

SPEISEKARTE

AUFTAKT

Weißbrot mit Olivenöl^{1,9,10} **1,00€**
aus Sarteano, Toskana

Kleiner Beilagensalat^{4,11} **veggie** **4,30€**
garniert mit Kirschtomaten, Radieschen und Gurken

Käsebörek^{1,6,7} **veggie** **9,30€**
drei Knusperteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Sesam, dazu Hummus und Muhamara

Spezerei Teller^{*1,6,7} **11,70€**
zwei Käsebörek, zwei Falafel, ein Sambousek, Antipasti, Hummus und Muhamara
auch **veggie Variante möglich*

Spezerei & Nachhaltigkeit

Genießen Sie unser hochwertiges **Olivenöl** aus unserer Partnerstadt Sarteano. Zusammen mit frischem Weißbrot servieren wir gerne auf Bestellung – für einen symbolischen Preis leisten Sie so einen Beitrag zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Unser selbstgemachter **Hummus** ist eine köstliche Paste aus pürierten Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Zitronensaft und Gewürzen (Knoblauch und Kreuzkümmel) – super cremig und lecker.

Muhamara ist ein Dip der arabischen Küche aus Paprika und Walnüssen, die vor allem für Grillspeisen und als Beilage für arabische Vorspeisen gegessen wird – eigene Herstellung.



SYRISCHE NOTE

Kibbeh Nayah mit Fasolya Khadre^{1,4} **vegan** **13,40€**
Tomatenbulgur mit grünem Bohnenragout

Shish Taouk mit Toun^{1,6,7,12} **14,80€**
marinierter, saftig, zarter Hähnchenspieß mit Knoblauch-Joghurtcreme und Pommes

Beef Kebab^{4,7,8,10,12,14} **17,20€**
zartes, mariniertes, gegrilltes Rindfleisch auf dem Spieß, dazu rote Zwiebeln, Gewürz-Reis und Toun

Shish Taouk – unser Klassiker. Marinade aus Joghurt, Zitronensaft, Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel und Olivenöl – dies verleiht dem Fleisch einen würzigen Geschmack und macht es zart und saftig.

Toun – der beliebte Knoblauch Dip zu Shish Taouk und Beef Kebab. Darf bei Bedarf gerne zu weiteren Gerichten bestellt werden. Ein Spezerei Original und 100% hausgemacht – Betriebsgeheimnis 😊

„SPEZEREI“-TÄTEN

Blattsalat der Saison^{1,4,6,11} **veggie** **9,40€**
mit Balsamico-Dressing, Croutons und Granatapfelkernen

... dazu wahlweise:

Hähnchenbrust / Forellenfilet² **je 5,20€**
Falafel / Ziegenkäse gratiniert **je 4,20€**

Currywurst mit Pommes^{1,12} **9,60€**
geräucherte Bockwurst knusprig gebacken

Unser **Currywurstsauce** ist eine Eigenkreation unseres Küchenchefs. Hausgemacht, würzig und lecker.

Kartoffelrösti mit Kräuterquark^{veggie} **9,30€**
... dazu wahlweise:
Hähnchenbrust / Forellenfilet² **je 5,20€**
Grillgemüse / Ziegenkäse gratiniert **je 4,20€**



Fleischküchla vom Rind^{1,6,9} **12,80€**

saftige, hausgemachte Frikadellen aus fein gewürztem Rinderhackfleisch, mit Petersilienkartoffeln und Champignonsoße

Pfannenschnitzel „Wiener Art“^{1,6,9} **13,70€**

dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel mit luftiger Panade mit Pommes oder Gurken-Kartoffelsalat

„Flammkuchen“ Schnitzel^{1,6,9} **16,20€**

dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel in luftiger Panade mit Bacon, Zwiebeln, Schmand und Käse überbacken dazu Pommes

Biertreberschnitzel^{1,4,5,6} **16,80€**

herzhaftes Schnitzel in einer speziellen Bierteigmarinade aus Malztreber, dazu Pommes

„Spezerei“ Cordon-Bleu^{1,6,9} **16,80€**

paniertes Schweinerückenschnitzel gefüllt mit Emmentaler und Vorderschinken, dazu Pommes

Käsespätzle nach „Tiroler Art“*^{1,4,6,9} **13,20€**

*hausgemachte Knopfspätzle mit eigener Käsemischung, selbstgemachten Röstzwiebeln, verfeinert mit Rinderbrühe
*auch **veggie** Variante möglich*

Gebratenes Lachsfilet^{1,2,4,5,6} **18,40€**

mit Grillgemüse, Reis und Zitronen-Butter-Sauce

Forellenfilet^{1,2,4,5,6} **17,20€**

auf gegrilltem Gemüsebett mit Petersilienkartoffeln

Biertreber sind eigentlich Rückstände beim Bierbrauen, reich an Proteinen und Ballaststoffen. Mit der Panade vermischt ergibt dies den einzigartigen malzigen und würzigen Geschmack.



FÜR DIE KLEINEN SPEZIALISTEN

Käsespätzle nach „Tiroler Art“ ^{1,4,6,9} <i>*auch veggie Variante möglich</i>	8,40€
Fischstäbchen mit Pommes ^{1,2,4,6,9} <i>4 Stück Fischstäbchen vom Seelachs</i>	7,40€
Kleine Portion Pfannenschnitzel ^{1,4,6,9} <i>„Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes</i>	8,90€
Rösti mit Apfelmus ^{1,4,6,9}	7,40€

Für unsere kleinen Gäste:

Ist nichts Passendes dabei? Fragen Sie uns einfach!

Wir finden immer eine leckere Alternative oder bieten kleinere Portionen an.

NACHSCHLAG

Kugel Eis ⁶ <i>Schoko / Vanille / Erdbeere</i>	je 1,70€
Hausgemachte „Baklava“ ^{1,8} <i>mit Rosenwasser getränkte Strudelteigröllchen und Pistazien</i>	je 2,80€
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{1,4,6,9} <i>gerissener Pfannkuchen, karamellisiert und mit Rum beträufelt</i>	8,90€

Unsere selbst hergestellten **Baklava** sind ein süßes Gebäck, das in vielen Ländern des Nahen Ostens und des östlichen Mittelmeerraums beliebt ist. Nach dem Backen wird das Gebäck verfeinert, um ihm eine klebrige, süße Textur zu verleihen.



GETRÄNKEKARTE

ERFRISCHUNG

Erdbeer-Maracuja Limonade 4,20€

Hausgemacht, verfeinert mit einem Hauch Limette

Zitrone-Minze-Melisse Limonade 4,20€

Hausgemacht, verfeinert mit einem Hauch Minze

Hausgemachtes Tafelwasser
0,3l 1,50€
0,5l 2,50€
1,0l 5,00€

Coca Cola^{1,2} / Coca Cola Zero
0,3l 2,50€
0,5l 3,80€

Paulaner Spezi^{1,2}
0,3l 2,50€
0,5l 3,80€

Orangen³- / Zitronenlimonade³
0,3l 2,30€
0,5l 3,60€

Saftschorlen
0,3l 2,80€
0,5l 4,20€
*Traube, Johannisbeere, Orange, Apfel, Maracuja
frisch gemischt*

BIER

Lagerbier vom Fass^{1,2} 0,5l 3,40€
Brauerei Wagner, Merkendorf

Pils vom Fass^{1,2} 0,5l 3,40€
Brauerei Wagner, Merkendorf

Monatsbier vom Fass^{1,2} 0,5l 3,80€

Weizenbier² 0,5l 3,80€
Brauerei Gutmann, Titting

Schlenkerla Rauchbier^{1,2} 0,5l 4,20€
Brauerei Schlenkerla, Bamberg

Radler^{1,2} 0,5l 3,40€
Brauerei Wagner, Merkendorf

Alkoholfreies Bier^{1,2} 0,33l 2,90€
Lammsbräu, Neumarkt

Alkoholfreies Weizenbier^{1,3} 0,5l 3,80€
Brauerei Gutmann, Titting

WEIN

Silvaner Q.b.A⁶ 0,2l 4,20 €
Weingut Steinmetz Wohnau, trocken

Bacchus Kabinett⁶ 0,2l
3,90 €
Weingut Braun Volkach, halbtrocken

Müller-Thurgau⁶ 0,2l 3,90 €
Weingut Braun Volkach, trocken

Banfi Fumaio⁶ 0,2l 4,40 €
*Banfi srl Loc., Toskana, fruchtig und blumig
Cuvée Chardonnay & Sauvignon*

Rotling⁶ 0,2l 4,20 €
Weingut Steinmetz Wohnau, halbtrocken

Weinschorle weiss⁶ 0,2l 2,80 €
0,5l 5,50 €

Sertorius Vino Rosso Toscana 0,2l 6,50 €

Poggio Mori, Sarteano, trocken, Rebsorte: Sangiovese

Chianti Da Vinci DOCG⁶ 0,2l 5,80 €

*Cantine Leonardo Da Vinci, Toskana, trocken
Aromen von Kirschen und roten Früchten*

Primitivo É Arte⁶ 0,2l 5,80€

*Aziende Vinicola, Apulien, trocken
Aromen von Brombeere und Pflaume*

Domina 0,2l 5,20€

Weingut Braun, Volkach, trocken

Ponte Frizzante Prosecco⁶ 0,1l 2,50 €
0,75l 14,80€

COCKTAILS

Aperol Spritz⁷ 7,00€

Aperol, Prosecco, Soda

Spezerei Spritz⁷ 7,00€

Ingwer, Enzian, Zitrone, Prosecco, Ginger Ale

Lillet Wildberry⁷ 7,00€

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Früchte

Spanische Erdbeere 5,00€

Likör 43³, Erdbeerpüree³, Sahne⁷, Pfeffer

Ipanema [alkoholfrei] 4,50€

Ginger Ale³, Limette, Rohrzucker

Andere Cocktails auf Anfrage

KAFFEE / TEE

Espresso¹ 2,30€

Cappuccino¹ 2,90€

Milchkaffee¹ 3,10€

Tasse Kaffee¹ 2,80€

Tee¹ 2,20€

Grün / Früchte, Schwarz

SCHNAPS

Ouzo *Ouzo12* 2cl 2,60€

Williams Birne *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Haselnuss *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Mirabelle *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Zwetschge *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Ramazotti 4cl 3,70€

Baileys 2cl 3,00€