



VORNE WEG

BREZEL

mit Obazda und Salzbutter

D,11

3.90

2 WEIßWÜRSTE

mit süßem Senf

7,L

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,11

9.90

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

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

6,D,G,11,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 und Rucola

A,B,D,G,L

14.90

GEBACKENE CAMEMBERT-SPITZEN

mit Preiselbeeren und einem kleinen Salat in Orangen-Vinaigrette

A,D,11,L

9.90

KLEINES JAUSENBRETT

Brie, Salamie, geräucherter Schinken, Bergkäse, hausmacher Leberwurst
Käsewürstsalat im Glas, Obazda und Brezel

2,3,D,11,L

13.90



VORNE WEG

CAPRESE

gelbe und rote Tomaten in Kräutervinaigrette mit Mozzarella,
Basilikumpesto, Rucola, Pinienkernen und Ciabattabrötchen

D,I,L,K,L

11.90

ANTIPASTI TELLER

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

A,G,I,L

15.90

Mozzarella mit Zitronenöl

D

+5.50

Serranoschinken

2,3,A,D,L

+5.90

gehobelter Grana Padano

D,L

+1.90

TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN

Beef-Tatar mit eingelegten Zwiebeln und Salzgurken, Pommery-Senf,
gepoppten Kapern, ein Spritzer Cognac, dazu geröstetes Brot und Wachtel-Ei

A,I,L,L,G

16.50

CARPACCIO CLASSICO

rohes hauchdünnes geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind
mit Olivenöl, Grana Padano, Zitronen- und Balsamico-Kaviar

2, D,G,L

14.90

ROTE BETE-CARPACCIO

in Feigen-Orangenvinaigrette, Walnüsse und karamellisierter Ziegenkäse

D,G,L

11.90

KALT GERÄUCHERTER LACHS

auf Kartoffelrösti mit Merrettichfrischkäse, kleiner Salat in fruchtigem Dressing

D,L,B

12.90



VORSPEISEN-SCHMANKERL-ETAGEREN

FÜR 2 PERSONEN

LAND & MEER

VITELLO TONNATO

zart gegartes Kalbfleisch, Thunfisch-Fenchelcreme & Kapern

BEEF TATAR

mit eingelegten Zwiebeln, Salzgurken, Pommery-Senf,
gepoppten Kapern und Wachtel-Ei

KALT GERÄUCHERTER LACHS

auf Kartoffelrösti mit Merrettichfrischkäse,
ofenfrische Ciabattabrötchen, Salzbutter und Aioli

A,B,11,L,D

39.00

VEGI

CAPRESE

gelbe und rote Tomaten in Kräutervinaigrette mit Mozzarella,
Basilikumpesto, Rucola und Pinienkernen

ANTIPASTI GEMÜSE

gegrilltes und eingelegtes mediterranes Gemüse

BRUSCHETTA

frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

mit Kräuteröl, Tomaten, roten Zwiebeln,Oliven
ofenfrische Ciabattabrötchen, Salzbutter und Aioli

A,D,11,K4,L

33.00



SEELENWÄRMER

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

D,E

6.90

PIFFERLINGRAHMSUPPE

mit Kräutercroutons

D,1,1,E

7.90

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN

gezapfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen

(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)

mit Balsamicodressing und Brotcrunch

VEGAN

G,1,1,1

7.90 | 9.90

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,

Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln

2,3,A,B,D,1,1,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-Honig-Sauerkraut, 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

KNUSPRIGES BACKHÄHNCHEN

mit kleinen gegrillten Kartoffeln, 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,L

25.90



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

31.90

GEBRATENE KALBSLEBER

mit Calvadosjus, Kartoffelpüree, gebratener Apfel und Röstzwiebeln

E, D, 11, M

18.90

SCHWEINEFILET MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN

mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti und grünen Speckbohnen

2, 3, 7, D, E, 11, 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,
Senf, Preiselbeeren, geschmorten Zwiebeln, Salat und Gewürzgurke
dazu Pommes mit Mayo und Ketchup

1, 2, 3, A, D, E, G, 11

18.90

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

handgeklopft und Schwimmend ausgebacken
mit Möhren in Rahm und Pommes

A, D, E, 11

19.90

WAHLWEISE DAZU

Pfeffersauce

7, D, 11

+1.90



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,1,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,11
16.90

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,11
15.90

PINSA SERRANO

Schmand | Rucola | Mozzarella | Serrano-Schinken | Cherrytomaten
D,11,2,3
16.90

PINSA ANTIPASTI

Schmand | gegrilltes und Gemüse | Rucola | Grana Padano
A,K4,11,D
15.90



AUS SEE UND MEER

LACHSFILET

unter der mediterranen Kräuterkruste an cremigem Weißwein-Risotto mit
Grana Pardano dazu Ratatouillegemüse

B, E, G, I1, M

26.90

FORELLE VOM GRILL

im Ganzen ohne Mittelgrete
auf Rahmsauerkraut mit Pumpenickel-Kartoffelkrapfen
und Speckbutter

2, 3, B, D, E, G, I1

21.90

LACHSFILET

auf der Haut gebraten an Blattspinat mit frischen Tomaten
Kartoffelrösti und Senfsauce

B, D, E, L

25.90

FISH & CHIPS

in Bierteig gebackenes Seelachfilet, mit Gurken-Schmandsalat,
Pommes Frites und hausgemachter Remouladensauce

A, B, I1, L

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

STEINPILZ-RAVIOLI

in Trüffelrahmsauce mit Frühlinglauch
Cherrytomaten und Babyspinat

A, E, G, I1

19.90

WAHLWEISE DAZU

Rinderstreifen

+6.90



VEGI & PASTA

PASTA ARRABIATA

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,11

14.90

WAHLWEISE DAZU

zarter Mozzarella +5.50

D

gebratene Garnelen +7.90

C

SPINAT-KNÖDEL

mit Brauner Butter in Parmesansauce, frischer Babyspinat und Tomate

A, D, 11

16.90

VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

in Bierteig auf Babaganusch (Auberginenhummus),

Ofen-Süßkartoffel mit Wildkräutersalat und Granatapfelkernen

F, L 11

17.90

TAGLIATELLE SALMONE

Lachs Cubes in Zitronenrahmsauce mit frischen Bandnudeln,

Babyspinat und Cherrytomaten

A, B, D, E, 11

21.90

VEGANER ROTE BETE BURGER

Patty aus Roter Bete im Laugenbrötchen, mit veganer Merrettichcreme, Salat,

Tomate, Salzgurke, gepickelte rote Zwiebeln

dazu Pommes mit Mayo & Ketchup

1, 2, 3, 11, L

17.90

ZUCCHINI PICCATA

gegrillte Zucchini in Ei-Hartkäse Hülle

an cremigem Risotto mit Ratatouillegemüse

A, E, G, 11, M

18.90



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

MOUSSE AU CHOCOLATE

luftige Mousse von Bitterschokolade
im Weckglas serviert

A, D

5.90

Noch besser ... !

getoppt mit unserem Hausgemachten Eierlikör

+1.50

SPAGHETTI-EIS

Vanilleeis und geschlagener Obers, Walbeersauce
verfeinert mit weiße Schokoladenraspeln

D

9.90

CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne

D,I, K2,A

6.90

APFEL-CRUMBLE

mit Hafercrunch und Vanilleeis

14

7.90



- 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.