

GEHEIME SPECEREY

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 € 15,50
Delicious ham with horseradish & bread (A)
- DAS BESTE VOM WEIDESCHWEIN € 17,50
The best of our own piggery & bread
- FEIN GERÄUCHERTER SPECK € 14,50
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 (A,G,D)
- DAS ORIGINAL "SALZACHER WÜRSTL" € 6,50
Original sausage "Salzacher"
- BEEF TARTARE MIT BROT UND BUTTER € 18,90
Beef Tartare with bread and butter (A,G,M,L)
- GEMISCHTE ANTIPASTI VOM WEIDESCHWEIN € 17,50
Mixed Antipasti, ham, cold cuts & pickle & bread (O)
- GEREIFTER KäSE € 16,50
Aus dem Tölzer Käsladen
Aged cheese platter & bread (G)
- VITELLO TONNATO € 18,90
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Thinly sliced veal with tuna sauce (C,D)
- BURRATA mit Cherrytomate und Basilikumpesto € 16,90
Burrata with cherry tomatoes & basil pesto (G,H)



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 brújula

best quality fish from la brújula

- »LB50 VENTRESCA € 24,00
DE BONITO DEL NORTE«
Feinste Bauchfilets vom weißen Thunfisch [D]
Finest white tuna belly fillets
- »LB32 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA« € 13,50
Kleine Sardinen in Olivenöl [D]
Small sardines in olive oil
- »LB141 FILETES DE CABALLA AHUMADOS« € 13,50
Geräucherte Makrelenfiletsin Olivenöl [D]
Smoked mackerel 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

**bon
appétit**

my favourite drink

is the next one



WEISSWEIN / WHITE

GRÜNER VELTLINER HOCHTERRASSEN Salomon Undhof / Stein	1/8 L	€ 6,50
GELBER MUSKATELLER Nigl / Kremstal	1/8 L	€ 7,50
RIESLING WOHRRA Höllerer / Kamptal	1/8 L	€ 6,90
CHARDONNAY „BRÜNDLBACH SELECTION“ Josef & Jana Piriwe / Thermenregion	1/8 L	€ 9,50

ROTWEIN / RED

BLAUFRÄNKISCH „TRADITION“ DAC RESERVE Oscar Szemes / Pinkafeld	1/8 L	€ 6,50
PINOT NOIR „HOFWEINGARTEN“ Paul Achs / Neusiedlersee	1/8 L	€ 6,90
ROERO RISERVA (NEBBIOLO) Casetta / Piemont	1/8 L	€ 7,50

ROSÉ

ROSÉ DONAUSCHOTTER Strobl / Kirchberg am Wagram	1/8 L	€ 7,50
---	-------	--------

BIERVERGNÜGEN

STIEGL SPEZIAL Eine vollmundige, gehaltvolle Bierspezialität	0,2l	€ 3,80
	0,3l	€ 4,80

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	0,25l	€ 7,50
---	-------	--------

MALZREIGEN: Karamell, Kaffee & Schokolade am Gaumen Caramel, coffee & chocolate on the palate	0,25l	€ 7,50
---	-------	--------

HOPFENHERZ: strohfarben, elegant hopfenfrische Nase Classic beer taste, straw-colored, elegant taste, hop-fresh	0,25l	€ 7,50
---	-------	--------