

URSPRUNG & TONIS

Unsere Menüs

DAS GROSSE

Würfel vom Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen, mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

Lauwarmer Lachs

mit Gurkengranité, Dillgurken und Gewürzcreme

Gegrillte Calamares & Gelbflossenmakrele mit Kapern-Zitronenbutter, Spinatsalat, griechischem Joghurt, Wassermelone und Oliven

Bellini „das Original“

Sorbet, Süppchen und Salat vom Pfirsich mit Blaubeeren, Minze und Elbling-Sekt vom Weingut Dostert

Rumpsteak

vom Black Angus Beef, rosa gebraten mit Zwiebel-Speck-Marmelade und Schnittlauchkartoffeln

Bananensplit

Banane mal Drei mit Mascarponecreme, Erdnusskaramell, Schokolade und Eierlikör

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Lachs, Rumpsteak und Banane 49,-

4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Lachs, Bellini, Rumpsteak und Banane 56,-

5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 65,-

Weinempfehlung zum Großen Menü (2 x 0,1l) 10,50
2018 Art de Vivre Clairette, Weingut Gérard Bertrand &
2015 Art de Vivre Languedoc, Weingut Gérard Bertrand

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü pro Umbestellung einen Aufpreis von 4,- EURO berechnen.

OPA TONIS LIEBLINGE

Würfel vom Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen, mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

Schaumsuppe vom Steinpilz

mit gegrillten Riesengarnelen, Brotchip, Gewürzcreme und frischen Kräutern

Pastrami

von der fränkischen Bio-Ochsenbrust mild geräuchert bei 63°C über 48 Stunden Sous-vide gegart (zu Tonis Zeiten gesotten) auf cremigen Kraut-Kartoffeln mit gepickelten roten Zwiebeln und Senfkörnern

Oma Lottes Bienenstich

so wie ihn Toni liebte mit Honig-Eiscreme, Honigwabe und Johannisbeeren

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 37,-

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unseren Menüs und beim gegenseitigen Probieren!

ZUM APERITIF POP UP RESTAURANT

FINGERFOOD 3,50

Kleiner Gazpacho-Shot (rohe, kalte Tomaten-Gemüsesuppe aus Andalusien), pikant abgeschmeckt mit gegrillter Garnele, Brotchip und Olivenöl

BROTWÜRFEL 7,-

vom Wartenfesler Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen, mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

VORSPEISEN

SALATSCHÜSSEL 7,- / 14,-

mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse

und mit

2 gegrillten Garnelen +7,-

gegrillten Calamares mit Kapern-Zitronenbutter +7,-

CALAMARES & GELBFLOSSENMAKRELE 14,-

gegrillt mit Kapern-Zitronenbutter, Spinatsalat, griechischem Joghurt, Wassermelone und Oliven

LAUWARMER LACHS 15,-
mit Gurkengranité, Dillgurken und Gewürzcreme

ZIEGENKÄSE 13,-
im Speckmantel gebacken mit gegrilltem Spitzkohl, Schnittlauchvinaigrette und mariniertem Spinatsalat

CARPACCIO 12,- / 17,-
Carpaccio vom fränkischen Weideochsen mit Gewürzcreme, frischem Meerrettich, kleiner Salatbowl und Zitrone im Tuch

SUPPEN & ZWISCHENGANG

MAULTASCHE 8,-
in der Kraftbrühe serviert, mit geschmorten Zwiebeln, Liebstöckel, Zwiebellauch und Petersilie

STEINPILZ 9,-
als Schaumsuppe mit Brotchip, Gewürzcreme und frischen Kräutern

und mit

2 gegrillten Garnelen +7,-

gegrillten Calamares mit Kapern-Zitronenbutter +7,-

ALLES AUSSER FLEISCH

AGLIO OLIO E PEPERONCINO 11,- / 15,-
Hausgemachte Linguine aglio olio e peperoncino (hausgemachte Pasta mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni) mit Bergkäse, schwarzem Pfeffer und Chilifäden

und mit

gebratenen Meeresfrüchten 130g +14,-
Lachs / Makrele / Calamares / 180g +19,-
Garnele

PASTA SORRENTINA 13,- / 17,-
Casarecce (hausgemachte Pasta) mit Büffelmozzarella, Tomatensugo, mariniertem Spinatsalat, Basilikum, Olivenöl und Bergkäse

CURRY 13,- / 17,-
Thailändisches Guaven-Gemüsecurry (Paprika / Möhren / Sellerie / Pak Choi / Zucchini / Spitzkohl) mit Sesam, Koriander, Basmati Reis und gepickelten Zwiebel-Möhren

FLEISCH & CO

BACKHENDL 14,- / 18,-
in der Wiener Panade ausgebacken, mit Kartoffelsalat nach Oma Lottes altem Hausrezept, gebackener Petersilie und Zitrone im Tuch

PASTRAMI 16,- / 22,-
von der fränkischen Bio-Ochsenbrust mild geräuchert bei 63°C über 48 Stunden Sous-vide gegart (zu Tonis Zeiten gesotten) auf cremigen Kraut-Kartoffeln mit gepickelten roten Zwiebeln und Senfkörnern

SALTIMBOCCA 18,- / 25,-
(deutsch: Spring in den Mund) vom Maishähnchen mit Salbei und Speck umwickelt, gebraten auf Pasta Sorrentina mit mariniertem Spinatsalat

ENTENBRUST 22,- / 28,-
Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf thailändischem Guaven-Gemüsecurry (Paprika / Möhre / Sellerie / Pak Choi / Zucchini / Spitzkohl) mit Sesam, Koriander, Basmati Reis und gepickelten Zwiebel-Möhren

RUMPSTEAK
vom Black Angus Beef, rosa gebraten mit Zwiebel-Speck-Marmelade und Schnittlauchkartoffeln
Idefix cut ca. 150g 26,-
Asterix cut ca. 200g 34,-
Obelix cut ca. 300g 45,-

DRY AGED BEEF Preis siehe Reifeschrank
aus unserem Reifeschrank, auf den Punkt gebraten, mit gegrilltem Spitzkohl, Zwiebel-Speck-Marmelade und Schnittlauchkartoffeln
(Zubereitungszeit ca. 50 Minuten)

ZUM SCHLUSS

BELLINI „DAS ORIGINAL“ 9,-
Sorbet, Süppchen und Salat vom Pfirsich mit Blaubeeren, Minze und Elbling-Sekt vom Weingut Dostert

BANANENSPLIT 10,-
Banane mal Drei mit Mascarponecreme, Erdnusskaramell, Schokolade und Eierlikör

OMA LOTTES BIENENSTICH 10,-
so wie ihn Toni liebte mit Honig-Eiscreme, Honigwabe und Johannisbeeren

WINDBEUTEL 12,-
gefüllt mit marinierten Erdbeeren, Vanilleeiscreme, Schlagrahm, Haselnusskrokant und Schokoladensauce

KAISERSCHMARRN 13,- / 17,-
mit cremigem Vanilleeis, Apfelkompott, Mandeln und Staubzucker
Bitte geben Sie der Küche ca. 30 Minuten Zeit

ZIEGENKÄSE 13,-
im Speckmantel gebacken mit gegrilltem Spitzkohl, Schnittlauchvinaigrette und mariniertem Spinatsalat

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen MwSt.