

PreysingGarten

FRÜHSTÜCK (BIS 15 UHR)

Frühstück 1: Croissant, hausgemachte Marmelade und Butter ^{a, g, 2, 11}	5,70
Frühstück 2: Dreierlei Aufstriche (selbstgemacht): Rote-Beete-Schafskäse, Guacomole, Auberginen-Feta-Creme und Brotkorb ^g	10,90
Frühstück 3: Zwei Spiegeleier belegt mit feinem Parmaschinken auf Bratkartoffeln, dazu knusprige Speckstreifen und Tomate vom Grill an gemischtem Salat ^{c, d, 2, 3}	12,90
Frühstück 4: Auswahl feiner Käsesorten aus Emmentaler, Bel Paese, Brie, Taleggio und Tegernseer Bergkäse, ein Frühstücksei, Nüsse, Gurke und Paprika, Butter und Brotkorb ^{g, c, a, b}	13,90
Frühstück 5: Käse- und Wurstausswahl aus gekochtem Schinken, Parmaschinken, Mailänder Salami, Emmentaler, Gorgonzola, Bel Paese und Parmesan mit Tomaten und Mozzarella, Basilikum, feinem Räucherlachs, Butter und Brotkorb ^{a, g, 3, d}	15,20
Frühstück 6: 2 Stück Weißwürste von Metzgerei Vogl und eine Brezn, dazu Händlmaiersenf	6,90

EIER UND OMELETTES (bis 15 Uhr)

Wahlweise mit oder ohne Salat – mit Salat 3,00 Euro extra

1 Frühstücksei ^c	2,20
3 Rühreier Natur ^{c, g}	6,00
3 Spiegeleier Natur ^c	6,00
Omelette aus 3 Eiern mit frischen Kräutern und Tomate ^{c, g}	7,20
Omelette aus 3 Eiern mit Schafs-Ziegenmilch-Käse aus Larissa, Tomate und Kräutern ^{c, g}	8,80
Omelette aus 3 Eiern mit Blattspinat und Schafskäse ^{c, g}	8,80
3 Rühreier mit Räucherlachs und Tomate ^{c, g, d}	9,80
3 Rühreier oder Spiegeleier mit knusprig gebratenen Speckstreifen ^{c, g}	7,80
Bauernomelett mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern ^{c, g, 5}	9,80

À LA CARTE (bis 15 Uhr)

Croissant ^{a, 11}	2,90
Extra Brotkorb (klein, 4 Scheiben) ^{a, 11}	2,00
Extra Brotkorb (groß, 8 Scheiben) ^{a, 11}	4,00
Breze ^{a, 11}	1,90
Breze mit Butter ^{a, g, 11}	2,80
Müsli mit Milch oder Joghurt und frischen Früchten, Thymian-Honig aus Kreta und Zimt ^{a, g, 11, b}	7,70
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig ^{g, h, 11}	6,40
Griechischer Joghurt mit Obst und Honig ^{g, 11}	6,40
Frischer Obstsalat ¹¹	6,70
Frischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich und Zitrone ^{d, 5}	8,20
Butter ^g	2,00
Marmelade ^{2, 11}	0,60
Nutella ^{2, 11}	0,60
Thymian-Honig (von unserer Familie aus Sitia/Kreta)	1,50

SUPPEN

Tomatencremesuppe ^{2, g}	klein 5,00	groß 7,20
Minestrone ²		7,20
Tom Ka Gai Suppe mit frischem Lachs ^{4, 11, a, d}	klein 6,40	groß 9,30

VORSPEISEN

Bruschette mit Tomatenwürfel, Knoblauch und frischem Basilikum ^{a, 11}		5,90
Bruschette mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Schafs-Ziegenmilch-Käse aus Larissa und Olivenpesto ^{a, 2, g, 11}		7,20
Bruschette mit fein aufgeschnittenem Parmaschinken, Tomatenwürfel und Parmesanhobel ^{a, 11, 3}		7,50
Vitello Tonnato ^{d, 2}		13,50
Antipasto Misto, italienischer Vorspeisenteller		13,50
Rindercarpaccio mit Rucola, feinen Parmesanraspel an hausgemachtem Basilikum-Pesto ^{g, h}		13,50

SALATE

Unsere Salate setzen sich aus bunten Blattsalaten der Saison, Rucola, Lollo Rosso, Karotten, Kirschtomaten, Gurken und Paprika zusammen und werden mit Brot serviert

Beilagensalat ^{2, 11}		4,30
Salat mit zarten BIO-Hähnchenbruststreifen, gerösteten Waldpilzen vom Grill und Mais ^{2, 11}		16,50
Salat mit paniertem Schafskäse in Honigmarinade und buntem Gemüse vom Grill ^{a, g, 2, 11}		15,50
Salat mit Ziegenkäsetaler in Honigmarinade vom Grill, roter Beete, Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen ^{2, g, 11, 17}		16,70
Brotsalat mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola ^{a, g, 2}		13,50
Salat mit goldbraun gebratenen Baby-Calamari vom Grill ^{2, 11, d}		16,80

VEGETARISCHES

Thailändisches rotes Curry mit frischem Gemüse und Basmati-Reis (vegan, scharf) ⁴		13,20
Melanzane Parmigiana, mit Mozzarella und Parmesan überbackene Auberginen in würziger Tomatensauce ^{2, 11, g}		13,30
Käsespätzle mit geschmolzenen Emmentaler, Röstzwiebeln und gemischtem Salat ^{a, g, 2, 11}		13,60
Zucchini-Dinkel-Bratlinge mit Pilzragout an Kräutersalaten ^{a, c}		14,70
Rote Paprika mit Schafskäse gefüllt und gedünsteten roten Zwiebelringen an Salat mit gebratenen Champignons ^{g, 2}		12,40

PASTA

Spaghetti aglio, olio e peperoncini ^a		9,60
Penne Arrabbiata ^{a, 2, 4}		10,20
Spaghetti Bolognese ^{a, 2}		12,20
Tagliatelle in leichter Prosecco-Hummer-Rahm-Sauce mit frischem Lachs, feinen Lauchringen, Kräutern der Provence und Tomatenwürfeln ^{a, 2, d, g}		15,70
Frischgemachte Tartufo-Gnocchi in hausgemachter Basilikum-Pesto mit blanchierten Kirschtomaten und Parmesanhobeln ^{a, 5, h, g}		14,80
Schinkennudeln mit Ei, Lauch und buntem Salat ^{a, g, 11}		12,60
Spaghetti „Carbonara“ ^{a, g, 11, 14}		12,60
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt mit hausgemachter Kräuter-Pesto und Parmesanhobeln ^{a, g, h}		14,90
Spaghetti „alla checca“ in pikanter Weißweinsauce mit frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch ^a		9,80
Spaghetti Scampi in pikanter Weißweinsauce, frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch ^{a, d}		15,80

PIZZA

Pizzabrot ^{a, 2, 11}	4,90
Pizza Margherita mit Oregano aus Sitia ^{a, 2, 11}	6,70
Pizza mit Mailänder Salami oder mit Honigschinken ^{a, 2, 11, g}	8,70
Pizza Regina mit Honigschinken und Champignons ^{a, 2, 11, g}	9,40
Pizza mit fein aufgeschnittenem Parmaschinken, Rucola und Parmesanhobeln ^{a, 2, 11, g}	12,20
Pizza Diavola mit Salami picante, roten Zwiebelringen & peperoncini (scharf) ^{a, 2, 11, g}	11,20
Pizza mit Blattspinat, Garnelen und Knoblauch ^{a, 2, 11, g, d}	13,20
Pizza mit gegrillten Zucchini, Blattspinat, Kirschtomaten, Paprika, Schafskäse und Pinienkernen ^{a, 2, 11, g, d}	12,80

FLEISCH

BIO-Hähnchenbrust in Aprikosensauce mit Broccoli und Kartoffelgratin ^{g, a}	14,40
BIO-Backhendl mit Kartoffel-Vogerl-Salat und Zitronen-Dip ^{g, a, 2, 11}	14,40
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art in der Pfanne mit Butter gebraten, dazu Kartoffel-Gurken-Salat ^{a, 2, 11, c}	16,30
Saltimbocca a la Romana vom Kalb mit Parmaschinken und frischem Salbei, dazu buntes Gemüse ^{g, 2}	19,80
Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln ^{2, g}	15,90
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Kartoffelrösti und Speckbohnen ^{a, 2}	18,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne mit Butter gebraten dazu Preiselbeeren, hausgemachter Kartoffelsalat und bunt gemischte Blattsalate vom Markt ^{a, c, 2, 11}	19,80
Extra Preiselbeeren	2,00

Fisch

Goldbraun gebratene Babycalamari vom Grill mit Edel-Basmati-Reis und bunt gemischten Blattsalaten der Saison ^{2, 11}	19,30
Riesengarnelen auf Safran-Risotto mit bunten Gemüsestreifen ^{a, 2, 11, d}	17,20
Frische Lachsmedaillons vom Grill in leichter Prosecco-Limetten-Sauce mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln dazu Butterkartoffeln und gedünstetes Gemüse ^{2, 4, 11, g}	19,70
Extra Brotkorb (klein, 3 Scheiben) ^{a, 11}	2,00
Extra Brotkorb (groß, 8 Scheiben) ^{a, 11}	4,00

DESSERTS

Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{a, 11, g}	6,80
Tiramisu ^{c, g, 8, 11}	5,90
Panna Cotta mit Himbeersauce ^{g, 11}	5,80
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig	6,40

Alle unsere Preisangaben sind in Euro