

PreysingGarten

VORSPEISEN

Minestrone (vegan)	9,20
Tagessuppe. Bitte sehen Sie Tafel	
Bruschette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und frischem Basilikum (vegan)	6,80
Selbstgemachter Griechischer Vorspeisenteller bestehend aus Tzatziki, Auberginensalat, Tarama, Hummus, gefüllten Weinblättern, roter Paprika und Pita	17,80
Tzatziki	6,20
Hummuspaste (vegan)	6,20
Auberginensalat (vegan)	6,20
Tarama	6,20
Pitabrot mit Oregano oder Knoblauch	2,50
Brotkorb (von der Brotmanufaktur Schmidt)	3,00

SALATE mit Brot 1,50 Euro extra

Salat mit Hähnchenbruststreifen (aus artgerechter Tierhaltung), gerösteten Waldpilzen vom Grill und Mais ^{2, 11}	18,50
Salat mit Ziegenkäsetaler in Honigmarinade und roter Beete vom Grill Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen ^{2, g, 11, 17}	18,50

FLEISCH

Rotes Thai Curry mit frischem Gemüse, Hähnchenbruststreifen (aus artgerechter Tierhaltung) und Basmati-Reis (scharf) ⁴	18,80
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}	26,50
Extra Preiselbeeren	2,20
Fleischpflanzer mit Bratkartoffeln und Bratsauce	18,20
Mousaka mit Salat	17, 50
Souvlaki von Schweinefleisch oder Hühnerbrust mit fr. Gemüse o. Salat und Tzatziki	18,20
Edel Hirschgulasch mit Breitband Nudeln	18,90
Lammeintopf	17,50

Fisch

Goldbraun gebratene Babycalamaris vom Grill mit Basmati-Reis und gemischtem Salat ^{2, 11}	24,50
Frisches Lachsfilet an Mandelbutter mit Butterkartoffeln und buntem Gemüse der Saison	25,50
Tagliatelle mit frischem Lachsfilet in Prosecco- Hummer-Rahmsauce	18,80

PASTA

Spaghetti aglio, olio e pepperoncini (vegan) ^a	14,50
Penne Arrabbiata (vegan) ^{a, 2, 4}	16,50
Spaghetti Bolognese ^{a, 2}	17,90
Schinkennudeln mit Ei, Lauch und buntem Salat ^{a, g, 11}	17,50
Spaghetti „Carbonare“ ^{a, g, 11, 14}	17,90
Spaghetti „alla checca“ in pikanter Weißweinsauce mit frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch (vegan) ^a	16,50
Spaghetti Scampi in pikanter Weißweinsauce, frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch ^{a, d}	18,80
Spaghetti mit Meeresfrüchten ^{a, b, d}	18,80

PIZZA (30 cm)

Pizzabrot (wahlweise mit oder ohne Knoblauch) (vegan) ^{a, 2, 11}	6,50
Pizza Margherita mit Oregano aus Sitia ^{a, 2, 11, g}	9,80
Pizza Salami ^{a, 2, 11, g}	16,20
Pizza al funghi mit Crème fraiche, Champignons und Rucola ^{a, g, 2, 11}	17,20
Pizza mit Spinat und Schafskäse ^{a, 2, 11, g, d}	17,80
Pizza mit fein aufgeschnittener Birne, Gorgonzola und Walnüssen ^{a, 2, 11, g, d}	18,20
Pizza Regina mit Honigschinken und Champignons ^{a, g, 2, 11, g}	18,80
Pizza mit fein aufgeschnittenem Parmaschinken, Rucola und Parmesanhobeln ^{a, 2, 11, g}	18,80
Pizza al Tonno mit Thunfisch und Zwiebelringen ^{a, g, 2, 11}	18,80
Pizza mit Meeresfrüchten ^{a, b, d, 2, 11, g}	18,80

VEGETARISCHES

Käsespätzle mit geschmolzenem Emmentaler, Röstzwiebeln und gemischtem Salat ^{a, g, 2, 11}	17,20
Rotes Thai Curry mit frischem Gemüse und Basmati-Reis (vegan, scharf) ⁴	18,20
Rote Paprika mit Schafskäse gefüllt und gedünsteten Zwiebelringen, dazu Salat ^{g, 2}	17,20

DESSERTS

Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{a, 11, g}	8,50
Tiramisu ^{c, g, 8, 11}	6,80
Panna Cotta mit Himbeersauce ^{g, 11}	6,80
Griechischer Joghurt mit Mandelsplitter und Honig ^{g, h, 11}	8,50
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.

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.

Habt ihr weitere Fragen? Sprecht uns jederzeit gerne an.

Alle unsere Preisangaben sind in Euro