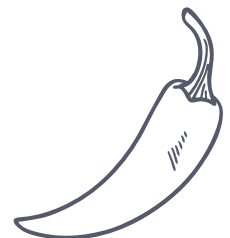


VORSPEISEN

- Bruschetta** ^{A,G} **6,5**
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Parmesanspäne
- Vitello Tonnato** ^{A,C,D} **13,5**
Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce dazu Kapernäpfel, roten Zwiebeln und Kirschtomaten. Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette
- Linsentatar, vegan** ^A **9,5**
Beluga Linsen, Birne, Karotte und Sellerie serviert mit frischem Avocadofächer, Sprossen und ofenfrisches Baguette
- Nussbratling, vegan** ^H **9,5**
Kartoffeln, Kichererbsen, Haselnüsse, Karotten und Haferflocken serviert mit Pesto, marinierten Tomatenwürfeln und kleinem Salatbouquet
- Pizzabrot** **9,5**
mit Olivenöl und Oregano, auf Wunsch mit Knoblauch

SALATE


- Salat Pastore** ^A **15**
Großer Blattsalat mit gratiniertem Chevre (gereifter Ziegenkäse), Thymianhonig und Kürbiskerne. Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette
- Salat Noce** ^{A,H} **14**
Großer Blattsalat mit gebratenen Nussbratlingen und Pesto. Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette
- Kleiner Beilagensalat** **5**
- Bei allen Salaten Dressing nach Wahl:
Kräuter ^L, Balsamico ^{C,L} oder Senf Dressing ^{J,L}

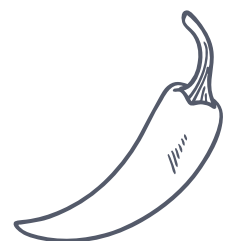
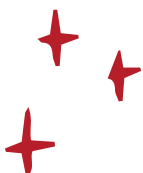


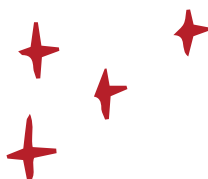
JETZT NEU: PUCCIA



Hierbei handelt es sich um eine Spezialität aus Apulien: gefülltes Fladenbrot, hergestellt aus unserem hausgemachten Pizzateig.

Caprese ^{A,G} 	10,5
mit Tomaten, Mozzarella, Lollo Bionda und Pesto		
Prosciutto Cotto ^{A,G}	11
mit Tomaten, Mozzarella, Lollo Bionda und Kochschinken		
Salame ^{A,G}	11
mit Tomaten, Mozzarella, Lollo Bionda und Salame Milano		
Parma ^{A,G}	12,5
mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Parma Schinken		
Salsiccia picante ^{A,G}	12,5
mit Tomaten, Provolone und würzig, scharfer Salsiccia		

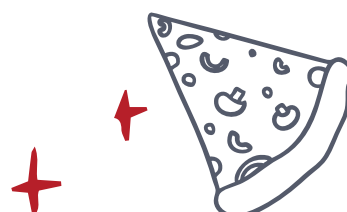




PIZZA



Für unsere neue Pizza beziehen wir das Korn aus dem Wittelsbacherland und malen in der Benno Mühle Friedberg. Parmaschinken, Crudo und Salami sind von Via del Gusto. Bei allen Zutaten achten wir auf höchstmögliche Qualität, natürlicher Genuss ist uns wichtig.

Pizza Milano ^{A,G}	11,5
Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia piccante und Mailänder Salami	
Pizza Prosciutto Cotto ^{A,G}	12,5
Tomatensoße, Mozzarella und italienischer Kochschinken	
Pizza Quattro Formaggi ^{A,G}	12,5
Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Emmentaler	
Pizza Regina ^{A,G}	13
Tomatensoße, Mozzarella, italienischer Kochschinken, Egerlinge	
Pizza Monte ^{A,G}	13
Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Speck, Egerlinge, Gorgonzola	
Pizza Tonno ^{A,D,G}	13,5
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	
Pizza Diavolo ^{A,G}	13,5
Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia Piccante, Peperoni und Chiliöl	
Pizza Parma ^{A,G}	14,5
Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan	
Pizza Vegetale ^{A,G} 	13,5
Tomatensoße, Mozzarella, Mediterranes Ofengemüse und Pesto (Vegan  ohne Käse dafür Rucola)	
Pizza Macello ^{A,G}	14,5
Tomatensoße, Mozzarella, Italienischer Kochschinken, Mailänder Salami, Peperoni, Oliven und Egerlinge	






PASTA

Pasta Augusta ^{A,G} 	10,5
mit Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesanspäne		
Pasta Carbonara ^{A,C,G}	11,5
Italienischer Speck, Parmesanspäne und Eigelb		
Pasta Gamberetti ^{A,B,G}	16
Garnelen, Limette, Knoblauch, Frühlingszwiebel und frische Petersilie		
Linsen Bolo ^{A,I} 	11
Rote Linsen, Karotte, Zwiebel, Sellerie, Egerlinge, Tomatensugo und frische Kräuter		

Unsere Pasta Gerichte wahlweise mit Tagliatelle oder Penne.

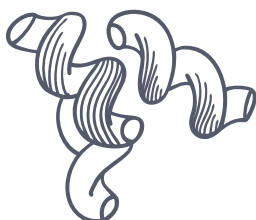
DESSERTS

Tiramisu (mit Alkohol) ^{A,G} 	7
Chia-Pudding 	6
Kokosmilch, Chiasamen und Erdbeermark		

-  Vegetarisch
-  Vegan


Allergene Speisen

A. Gluten | B. Krebstier | C. Eier | D. Fisch | E. Erdnüsse | F. Soja | G. Milch | H. Nüsse | I. Sellerie | J. Senf | K. Sesam | L. Schwefel und Sulfite | M. Lupinen | N. Weichtiere





VORSPEISEN



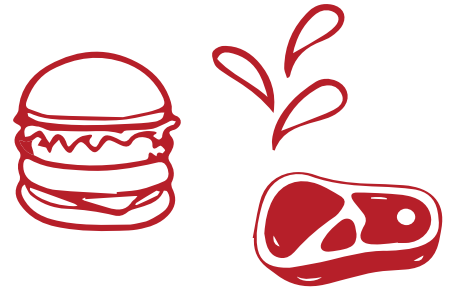
- Bruschetta**  **6,5**
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch,
Olivenöl und Parmesanspäne
- Chips & Dips** **8,5**
Knusprige ofenwarme Maistortilla-Ecken mit dreierlei hausgemachte Dips:
Guacamole, Kräuterrahm und Tomatensalsa
- Spanische Knoblauchgarnelen** ^{A,B} **14,5**
Zubereitet mit reichlich Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, Petersilie und Limette, mit frischem
Baguette serviert

SALATE

- Schlachthof Salat** ^{A,C,F,I,J}  **10,5**
Großer bunter Salatteller mit saisonalen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Karotte und Mais,
angemacht mit Hausdressing
- Original „Ceasar“ Salat** ^{A,C,D,G}  **10,5**
Knackig frischer Romanasalat mit hausgemachtem Ceasar Dressing nach dem Originalrezept
von „Cesare Cardini“, garniert mit Chili-Croûtons, Cherrytomaten
und gehobelten Parmesanspänen
- mit Hähnchenbruststreifen + 5,5
mit Garnelen ^B + 7,5
mit Rinderstreifen + 7,5

Zu den Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette.





BURGER, STEAKS & CO.

Classic Burger ^{A,C,G,J} **12,5**


Saftig gegrillter Beef Burger (200 g). Serviert im Weizenbrötchen mit würziger Burgersauce, Tomate, rote Zwiebeln und Gewürzgurke

Cheese Burger ^{A,C,G,J} **13,5**

Unser Classic Burger, überbacken mit irischem Cheddar Käse

Chilli Bacon Burger ^{A,C,G,J} **15,5**

Unser Favorit! Mit Cheddar Käse, knusprigem Bacon, pikanter Barbecue Sauce und Jalapeño-Chillies

Veganer Nussburger ^H  **14,5**

Veganes Patty aus Karotten, Kartoffeln, Kichererbsen, Haselnüssen und Haferflocken mit veganer Soße. Serviert im Weizenbrötchen mit würziger Burgersauce, Tomate, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Pommes frites und Salatbouquet

Alle „Beef“ Burger servieren wir mit unseren knusprigen Pommes frites und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat).

Baby Back Ribs ^{C,J,L} **18**

Saftig-fleischige Schweinerippchen vom Grill, glasiert mit unserer hausgemachten Barbecue-Sauce, dazu Pommes frites und Coleslaw

Rumpsteak (200g) ^G **17**

Der Klassiker! Gegrillt mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit. Außen kross, innen zart und fettarm.

Rib-Eye-Steak (300g) ^G **23,5**

Von Fleischkennern besonders geschätzt! Seine Marmorierung und das typische Fettagge machen dieses Steak besonders zart, saftig und reich im Geschmack

Rinderfilet (180g) **24,5**

Das edelste und zarteste Stück, nahezu fettfrei, hoch geschnitten

Teriyaki Lachsfilet ^{A,D,F,K} **18**

serviert mit buntem Gemüse, Wildreis und Teriyaki Sauce







Saucen **je 2,5**

Pfefferrahmsoße ^G , Chimichuri Marinade , Barbecue-Sauce  und Teriyaki Sauce ^{A,D,F} 





BEILAGEN



Pommes frites 	3,5
Süßkartoffelpommes 	4
Rösti Taler 	4
Buntes Gemüse 	5,5
Maiskolben mit Kräuterbutter 	4
Wildreis 	4

DESSERTS

Crema Catalana ^{C,G} 	7,5
Zartschmelzende Vanillecreme unter Karamellknusperschicht	
Triple Chocolate Mousse ^{A,G} 	8,5
Hausgemachtes marmoriertes Mousse von heller und dunkler Kuvertüre, auf weißer Schokoladensauce, garniert mit Schoko-Knusper-Perlen.	

 Vegetarisch
 Vegan

Allergene Speisen

A. Gluten | B. Krebstier | C. Eier | D. Fisch | E. Erdnüsse | F. Soja | G. Milch | H. Nüsse | I. Sellerie | J. Senf | K. Sesam | L. Schwefel und Sulfite | M. Lupinen | N. Weichtiere

