



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

ROTE BETE-CARPACCIO

in Feigen-Orangenvinaigrette, mit Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse

K3

12.90

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

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

6,D,G,11,L

11.90

VITELLO TONNATO

zart gegartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Fenchelcrème,
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

LAUCH QUICHE

mit Bärlauchschmand

an bunten Blattsalaten in Honig-Senf dressing

A,D,11,L,G,B

9.90

mit geräuchertem Lachs

13.90



VORNE WEG

SCHINKEN UND PFIFFERLING

Hauchdünn geschnittener Vulcano Schinken aus der Steiermark mit gebratenen Pfifferlingen, Hobel vom Grana Padano, Kräutersalat, Balsamico und Oliven

A,G,L,D,1
13.90

TOMATE MOZZARELLA

Mozzarella auf Tomatencarpaccio in mediterraner Kräutervinaigrette
Rucola, Pinienkernen, Basilikum und geröstetem Ciabatta

D,I,1,K,L
10.90

ANTIPASTI TELLER

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

A,G,I,1,L
15.90

WAHLWEISE DAZU

Mozzarella mit Zitronenöl +5.50 / Serrano Schinken +5.90
gehobelter Grana Padano +1.90

TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN

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

A,I,1,L,G,B
15.90

CARPACCIO CLASSICO

rohes hauchdünn geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind
mit Olivenöl, Grana Padano, Zitrone und Balsamico-Kaviar

2,D,G,L
14.90

BAYRISCHER KÄSE-WURST-SALAT

Fleischwurst, Käse, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Brezel und Obazda

D,I,L,G,3
10.90



VORSPEISEN-SCHMANKERL- ETAGEREN

FÜR 2 PERSONEN

LAND & MEER

VITELLO TONNATO

zart gegartes Kalbsfleisch, Thunfisch-Fenchelcreme und Kapern

BEEF TATAR

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

LAUCH QUICHE

und geräucherter Lachs, mit Bärlauchschmand
an bunten Blattsalaten in Honig-Senf dressing

Serrano Schinken, Salami und Grana Padano

A, B, 11, L, D, 2, 3, 9

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}
7.50

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

mit Chilli und Frühllauch

^{D,11, C}
7.90

mit gebratenen Garnelen +2.90

PIFFERLINGSRAHM

mit Kräutercroutons und geröstetem Speck

^{2,3,G,E,11,D}
8.90

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN

gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen

(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)

mit Balsamicodressing und Brotcrunch

VEGAN

^{G,11,L}
7.90 | 9.90

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,

Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln

^{2,3,A,B,D,11,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

SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN

Filet vom Landschwein im Schinkenmantel aus der Steiermark, mit Salbei,
an cremigem Waldpilzrisotto mit gegrillten Pfifferlingen,
wildem Brokkoli und Rotweinsauce

2,3,A,E,D,G,M,I1

26.90

SCHWEINSHAXE

mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart und schwimmend
ausgekuspert, mit Apfel-Honig-Sauerkraut, Kartoffelpüree und Braunbiersauce

2,8,3,D,G,E,M

22.90

auch als halbe Haxe möglich

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

KNUSPRIGES WIENER BACKHÄHNCHEN

in Panko gebackene Hähnchenteile mit kleinen gegrillten Kartoffeln, Joghurt-
Zitronencreme, Kräutersalat mit Petersilie, Minze und Granatapfelkernen

D,A,I1

21.90

GESCHMORTE RINDERROULADE

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke
in Schmorsauce, dazu Kartoffelstampf und Rotkohl

2,3,8,D,E,G,L

25.90

TOMAHAWK VOM DUROC-SCHWEIN (400-500g)

mit Wildem-Brokkoli gegrillten Möhren, Spargel und Babymais, Kartoffelgratin und
Pfeffersauce

D,L,G,3,I1

31.50



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

SCHWEINEFILET MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN

mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti und grünen Speckbohnen

2,3,7,D,E,I1,G

22.90

GEBRATENER LEBERKÄSE

mit Sauerkraut, Bratkartoffeln, Spiegelei und Braunbiersauce

2,3,A,E,G,L

18.90

FLEISCHPLANZERL 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,I1

18.90

24 H BEEF

zart geschmortes Schaufelstück vom Freiland-Rind, in kräftiger Rotweinsauce mit
getrüffeltem Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, gegrillten Möhren und Babymais

D,E,G,I1,M

29.90

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

handgeklopft und schwimmend ausgebacken dazu Pommes mit Ketchup und Mayo

A,D,E,I1

18.90

WAHLWEISE DAZU

Speck-Bohnen +3.90 / Kleiner Gurkensalat +2.50

Gebratene Champignons mit Zwiebeln +3.90 / Bernaise +2.50 / Pfeffersauce +1.90



AUS SEE UND MEER

LACHSFILET

auf der Haut gebarten
an Kräuterrisotto mit jungen Erbsen, gegrilltem Gemüse
und Safran-Vermut-Sauce

B,D,A,I,G

26.90

DER NORDEN GRÜßT DIE ALPEN

im Ganzen gebratene Kutterscholle dazu Bratkartoffeln, Gurkensalat und Zitronen-

Butter

B,2,3,I,L

28.90

FISH & CHIPS

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

A,B,I,L

18.90

TAGLIATELLE SALMONE

Lachs Cubes in Zitronenrahmsauce mit frischen Bandnudeln,
Babyspinat und Cherrytomaten

A,B,D,E,I

21.90

PASTA GAMBARETTI

gebratene Garnelen in Curry-Krustentiersauce,
mit Paprikastreifen, Tomaten und Babyspinat

B,C,D,E,G,I,N

21.90



VEGI & PASTA

KAS-SPATZEN

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

A,D,I1,G,L

18.50

mit gebratener scharfer Salami

+1.90

GNOCCHI

gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel, gebratenen Pfifferlingen
und jungen Erbsen in Rahm

A,I1,D,E,G

23.90

STEINPILZ-RAVIOLI

in Trüffelrahmsauce mit Frühlingslauch
Cherrytomaten und Babyspinat

A,E,G,I1

19.90

WAHLWEISE DAZU

Rinderstreifen +6.90

BUNTES CURRY

Kichererbsen, Brokkoli, Erbsen, Minimais, Paprika und Babyspinat
in gelber Kokoscurrysauce dazu Basmatireis
Topping aus Lauch Chilli und Sprossen

E,F

16.90

VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

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

F,L I1

17.90

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, I1,L

17.90



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,I1,G
16.90

BRIZZA CAMEMBERT

Schmand | Camembert | Birne
Preiselbeeren | Walnüsse
D,7,I1,K3
15.90

BRIZZA LACHS

Schmand | Lachswürfel | Apfel Senf-Chutney
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer | Dill
G,D,I1
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 SERRANO

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

PINSA ANTIPASTI

Schmand | gegrilltes und eingelegtes Gemüse | Rucola | Grana Padano
A,K4,I1,D
15.90

PINSA MILANO SALAMI

Salami | Tomatensugo | Mozzarella | Paprika | Rucola | Oliven
1,2,3,I1,D
16.90



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO IM GLAS

luftig geschichtete Mascarponecreme mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig)
getränktem Löffelbiskuit und Amarettineis

9,A,D,I,1

9.90

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 CHOCOLAT

luftige Mousse von Bitterschokolade
im Weckglas serviert

A, D

6.90

Noch besser ... !

getopt mit unserem hausgemachtem Eierlikör

+1.50

SPAGHETTI-EIS

Vanilleeis und geschlagener Obers, Waldbeerensauce
verfeinert mit weißen Schokoladenraspeln

D

9.90

CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne

D,I, K2,A

6.90

CHEESECAKE

mit Erdbeersalat, Schokoladenganache und Pistazieneis

D, K1, A, I1

9.90



- 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.