

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 <i>Delicious ham with horseradish & bread (A)</i>	€ 15,50
DAS BESTE VOM WEIDESCHWEIN <i>The best of our own piggery & bread</i>	€ 17,50
FEIN GEREÄUCHERTER SPECK <i>Delicious smoked bacon & bread</i>	€ 14,50
LARDO – ZARTER WEIßER RÜCKENSPECK <i>White bacon of lard & bread (A)</i>	€ 8,50
3ERLEI AUFSTRICHE MIT BROT <i>Spread served three ways with bread (E,G,D)</i>	€ 7,50
DAS ORIGINAL "SALZACHER WÜRSTL" <i>Original sausage "Salzacher"</i>	€ 6,50
BEEF TARTARE MIT BROT UND BUTTER <i>Beef Tartare with bread and butter (A,G,M,L)</i>	€ 18,90
GEMISCHTE ANTIPASTI VOM WEIDESCHWEIN <i>Mixed Antipasti, ham, cold cuts & pickle & bread</i>	€ 17,50
TAGESSUPPE <i>Soup of the day</i>	€ 7,50
GEREIFTER KäSE Aus dem Tölzer Käsladen (G) <i>Aged cheese platter & bread</i>	€ 16,50



also for take away

aus der dose *from the can*

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 Makrelenfilets in 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