmand | zweierlei Spargel | Tomaten und Sauce Hollandaise

A,B,D,E,I,L,5,8

15.90

mit Serrano Schinken +4.90

## DEUTSCHER SPARGEL

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln in  
Schnittlauchbutter

A,D,8,5

**1 Pfund Natur** ca. 350g netto 19.90

**kleine Portion** ca. 250g netto 15.90

### WAHLWEISE DAZU

2 Schweinemedallions	+7.50
kleinem Kalbsschnitzel <sup>I,A</sup>	+9.50
gekochtem Hinterschinken	+4.90
luftgetrocknetem Katenschinken	+5.50
auf der Haut gegrilltem Lachsfilet <sup>B</sup>	+9.50



# VORNE WEG

## ZWIEBELBROT

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

<sup>D,I</sup>  
5.50

## BRUSCHETTA

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

**VEGAN MÖGLICH**  
<sup>5,D,I</sup>  
10.50

## 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>  
13.90

## LACHS-TATAR

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

<sup>B,D,G</sup>  
14.90

## BÜFFEL-MOZZARELLA

Mozzarella Frischkäsekugel auf Antipasti-Salat  
mit Rauke, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Olivenöl

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

<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

14.90

### 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

#### ITALIANO

Büffelmozzarella | Lachs Tatar | Vitello Tonnato | Zwiebelbrot

B, D, G, I, L

34.00

#### VEGI

Büffelmozzarella mit Antipasti-Gemüse | Bruschetta | Salat von Bunter Beete &

Ziegenkäse | 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

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

## SCHWEIZER KÄSE-SÜPPLI

Schnittlauch und Crôutons

<sup>D,I</sup>  
8.50

# 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,  
Croûtons, Anchovis & Kapernäpfel

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

mit Backhähnchen

<sup>7,I</sup>  
+ 6.90

mit Saltimbocca vom Schwein mit Serrano-Schinken und Salbeibutter

<sup>D,2,3</sup>  
+ 7.90

dazu gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig

<sup>D</sup>  
+ 5.50



# BRIZZA

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.

## BRIZZA HAXE

Schmand | körniger Senf | Haxenfleisch | Sauerkraut  
gepickelte rote Zwiebeln | Obatzda

2,3,D,I,G  
16.90

## BRIZZA CAMEMBERT

Schmand | Camembert | Birne  
Preiselbeeren & Walnüssen

D,7,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



## 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

22.90

### 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,  
Bohnencassoulet, Butterspätzle und Braunbiersauce

A,E,I,M

32.00



## AUS STALL UND WIESE

### STEAK / MEDALLIONS & FRITES

gegrillte Medallions aus der Hüfte mit rustikalen Fritten,  
dazu unseren Ceasar-Salad und Kräuterbutter

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 Beete 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, 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 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

B, L, 7

21.90

## 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

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 Wallnüssen, 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

<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

### SCHOKO-GIPFEL

Nougatparfait, Schokoküchlein, Toblerone-Mousse,  
weiße Schokosauce

<sup>D,K,M</sup>  
10.50

### TRIO INFERNALE

Kaiserschmarrn | Nougatparfait | Tiramisu

<sup>D,K,I,G</sup>  
18.50

### APFELBEIGNETS

Spekulatiuseis und Franzbrötchenschaum

<sup>D,I</sup>  
9.50



## Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

- |                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en)            | A. mit Ei                          |
| 2. mit Konservierungsstoff(en)  | B. mit Fisch                       |
| 3. mit Antioxidationsmittel     | C. mit Krebstieren                 |
| 4. mit Geschmacksverstärker(n)  | D. mit Milch                       |
| 5. mit Schwefeldioxid           | E. mit Sellerie                    |
| 6. mit Schwärzungsmittel        | F. mit Sesam                       |
| 7. mit Phosphat                 | G. mit Schwefeldioxid und Sulphite |
| 8. mit Milcheiweiß              | H. mit Erdnüssen                   |
| 9. Koffeinhaltig                | I. mit Glutenhaltiges Getreide     |
| 10. chininhaltig                | J. mit Lupine                      |
| 11. gewachst                    | K. mit Schalenfrüchten             |
| 12. mit Taurin                  | L. mit Senf                        |
| 13. Enthält Phenylalaninquellen | M. mit Sojabohnen                  |
| 14. mit Süßungsmittel           | N. mit Weichtieren                 |

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlerarbeitender 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.