



SPARGELZEIT

EIN PFUND NIENBURGER SPARGEL

(geschält ca. 330g)

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln in Schnittlauchbutter

23.90

LÜTTE PORTION SPARGEL

(geschält ca. 220g)

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln in Schnittlauchbutter

19.90

WAHLWEISE DAZU

2 Schweine-Medaillons +7.90

Kleines Kalbsschnitzel +11.90

gekochter Hinterschinken +6.90

roher Schinken +6.90

gegrilltes Lachsfilet +13.90

Schweineschnitzel +8.90



VORNE WEG

BREZEL

mit Obazda und Salzbutter

D,11

4.90

2 WEIßWÜRSTE

mit süßem Senf

7,L

6.90

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

10.90



VORNE WEG

ANTIPASTI TELLER

gegrilltes und eingelegtes Gemüse

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

A,G,I,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,I,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

SPARGEL IM TEMPURATEIG GEBACKEN

mit Zitronenmayo an Wildkräutersalat
in Ingwer-Sesamvinegrette

A,G,I,F,L B

13.90

WAHLWEISE DAZU

Räucherlachs +6.90



SEELENWÄRMER

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

^{D,E}
6.90

TIROLER BERGKÄSESUPPE

mit Brotchip und Schnittlauch

^{E,D,I1,G}
7.90

SPARGEL-BÄRLAUCHCREME

mit Spargelstückchen und Croutons

^{D,I1,K4}
7.90

WAHLWEISE DAZU

Garnelen am Spieß +4.90

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN

gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen
(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)

mit Balsamico-Dressing und Brotcrunch

^{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

Hähnchenbruststreifen in Kräuteröl gebraten

^{7,I1}
+6.90

gratinierter Ziegenkäse

^D
+5.90

Mozzarella mit Zitronen-Öl

^D
+5.50



AUS STALL UND WIESE

HAUSGEMACHTE FRIKADELLE

vom heimischen Weiderind, mit Kartoffelpüree, Rahmkarotten,
Röstzwiebeln und Braunbiersauce

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

19.90

SCHWEINSHAXE

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

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

23.90

auch als halbe Haxe möglich

19.90

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,I1

23.90

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,I1

25.90

LAMMKEULE IN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE MIT ROSMARIN

dazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin mit Parmesanhaube

D,E,G,L,M

27.90



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

SALTIMBOCCA VOM SCHWEINEFILET

umhüllt mit mildem Schinken und Salbei an buntem Spargelragout
und Blechkartoffeln

D,2,3

25.90

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



AUS SEE UND MEER

LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

an cremigem Bärlauchrisotto, gegrillter Spargel, Cherry-Tomaten in Kräuterbutter
und Sauce Hollandaise

B,A,D,G,E

27.90

GEBRATENE BACHFORELLE (ohne Mittelgräte)

mit Rahmspinat, kleine Kräuterkartoffeln und Zitronenbutter

B,D,I1

22.90

FISH & CHIPS

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

A,B,I1,L

20.90

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

CREMIGES BÄRLAUCHRISOTTO

mit gegrilltem Spargel, Tomatenragout in Kräuterbutter und geriebenem
italienischen Hartkäse

A,D,E,K4

23.90

WAHLWEISE DAZU

Garnelen +7.90

2 pochierten Eiern +5,90

SPARGEL-RAVIOLI

mit weißem Spargel, Erbsen, Cherrytomaten in Bärlauch und Grana Padano

A,D,K

22.90

WAHLWEISE DAZU

Räucherlachs +6.90^B

Hähnchenbruststreifen +6.90

VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

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

F,L,I1

19.90



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,I,L,G
17.90

BRIZZA CAMEMBERT

Schmand | Camembert | Birne
Preiselbeeren | Walnüsse
D,7,I1,K3
16.90

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 SPARGEL

Spargel | Bärlauch | Babyspinat
Kirschtomaten | Mozzarella
G,D,I1
17.90

+ Räucherlachsstreifen 20.90 / + gekochtem Schinken 20.90

PINSA SERRANO

Schmand | Rucola | Mozzarella | Serrano-Schinken | Cherrytomaten
D,I1,2,3
17.90

PINSA MILANO SALAMI

Salami | Tomatensugo | Mozzarella | Paprika | Rucola | Oliven
1,2,3,I1,D
17.90



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO IM GLAS

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

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

CHEESECAKE

mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

D,I1,K2
9.90

CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne

D,I,K2,A
6.90

1 XXL KUGEL VANILLEEIS

mit Schokosauce

D,K1,A,I1
6.90

Rhabarbergrütze oder Erdbeer-Püree und weiße Schokolade

D,K1,A,I1
7.90

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

CHEESECAKE

mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

D,I,1,K2

9.90

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 KÜST 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