



## VORSPEISEN

### BREZEL

mit Obazda und Salzbutter

D,I1

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,I1

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,I1,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,I1,L

10.90



# VORSPEISEN

## 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

## WASSERMELONEN-TOMATEN-SALAT

gegrillte Wassermelone mit Tomaten in Himbeer-Vinaigrette  
verfeinert mit Chili und Minze dazu cremige Burrata  
und gerösteten Pistazien

D, K7

12.90

## MATJESTATAR

aus dem Aalrauch mit Apfel, gepickelten Zwiebeln und Zitrone an  
Pumpnickel Crumble und Dillcremefrech

8, D, I1

9.90



# SEELENWÄRMER

## TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

<sup>D,E</sup>  
6.90

## GURKENKALTSCHALE

erfrischende Gurkenkaltschale im Weckglas  
mit frischen Nordseekrabben

<sup>C,D,I</sup>  
7.90

## CHAMPIGNON-CREMESUPPE

verfeinert mit Trüffel und Kräuter-Croûtons

<sup>D,E,G,I1</sup>  
7.90

# GRÜNZEUG

## GEMISCHTER BERGGARTEN

gezapfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen  
(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)  
mit Balsamico-Dressing und Brotcrunch

<sup>G,I1,L</sup>  
7.90 | 9.90

## CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,  
Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln

<sup>2,3,A,B,D,I1,L</sup>  
9.90 | 12.90

### WAHLWEISE DAZU

Hähnchenbruststreifen in Kräuteröl gebraten <sup>7,I1</sup>

+6.90

gratinierter Ziegenkäse ◦

+5.90

Mozzarella mit Zitronen-Öl ◦

+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  
ausgekuspert, 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,I

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,I

25.90

## ROSA GEGARTES ROASTBEEF

-KALT-

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke, gepickelten Zwiebeln  
Remoulade und kleinem Salat

2,3,A,L,G

23.90



# 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 Gnocchi in cremiger Gorgonzola-Sauce  
mit gebratenen Champignons, Baby-Spinat und Tomate

2,3,D,I1,E,G

25.90

## LEBERKÄS-BURGER

gegrillter Leberkäse im Laugenbun mit süß-scharfen-senf,  
Spiegelei, Coleslaw und hausgemachten Röstzwiebeln  
dazu Pommes mit Ketchup und Mayo

A,D,I1,L

19.90

## SPARE RIBS

in rauchiger BBQ-Sauce mit Coleslaw, gegrilltem Buttermaiskolben  
und Pommes mit Ketchup und Mayo

A,L,D,F,E

23.90

## 24 H BEEF

zart geschmortes Schaufelstück vom Freiland-Rind, in kräftiger Rotweinsauce mit  
getrübtem 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

### AUF DER HAUT GEBRANTES LACHSFILET

an Süßkartoffel-Karotten-Püree mit Ingwer  
dazu gegrillter wilder Brokkoli und Zitronensauce

B,D,E,G

27.90

### MATJES HAUSFRAUENART

zwei Matjesfilets aus dem Aalrauch  
mit hausgemachter Hausfrauensauce aus Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und kleinem Blattsalat  
mit Zitronen-Joghurtdressing

2,3,A,B,D,I,L

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

### GNOCCHI

in cremiger Gorgonzolasauce mit frischem Baby-Spinat,  
gegrillter Birne, gerösteten Walnüssen  
und eingelegter Rotwein-Schalotte

D,E,G,I1,K3

22.90

### 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

17.90

#### **WAHLWEISE DAZU**

Garnelen +7.90

Mozzarella +5.50

Hähnchenbruststreifen +6.90

### TAGLIATELLE CARPACCIO

in Trüffel-Pilz-Rahmsauce mit geriebenen Grana Padano, Balsamico-Kaviar  
auf Carpaccio vom Weiderind mit frischem Sommertrüffel

7,D,E,G,I1

27.90

#### **VEGETARISCHE VARIANTE**

in Trüffel-Pilz-Rahmsauce mit geriebenen Grana Padano, Balsamico-Kaviar  
mit gebratenen Pilzen, Tomaten und wildem Brokkoli  
verfeinert mit frischem Sommertrüffel

7,D,E,G,I1

27.90

### VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

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

F,L,I1

19.90



## BRIZZA & PINSA

Die **BRIZZA** vereint zwei Klassiker zu etwas Neuem!

Den herzhaften Genuss einer Pizza und den unverwechselbaren Geschmack einer frischen Brezel. Ihr bauchiger Laugenteigrand wird goldbraun gebacken, bleibt innen herrlich weich und macht jeden Bissen zum Genuss.

### BRIZZA WEIßWURST

Schmand | körniger Senf | Weißwurst  
gepickelte rote Zwiebeln | Obatzda

2,3,D,I,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

Mehr Genuss, weniger Schwere  
Der spezielle Teig aus Weizen-, Soja- und Reismehl sorgt für die  
unverwechselbar leichte Art unserer **PINSA**.

### ZICKEN PINSA

Schmand | Ziegenkäse | Birne | Walnüsse  
Rotwein-Schalotten | Babyspinat

I1,D,K3,G

17.90

### 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 Amarettini-Eis

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 Mango-Erdbeer-Minzsalat, Lemon-Curd & Pistazie

D,I,K1,K7,A

8.90

### PASSIONSFRUCHT CRÈME BRÛLÉE

mit Erdbeer-Minz-Salat

A,D

6.90

### 1 XXL KUGEL VANILLEEIS

mit Schokosauce

D,K1,A,I1

6.90

oder Erdbeer-Püree und weiße Schokolade

D,K1,A,I1

7.90

**WAHLWEISE DAZU**

Smarties +1.00

Gummibärchen +1.00



- |    |                             |   |                                |
|----|-----------------------------|---|--------------------------------|
| 1  | mit Farbstoff(en)           | A | mit Ei                         |
| 2  | mit Konservierungsstoff(en) | B | mit Fisch                      |
| 3  | mit Antioxidationsmittel    | C | mit Krebstieren                |
| 4  | mit Geschmacksverstärker(n) | D | mit Milch                      |
| 5  | mit Schwefeldioxid          | E | mit Sellerie                   |
| 6  | mit Schwärzungsmittel       | F | mit Sesam                      |
| 7  | mit Phosphat                | G | mit Schwefeldioxid und Sulfite |
| 8  | mit Milcheiweiß             | H | mit Erdnüssen                  |
| 9  | koffeinhaltig               | I | mit Glutenhaltiges Getreide    |
| 10 | chininhaltig                |   | I1 Weizen                      |
| 11 | gewachst                    |   | I2 Roggen                      |
| 12 | mit Taurin                  |   | I3 Gerste                      |
| 13 | Enthält Phenylalaninquellen |   | I4 Hafer                       |
| 14 | mit Süßungsmittel           |   | 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 Weizen glutenen 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.