



VORNE WEG

SPARGELCREMESUPPE

mit Bärlauchöl und Schnittlauch

D,I,1,L

7.90

3 BRUSCHETTA

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

VEGAN MÖGLICH

5,D,I,1

9.90

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

mit Kräuteröl, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven
dazu geröstetes Ciabatta und Babysalat in Balsamico Vinaigrette

6,D,G,I,1,L

10.90

BAYRISCHER KÄSE-WURST-SALAT

Fleischwurst, Käse, Gewürzgurken, rote Zwiebeln
Brezel und Obazda

D,I,G,3

10.90

VITELLO TONNATO

zart gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Fenchelcreme, Kapern & Rucola

A,B,D,G,L

14.90

GEBACKENE CAMENBERT-SPITZEN

mit Preiselbeeren und einen kleinem Salat in Orangen-Vinaigrette

A,D,I,1,L

9.90



VORNE WEG

SPARGEL-ERDBEERSALAT

von Weißem- und Grünem-Spargel mit frischen Erdbeeren
und Willdkräutersalaten in Passionsfruchtvinaigrette

A,G

12.90

WAHLWEISE DAZU

mit hausgebeiztem Campari-Orangen Lachs

G,B,G,L

+4.90

ANTIPASTI TELLER

gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Paprika, Zucchini, Champignon, Aubergine, Wurzeln, Artischocken, Oliven
dazu Aioli und Brot

A,G,I,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 karamellierter 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, 11}
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, 1, 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,1,1,L
29.90

SAFTIGES BACKHÄHNCHEN

mit gegrillter Quetschkartoffel, Joghurt-Zitronencreme, Kräutersalat mit Petersilie, Minze und Granatapfelkernen

D,A,1,1
21.90

OCHSEN-FRIKADELLE

dazu Möhren in Rahm, Kartoffelpüree
mit geschmorten Zwiebeln und süß-scharfem Senf

A,D,E,1,1,L
16.90

GESCHMORTE RINDERROULADE

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

2,3,8,D,E,G,1
25.90

HALBE OLDENBUGER LANDENTE

an Apfelrotkohl, Kartoffelknödel in Bröselbutter und Orangensauce

D,L,G,3,1,1
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

FLEISCHPLANZERL 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,I,G
16.90

BRIZZA CAMEMBERT

Schmand | Camembert | Birne
Preiselbeeren & Walnüssen
D,7,1,1,K3
15.90

BRIZZA LACHS

Schmand | Lachswürfel | Apfel Senf-Chutney
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer | Dill
G, D, I, 1
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,I,1
16.90

PINSA SERRANO

Schmand | Rucola | Mozzarella | Serrano-Schinken | Cherrytomaten
D,I,1,2,3
16.90

PINSA SPARGEL

Schmand | zweierlei Spargel | Cherrytomaten | Mozzarella
A,B,D,E,I,L,5,8
15.90



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,I,11

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

SPARGEL-RAVIOLI

in Zitronen-Spargelrahmsauce mit weißem und grünem Spargel, Cherrytomaten,
Babyspinat und Grana Padano

A,D,I1,K3

17.90



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,I,1,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 Mehrwertsteuer.