



DIE GEHEIME SPECEREY

FELLEIS & KNITTELFELDER

KLEINE KARTE

small menu



unsere WEIDESCHWEINE

AUS EIGENER ZUCHT SEIT 2011

ganzjährige Haltung im Freien
in 100% Handarbeit veredelt
durchzogen von feinsten, hochwertigen Fetten
speziell marmoriertes Fleisch
keine Medikamente und Antibiotika

FEINER BEINSCHINKEN MIT KREN & HAUSBROT € 14,90
Delicious ham with horseradish & bread (A)

DAS BESTE VOM WEIDESCHWEIN € 15,90
The best of our own piggery & bread

FEIN GEREÄUCHERTER SPECK € 14,00
Delicious smoked bacon & bread

LARDO – ZARTER WEIßER RÜCKENSPECK € 8,50
White bacon of lard & bread (A)

3ERLEI AUFSTRICHE MIT BROT € 7,50
Spread served three ways with bread (E,G,D)

DAS ORIGINAL "SALZACHER WÜRSTL" € 6,50
Original sausage "Salzacher"

BEEF TARTARE MIT BROT UND BUTTER € 17,90
Beef Tartare with bread and butter (A,G,M,L)

GEMISCHTE ANTIPASTI VOM WEIDESCHWEIN € 15,90
Mixed Antipasti, ham, cold cuts & pickle & bread

TAGESSUPPE € 7,50
Soup of the day

GEREIFTER KÄSE € 16,50
Aus dem Tölzer Käsladen (G)
Aged cheese platter & bread



aus der dose from the can

also for take away

ortiz

best quality fish from ortiz

»VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE« € 24,00

Feinste Bauchfilets vom weißen Thunfisch
aus dem Baskenland [D]

*Finest white tuna belly fillet
from the Basque region*

»BONITO DEL NORTE« € 12,40

Weißer Thunfisch in Olivenöl [D]

White tuna in olive oil

»SARDINAS A LA ANTIGUA« € 13,20

Sardinenfilets in Olivenöl [D]

Sardine fillets in olive oil

»LA GRAN ANCHOA A LA ANTIGUA« € 24,00

Sardellenfilets in Olivenöl extra virgin [D]

Anchovy fillets in extra virgin olive oil

la brújula

best quality fish from la brújula

»LB50 VENTRESCA € 24,00

DE BONITE DEL NORTE«

Feinste Bauchfilets vom weißen Thunfisch [D]

Finest white tuna belly fillets

»LB35 SARDINAS GUIADAS« € 13,50

Sardinen in Paprika-Tomaten-
Olivensauce [D]

*Sardines in pepper,
tomato and olive sauce*

»LB72 FILETES DE ANCHOA« € 24,00

Sardellenfilets in Olivenöl [D]

Anchovy fillets in olive oil

»LB142 FILETES DE CABALLA AL LIMON« € 13,50

Makrelenfilets in Olivenöl mit Zitrone [D]

Mackerel fillets in olive oil with lemon

my favourite drink is the next one



WEISSWEIN / WHITE

GRÜNER VELTLINER HOCHTERRASSEN Salomon Undhof / Stein	1/8 L	€ 6,50
SAUVIGNON BLANC Hannes Sabathi / Südsteiermark	1/8 L	€ 6,30
ZIERFANDLER SPIEGEL MONOPOL BIO Johanneshof Reinisch / Thermenregion	1/8 L	€ 8,50
CHARDONNAY „BRÜNDLBACH SELECTION“ Josef & Jana Piriwe / Thermenregion	1/8 L	€ 8,90

ROTWEIN / RED

BLAUFRÄNKISCH „TRADITION“ DAC RESERVE Oscar Szemes / Pinkafeld	1/8 L	€ 6,50
PINOT NOIR „HOFWEINGARTEN“ Paul Achs / Neusiedlersee	1/8 L	€ 6,70
ROERO RISERVA (NEBBIOLO) Casetta / Piemont	1/8 L	€ 7,50

ROSÉ

ROSÉ CISTERCIEN Schloss Gobelsburg / Kamptal	1/8 L	€ 7,10
--	-------	--------

BIERVERGNÜGEN

BRAUEREI STIEGLGUT WILDSHUT

BIO PERLAGE Feinperlende, champagnerhaltige Kohlensäure	0,75l	€ 36,00
SORTENSPIEL: honigfarben, perlende feine Hopfentöne Classic beer taste, honey-colored, fine hop tones	0,25 l	€ 6,50
MALZREIGEN: Karamell, Kaffee & Schokolade am Gaumen Caramel, coffee & chocolate on the palate	0,25 l	€ 6,50
HOPFENHERZ: strohfarben, elegant hopfenfrische Nase Classic beer taste, straw-colored, elegant taste, hop-fresh	0,25 l	€ 6,50