

PreysingGarten

VORSPEISEN

Minestrone (vegan)	7,20
Bruschette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und frischem Basilikum (vegan)	6,50
Selbstgemachter Griechischer Vorspeisenteller bestehend aus Tzatziki, Auberginensalat Tarama, Hummus, gefüllten Weinblättern, roter Paprika und Brotkorb	12,80
Tzatziki	6,20
Hummuspaste (vegan)	6,20
Auberginensalat (vegan)	6,20
Tarama	6,20
Pitabrot mit Oregano	2,30
Brotkorb (von der Brotmanufaktur Schmidt)	2,50

SALATE mit Brot 1,50 Euro extra

Salat mit Hähnchenbruststreifen (aus artgerechter Tierhaltung), gerösteten Waldpilzen vom Grill und Mais ^{2, 11}	16,70
Salat mit Ziegenkäsetaler in Honigmarinade und roter Beete vom Grill, Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen ^{2, g, 11, 17}	16,70

VEGETARISCHES

Käsespätzle mit geschmolzenem Emmentaler, Röstzwiebeln und gemischtem Salat ^{a, g, 2, 11}	14,20
Rotes Thai Curry mit frischem Gemüse und Basmati-Reis (vegan, scharf) ⁴	14,50
Rote Paprika mit Schafskäse gefüllt und gedünsteten roten Zwiebelringen, dazu Salat ^{g, 2}	13,50

FLEISCH

Rotes Thai Curry mit frischem Gemüse, Hähnchenbruststreifen (aus artgerechter Tierhaltung) und Basmati-Reis (vegan, scharf) ⁴	16,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne mit Butter gebraten dazu Preiselbeeren, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat ^{a, c, 2, 11}	22,50
Extra Preiselbeeren	2,00

Fisch

Goldbraun gebratene Babycalamaris vom Grill mit Basmati-Reis und gemischtem Salat ^{2, 11}	22,50
--	-------

PASTA

Spaghetti aglio, olio e peperoncini (vegan) ^a	9,60
Penne Arrabbiata (vegan) ^{a, 2, 4}	10,50
Spaghetti mit hausgemachtem Kräuter-Pesto und Parmesanhobeln ^{a, g, h}	11,50
Spaghetti Bolognese ^{a, 2}	12,80
Schinkennudeln mit Ei, Lauch und buntem Salat ^{a, g, 11}	12,50
Spaghetti „Carbonara“ ^{a, g, 11, 14}	12,80
Spaghetti „alla checca“ in pikanter Weißweinsauce mit frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch (vegan) ^a	10,50
Spaghetti Scampi in pikanter Weißweinsauce, frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch ^{a, d}	17,50
Spaghetti mit Meeresfrüchten ^{a, b, d}	16,50

PIZZA (30 cm)

Pizzabrot (wahlweise mit oder ohne Knoblauch) (vegan) ^{a, 2, 11}	5,20
Pizza Margherita mit Oregano aus Sitia ^{a, 2, 11, g}	6,70
Pizza Salami ^{a, 2, 11, g}	12,50
Pizza al funghi mit Crème fraiche, Champignons und Rucola ^{a, g, 2, 11}	13,00
Pizza mit Spinat und Schafskäse ^{a, 2, 11, g, d}	14,50
Pizza mit fein aufgeschnittener Birne, Gorgonzola und Walnüssen ^{a, 2, 11, g, d}	14,50
Pizza Regina mit Honigschinken und Champignons ^{a, g, 2, 11, g}	13,20
Pizza mit fein aufgeschnittenem Parmaschinken, Rucola und Parmesanobeltn ^{a, 2, 11, g}	14,60
Pizza al Tonno mit Thunfisch und Zwiebelringen ^{a, g, 2, 11}	14,50
Pizza mit Meeresfrüchten ^{a, b, d, 2, 11, g}	15,00

DESSERTS

Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{a, 11, g}	7,20
Tiramisu ^{c, g, 8, 11}	6,50
Panna Cotta mit Himbeersauce ^{g, 11}	6,20
Griechischer Joghurt mit Mandelsplitter und Honig ^{g, h, 11}	6,70
Affogato (Espresso im Glas mit einer Kugel Vanilleeis)	3,90

Wo kommt was her? Du kannst uns vertrauen. All unsere Produkte sind mit viel Sorgfalt und Augenmerk auf Tierwohl, Nachhaltigkeit und Umweltschutz ausgewählt.

All unser Geflügel stammt aus artgerechter, bayerischer Tierhaltung.

Für unser Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch, sowie die berühmten Weißwürstchen verlassen wir uns auf unseren langjährigen und vertrauensvollen Metzger Vogl.

Die Eier stammen von glücklichen, freilaufenden Hühnern der Region.

All unsere Fische stammen seit diesem Sommer ausschließlich aus bayerischer Zucht.

Das Brot wird täglich frisch aus der Backstube um die Ecke von der Brotmanufaktur der Familie Schmidt geliefert.

Unsere neue Weinkarte konzentriert sich hauptsächlich auf Weine kleiner Winzerfamilien die wir entweder sogar persönlich kennen oder deren Philosophie unseren Einstellungen entspricht.

Die aromatischen Kräuter für unsere Tees und zur Speisenzubereitung sowie der Honig und das Salz beziehen wir direkt Kleinbauern, die in den Dörfern rund um Sitia auf Kreta zu Hause sind.

Für unser Olivenöl aus eigener Produktion verwenden wir nur Oliven unserer eigenen Olivenbäume auf Kreta.

Die Äpfel für den naturtrüben Apfelsaft haben wir in einem alten Bauernobstgarten in Weicht im Ostallgäu gefunden, der 21 verschiedene alte Sorten anbaut. Für jede Abfüllung werden mindestens 5 Sorten, manchmal sogar mit etwas Birne, gemischt. Der daraus entstehende Direktsaft ist heuer gepresst, pasteurisiert und selbstverständlich ohne jegliche Zusätze.

Habt ihr weitere Fragen? Sprecht uns jederzeit gerne an.

Alle unsere Preisangaben sind in Euro