



VORNE WEG

BREZEL

mit Obazda und Salzbutter

D,11

4.50

2 WEIßWÜRSTE

mit süßem Senf

7,L

6.50

3 BRUSCHETTA

frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knoblauch und Olivenöl mariniert
auf knusprig, lockerem Ciabatta und Balsamico

5,D,11

9.90

WAHLWEISE DAZU

Mozzarella +2.00

ROTE BETE-CARPACCIO

in Feigen-Orangenvinaigrette, mit Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse

K3

12.90

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

mit Kräuter-Öl, 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-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



VORNE WEG

ANTIPASTI TELLER

gegrilltes und eingelegtes Gemüse

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

A,G,11,L

15.90

WAHLWEISE DAZU

Mozzarella mit Zitronen-Öl +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,11,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,L,G,3

10.90

SCHINKEN UND SALAMI SPEZIALITÄTEN

Geräucherter Schinken, Prosciutto Crudo (luftgetrockneter Schinken),
Milano Salami, Trüffelsalami und Grissini

2,3,6,11

11.90



SEELENWÄRMER

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

D,E

6.90

GULASCHSUPPE

geschmortes Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, Champignons und Bauernbrot

E,G,I1,L,M

8.50

FRÜHLINGSSUPPE

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons

D,E,I1

7.50

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN

gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen

(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)

mit Balsamico-Dressing und Brotcrunch

VEGAN

G,I1,L

7.90 | 9.90

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,

Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln

2,3,A,B,D,I1,L

9.90 | 12.90

WAHLWEISE DAZU

Backhähnchen

7,I1

+7.90

gratinierter Ziegenkäse

D

+5.90

Mozzarella mit Zitronen-Öl

D

+5.50



AUS STALL UND WIESE

HAUSGEMACHTE FRIKADELLE

mit Kartoffelpüree und Rahmkarotten, Senf

A,D,E,G,I,L,M

17.90

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

23.90

auch als halbe Haxe möglich

18.90

WIENER SCHNITZEL

platt geklopftes Kalbsfleisch in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz ausgebacken, mit Zitronen gepoppten Kapern dazu Pommes und Gurkensalat

A,I,L

29.50

KNUSPRIGES WIENER BACKHÄHNCHEN

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

D,A,I

22.90

GESCHMORTE RINDERROULADE

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

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

26.90

CORDON BLEU

vom Landschwein, gefüllt mit geräucherten Schinken und Obazda,
an Bratkartoffeln und Rahmmöhren

2,3,A,D,E,I

25.90

ZWIEBELROSTBRATEN

kurzgebratene Roastbeef-Tranchen mit Rotweinsauce, hausgemachten
Röstzwiebeln, Butterspätzle und Bohnen im Speckmantel

2,3,E,G,I,I,D,M,L

33.90



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

SCHWEINEFILET MEDAILLONS

mit buntem Bohnenragout, Pfeffersauce und knusprigen Kartoffelrösti

D,G,E
23.90

GEBRATENER LEBERKÄSE

mit Spiegelei und schlotzigem Kartoffel-Gurkensalat, Senf und Braunbiersauce

A,E,L
18.90

MAISPOULADENBRUST

auf der Haut gebraten, an cremigem Risotto mit Bärlauch,
gegrilltem Frühlingsgemüse und Parmesanchip

A,D,E,G,K4
25.90

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
19.90

WAHLWEISE DAZU

Rahmmöhren +3.90 / Kleiner Gurkensalat +2.50 / Champignons in Rahm +4.50
2 Spiegeleier +2.90 / Gebratene Champignons mit Zwiebeln +4.90
Bernaise +2.50 / Pfeffersauce +1.90

WIENER SAFTGULASCH VOM RIND

in kräftiger Biersauce mit Semmelknödeln

A,E,G,I1
24.90



AUS SEE UND MEER

LACHSFILET

an cremigem Bärlauchrisotto mit jungen Erbsen, Tomatenragout
und Rieslingschaum

B,A,D,G,E

26.90

GEBRATENE BACHFORELLE (ohne Mittelgräte)

mit Rahmspinat, kleine Kräuterkartoffeln und Zitronenbutter

B,D,I1

21.90

FISH & CHIPS

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

A,B,I1,L

19.90

TAGLIATELLE SALMONE

Lachs Cubes in Zitronenrahmsauce mit frischen Bandnudeln,
Babyspinat und Cherrytomaten

A,B,D,E,I1

22.90



VEGI & PASTA

KAS-SPATZEN

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

A,D,I1,G,L

18.50

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN

gefüllt mit Spinat in brauner Butter mit frischem Blattspinat, Tomaten
und viel geriebenem Hartkäse

A,D,I1

19.90

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,I1

15.90

WAHLWEISE DAZU

Rinderstreifen +6.90

Garnelen +6.90

Mozzarella +3.90

Hähnchenbruststreifen +4.90

STEINPILZ-RAVIOLI

in Trüffelrahmsauce mit Frühlingslauch
Cherrytomaten und Babyspinat

A,E,G,I1

21.90

WAHLWEISE DAZU

Rinderstreifen +6.90

VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

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

F,L,I1

18.90



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,11,G
16.90

BRIZZA CAMEMBERT

Schmand | Camembert | Birne
Preiselbeeren | Walnüsse
D,7,11,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 SERRANO

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

PINSA ANTIPASTI

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

PINSA MILANO SALAMI

Salami | Tomatensugo | Mozzarella | Paprika | Rucola | Oliven
1,2,3,11,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,I1
9.90

KAISERSCHMARRN

mit Staubzucker, Mandeln und Rosinen (oder ohne!)
in Butter gebacken, mit Apfelmus und Vanille-Eis serviert

5,A,D,I1,K1
12.50

MOUSSE AU CHOCOLAT

luftige Mousse von Bitterschokolade
im Weckglas serviert

A,D
5.90

Noch besser ... !

getoppt mit unserem hausgemachten Eierlikör

+1.50

CRÊPE SUZETTE

in Orangen-Buttersauce, Vanilleeis und Pistazien

D,I1,K2
8.90

CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne

D,I,K2,A
6.90

1 XXL KUGEL VANILLEEIS

mit Schokoladensauce, heißen Kirschen oder Kürbiskernöl aus der Steiermark

D,K1,A,I1
6.90

WAHLWEISE DAZU

Smarties +1.00

Gummibärchen +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 Sulfite
 - 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.



ZUM FINALE, ETWAS SÜßES !

TIRAMISU CLASSICO IM GLAS

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

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

5.90

Noch besser ... !

getoppt mit unserem hausgemachtem Eierlikör

+1.50

CRÊPE SUZETTE

in Orangen-Buttersauce, Vanilleeis und Pistazien

D,I,1,K2

8.90

CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne

D,I, K2,A

6.90

EIN LIKÖRCHEN IN EHREN ...

FRANZI / FRANZBRÖTCHEN

Eierlikör trifft auf nordische Leckerei ▫

15.0% VOL.

2CL

3,10

COCOA / KAKAO KÜSST NUSS

Willkommen zurück - die wilden 20iger sind wieder da.

Wir feiern diesen alten, aber nie aus der Mode kommenden Schnaps.

Korn verfeinert mit Kakaobohnen und Haselnuss. Mild, fein und sexy.

Trauen Sie sich!

25.0% VOL.

2CL

3.50