VORNE WEG

ZWIEBELBROT
im Tontopf gebacken, dazu gibt's Obatzda und gesalzene Butter
D,I1
5.90

3 BRUSCHETTA
frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert
auf knusprig lockerem Ciabatta mit gezupftem Mozzarella und Balsamico
VEGAN MÖGLICH
5,D,I1
9.90

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN
mit Kräuteröl, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven
dazu geröstetes Ciabatta und Babysalat in Balsamico Vinaigrette
6,D,G,I1,L
10.90

BAYRISCHER KÄSE-WURST-SALAT
Fleischwurst, Käse, Gewürzgurken, rote Zwiebeln
Brezel und Obazda
D,L,G,3
10.90

VITELLO TONNATO
zart gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Fenchelcreme, Kapern & Rucola
A,B,D,G,L
14.90

BEBACKENE CAMENBERT-SPITZEN
mit Preiselbeeren und einen kleinem Salat in Orangen-Vinaigrette
A,D,I1,L
9.90

VORNE WEG

HAUSGEBEIZTER LACHS
mit Orange, Campari und Bergpfeffer
dazu Wildkräutersalat mit Blutorange und Joghurt-Zitronencreme
B,D,G,L
15.90

ANTIPASTI TELLER
gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Paprika, Zucchini, Champignon, Aubergine, Wurzeln, Artischocken, Oliven
dazu Aioli und Brot
A,G,I1,L
15.90

WAHLWEISE DAZU

Mozzarella mit Zitronenöl
D
+5.50
Serranoschinken
2,3,A,D,L
+6.90
gehobelter Grana Padano
D,L
+1.90

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.1,L,G
16.50

CARPACCIO CLASSICO
rohes hauchdünn geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind
mit Olivenöl, Grana Padano, Zitrone und Balsamico-Kaviar
2, D,G,L
14.90

ROTE BETE-CARPACCIO
in Feigen-Orangenvinaigrette, Walnüsse und karamellisierter Ziegenkäse
D,G,L
12.90

SCHMANKERL-PLATTEN

VORSPEISEN-SCHMANKERL-PLATTEN
für 2 Personen

ZU ALLEN PLATTEN REICHEN WIR UNSER ZWIEBELBROT MIT OBAZDA UND GESALZENER BUTTER

ITALIANO
Mozzarella auf Rucolabett, Campari gebeizter Lachs mit Buttermilch
Vitello Tonnato, Serranoschinken mit gehobelter Grana Padano
2,3,A,B ,D,G,I1,L,K4
39.90

VEGI
Mozzarella auf Rucolabett, Antipasti-Gemüse, Bruschetta
Hirtenkäse aus dem Ofen
6,D, G, I1, L,K4
34.90

Jägermeister SPRITZ

Jägermeister MANIFEST mit Ginger Ale und Limette
Frisch, herb … einfach lecker !

8.80

SEELENWÄRMER

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE
mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
D,E
7.50

KLARE ZWIEBELSUPPE
mit Tiroler-Käsecroûtons
D, L1,E
8.50

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN
gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen (Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika) mit Balsamicodressing und Brotcrunch
VEGAN
G,I.1,L
7.90 | 9.90

TOMATEN-BROTSALAT
von frischen Tomaten in Kräuter-Vinaigrette
mit gerösteten Brot, roten Zwiebeln und Basilikum
D,L,I1
8.90

CAESAR SALAD
Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano, Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln
2,3,A,B,D,I.1,L
9.90 | 12.90

WAHLWEISE DAZU

Backhähnchen
7, I.1
+7.90
gratinierter Ziegenkäse
D
+5.90
Mozzarella mit Zitronenöl
D
+5.50

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

Auch als 1/2 Schweinshaxe möglich
2,,8,3,D,G,E,M
17.90

WIENER SCHNITZEL
platt geklopftes Kalbsfleisch, in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz ausgebacken, mit Zitronen gepoppten Kapern dazu Pommes und Gurkensalat
A,I1,L
29.90

SAFTIGES BACKHÄHNCHEN
mit gegrillter Quetschkartoffel, Joghurt-Zitronencreme, Kräutersalat mit Petersilie, Minze und Granatapfelkernen
D,A,I1
21.90

OCHSEN-FRIKADELLE
dazu Möhren in Rahm, Kartoffelpüree
mit geschmorten Zwiebeln und süß-scharfem Senf
A,D,E,I1,L
16.90

GESCHMORTE RINDERROULADE
gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke
in Schmorsauce, dazu Kartoffel-Butterstampf und Rotkohl
2,3,8,D,E,G,L
25.90

HALBE OLDENBUGER LANDENTE
an Apfelrotkohl, Kartoffelknödel in Bröselbutter und Orangensauce
D,L,G,3, I1
29.90

AUS STALL UND WIESE

WEIDE RIND
rosa gegartes Steak aus der Hüfte mit gebratenen Champignons, Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken und Sauce Bernaise
A,D,E,G
31.50

GEBRATENE KALBSLEBER
mit Calvadosjus, Kartoffelpüree, gebratener Apfel und Röstzwiebeln
E, D. I1,M
17.90

SCHWEINEFILET MEDALLIONS VOM LANDSCHWEIN
mit Pfefferrahmsauce, gegrillten Quetschkartoffeln und grünen Speckbohnen
2,3,D,E,G
21.90

GEBRATENER LEBERKÄSE
mit Sauerkraut, Bratkartoffeln, Spiegelei und Braunbiersauce
2,3,A,E,G,L,
16.90

FLEISCHPFLANZERL BURGER
lockere Frikadelle vom Rind mit Camembert überbacken im Laugen-Burgerbun, Preiselbeeren, geschmorten Zwiebeln, Salat und Gewürzgurke
A,D,E,G
14.90

Pommes
mit Mayo & Ketchup
1,2,3
+5.50

SCHNITZEL VOM SCHWEIN
mit Möhren in Rahm und Pommes
I1, A, D
19.90

WAHLWEISE DAZU
Pfeffersauce
7, D, I1
+1.50

BRIZZA & PINSA

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,I1,G
16.90

BRIZZA CAMEMBERT
Schmand | Camembert | Birne
Preiselbeeren & Walnüssen
D,7,I.1,K3
15.90

BRIZZA LACHS
Schmand | Lachswürfel| Apfel Senf-Chutney
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer | Dill
G, D,I1
17.90

Das Besondere an der **PINSA** ist unter anderem ihr Teig. Denn, Pinsateig wird aus einer Mischung von Weizen-, Soja- und Reismehl hergestellt. Diese Mischung macht den Teig leichter und bekömmlicher.

PINSA ELSASS
Schmand | Speck | Zwiebeln | Lauchzwiebeln
2,3,D,I1
16.90

PINSA SERRANO
Schmand | Rucola | Mozzarella | Serrano-Schinken | Cherrytomaten
D,I1,2,3
16.90

PINSA ANTIPASTI
Schmand | Antipasti-Gemüse | Mozzarella | Oliven | Rucola Pesto | Grana Padano
K4,D,I1
16.90

AUS SEE UND MEER

LACHSFILET
auf der Haut gebraten an mediterranem Grillgemüse,
cremigem Kartoffel-Rucolarisotto und Tomatenpesto
B,D,E,K4,I1
26.90

FORELLE VOM GRILL
mit Zitronenbutter, Spinatgemüse und Tomaten
dazu Blechkartoffeln
B,D,E
21.90

BACKFISCH
in Bierteig gebacken, mit Gurken-Schmandsalat
knusprigen Kartoffelwürfeln und hausgemachter Remouladensauce
B,I
17.90

VEGI & PASTA

KAS-SPATZEN
Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Frühlauch
dazu servieren wir einen kleinen Salat
A,D,I1,G,L
18.50

SPINAT-KNÖDEL
in Tomatensugo mit Blattspinat, Cherrytomaten und Grana Padano
A, D,G, I
16.90

STEINPILZ-RAVIOLI
mit Estragon-Trüffelrahm, Frühlingslauch
und Cherrytomaten mit Babyspinat
A,E,G,I1
19.90
WAHLWEISE DAZU Rinderstreifen +6.90

VEGI & PASTA

PASTA ARRABIATA

VEGGIE
VEGAN OHNE GRANA PADANO

Frische Pasta in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Chili, Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, frischem Rucola und geriebenem Grana Padano

6,E,I1

14.90

WAHLWEISE DAZU

zarter Mozzarella +5.50

D

gebratene Garnelen +8.90

C

VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

in Bierteig auf Babaganusch (Auberginenhummus),
Ofen-Süßkartoffel mit Willdräutersalat und Granatapfelkernen

F,L I1

17.90

WAHLWEISE DAZU

Gebackenen Camembert-Spitzen und Preiselbeeren +4.90

GARGANELLI GAMBERETTI

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

A,C,D,E,G,I1,N

22.90

PASTA ALLA BOLOGNESE

frische Pasta in Hackfleischsauce mit Rucola und einem Hauch Grana Padano

A,D,E,G,I1

15.90

ROTE BETE GNOCCHI

gefüllt mit Mascarpone in Walnussbutter mit Babyspinat und Ziegenkäsecrumble

A,D,I1,K3

15.90

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO IM GLAS
luftig geschichtete Mascarponecreme mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig) getränktem Löffelbiskuit und Amerettinieis
9,A,D,I.1
10.50

KAISERSCHMARRN
mit Staubzucker, Mandeln und Rosinen (oder ohne!)
in Butter gebacken, mit Apfelmus und Vanille-Eis serviert
5,A,D,I1,K1
12.50

SCHOKO-GIPFEL
Schokoladeneis, Schokoküchlein, Zartbittermousse,
weiße Schokosauce
D, K2, M
11.50

SPAGHETTI-EIS
Vanilleeis, geschlagener Obers, Erdbeersauce und Weiße-Schokolade
D,A
9.90

MINI CRÈME BRÛLÉE
von der Tonkabohne
D,I, K2,A
5.50

SCHOKOLADEN-PUDDING
ein kleines Dessert, im Weckglas mit Vanillesauce
D; 1; A
VEGAN
5.90

oder mit hausgemachtem Mandel-Eierlikör
D, 1; A, K1
+ 1.00

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

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
- I1 Weizen
- I2 Roggen
- I3 Gerste
- I4 Hafer
- I5 Dinkel

J mit Lupine
K mit Schalenfrüchten
- K1 Mandel
- K2 Haselnuss
- K3 Walnuss
- K4 Cashewnuss
- K5 Pecannuss
- K6 Paranuss
- K7 Pistazie
- K8 Macadamianuss

L mit Senf
M mit Sojabohnen
N mit Weichtieren

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND DER 14 HAUPTALLERGENE

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlverarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können

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