



UNSERE EMPFEHLUNG

Signature
DRINK

Lillet blanc | Blue Curacao | Zitronenlimonade
frische Minze & Zitronenscheibe
6.90

SKIWASSER

Himbeersirup | Zitronensaft | Mineralwasser
Zitronenscheibe
0.4 | 4.90

ESPRESSO MARTINI

Kahlúa Kaffeelikör | Espresso | Vodka | Zuckersirup
8.90



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

CAMPARI LACHS

hausgebeizter Lachs á la Campari-Orange auf Kartoffel-Waffel
mit Avocado-Limettencreme, Wildkräuter-Kresse-Salat
in Orangen-Ingwer-Vinaigrette

A, B, D, G, L

12.90



SEELENWÄRMER

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

^{D,E}

6.90

WALDPILZ-CREMESUPPE

verfeinert mit Trüffelöl und Kräuter-Croûtons

^{D,I,E}

7.90

NORDDEUTSCHE KRABBENSUPPE

mit Aquavit & Dill-Sahne

^{B,C,E,S}

8.90

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN SALAT

gezapfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen

(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)

mit Balsamico-Dressing und Brotcrunch

^{G,I,L}

7.90 | 9.90

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,

Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln

^{2,3,A,B,D,I,L}

9.90 | 12.90

WAHLWEISE DAZU

Hähnchenbruststreifen in Kräuteröl gebraten ^{7,11}

+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
ausgek nuspert, 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

KALBSLEBER

gebratene Kalbsleber auf herzhafter Kartoffel-Waffel mit gebratenen Zwiebeln,
Apfel-Chutney und Rotweinsauce

A,D,I,L,G,E

23.90



AUS STALL UND WIESE

WEIDE RIND

rosa gegartes Steak aus der Hüfte mit gebratenen Champignons,
Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken und Sauce Béarnaise

A,D,E,G

31.50

SCHWEINEFILET

Schweinefilet im Speckmantel auf cremigem Pilzrisotto
mit gebratenen Pfifferlingen und Pfefferrahmsauce

2,3,E,D,G,I1

25.90

LEBERKÄS-BURGER

gegrillter Leberkäse im Laugenbun mit süß-scharfem 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
Béarnaise +2.50 | Pfeffersauce +1.90



AUS SEE UND MEER

AUF DER HAUT GEBRATENES 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

RISOTTO

cremiges Risotto mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutersaitlingen
dazu geriebener Grana Padano und gebratener wilder Brokkoli

A,D,E,G

22.90

WAHLWEISE DAZU

Garnelen +7.90 | Hähnchenstreifen +6.90 | Rinderstreifen +6.90

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 | Hähnchenstreifen +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,I,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-Minzsalat, Lemon-Curd & Pistazie

D,I1,K1,K7,A

8.90

CRÈME BRÛLÉE

mit Mango Sorbet

A,D

7.90

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.