

Gourmetpizzen aus dem Holzofen

Für unsere Gourmetpizzen verwenden wir nur ausgesuchte italienische Zutaten höchster Qualität. Durch das Backen im mit Buchenholz geheizten Ofen entwickeln Sie ein unvergleichliches Aroma. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei gemischten Bestellungen die Pizzen nicht immer zeitgleich mit anderen Hauptspeisen serviert werden können. Alle Pizzen gibt es auch zum Mitnehmen!

Margherita ^{A,G} Tomaten & Käse	8
Salami ^{A,G,L,M} original italienische scharfe Salami	10
Prosciutto ^{A,G,L} Schinken	10
Pizza Funghi ^{A,G} frische Champignons	11
Chili Mexicana ^{A,F,G,L,M,O,R} Fleischragout, Zwiebel, Salami, Mais, Paprika	12
Piccante - die Hauspizza ^{A,G,L,M} Salami, Zwiebel, Paprika, Gorgonzola	13
Quattro Stagione ^{A,G,L,M} Salami, Schinken, Artischocken, Champignons	12
Calabrese ^{A,G} Knoblauch, Spinat, Cocktailtomaten, Ziegenkäse	12
Diavolo ^{A,G,L,M} Salami, Pfefferoni, Zwiebel, scharf!	11
Crudo ^{A,G,L} Rohschinken, Ricotta	12
Carpaccio ^{A,G} Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan	14
Pizza Vitello Tonnato ^{A,G,D} Rucola, Vitello Tonnato	13
Quattro Formaggi ^{A,G} Gorgonzola, Ricotta, Mozzarella, Pecorino	12
Parigina ^{A,G,L} Schinken, Champignons	11

Calzone ^{A,G,L} Schinken, Champignons, gefüllt	12
Capriciosa ^{A,G,L,M} Champignons, Salami, Oliven	11
Tonno ^{A,D,G} Thunfisch, Zwiebel	11
Pizza Surf & Turf ^{A,G,H} Rucola, Shrimps, Kirschtomaten, Pesto, Champignons, Rinderstreifen, Parmesanspäne	14
Frutti di Mare ^{A,B,D,G,R} Meeresfrüchte, Schalentiere	15
Pizza Nico ^{A,D,G,L,M} Tomaten, Käse, Räucherlachs	11
Hawaii ^{A,G,L} Schinken, frische Ananas	13
Peperonata ^{A,G} gegrillte Paprika, Zucchini	12
Perla ^{A,G} Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Prosciutto Crudo, lauwarm gefüllt	12
Rucola ^{A,G} Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	12

Dinkel-Vollkorn-Pizza

Köstliche Pizzen mit extra handgemachtem Dinkel-Vollkorn-Teig aus biologisch angebautem Dinkel.

Dinkel-Vollkorn-Vegetariana ^{A,G} Tomaten, Käse, Melanzani, Zucchini, Bärlauch	11
Dinkel-Vollkorn-Vegana ^{A,G} Tomaten, Champignons, Oliven, Blattspinat, Zwiebeln, Meersalz, Knoblauch	11
Dinkel-Vollkorn mit Huhn ^{A,G,H} Tomaten, Käse, pikante Hühnerstreifen, Artischocken, Basilikumzwiebeln, Pesto	13
Dinkel-Vollkorn mit Wildpilzen ^{A,G} Tomaten, Käse, Wildpilze, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesanspäne	12

Inklusivpreise in Euro

Salate & Vorspeisen

Salate der Saison ^{A,G,L,M,O} French, ^{C,D,G,L,M,O} Joghurt, ^{A,C,F,G,M,O} Italian ^{A,G,L,M,O}	6
Kleiner Salat als Beilage	5
Spicy-Caesar-Salad ^{A,C,D,G,O} mit Putenbrust	14
mit Garnelenspieß ^B	15
Fenchel-Orangensalat ^{A,C,L} Avocado, Rucola	13
Shrimpsalat ^{B,C} rote Rüben, Kren	12
Carpaccio & Beef Tatar ^{A,C,D,G,L,M,O}	17
Carpaccio vom Rindsfilet ^{A,G,O} hausgepresstes Olivenöl, Rucola, Parmesan	18
Beef Tatar ^{A,C,D,G,L,M,O} Toast, Butter	25
Vitello tonnato ^{C,D,G,L,M,O} Bio-Kräuterkalb, Babyleafsalat	13
Coconut Shrimp ^{A,B,C,E,F,G,H,N} Sweet Chili Sauce	12
Räucherlachsroschen ^{A,D,F,G,L,M,N,O} Ingwer-Wasabi-Mayonnaise, Sesam	15

Perfekt zur Vorspeise

Knoblauchbaguette ^{A,F,G,L,M}	4
Frisch gebackenes Pizzabrot ^A Knoblauch, frisches Olivenöl oder Tomatensauce, Basilikum	5

Warme Vorspeisen & Nudelgerichte

	Vorspeise	Hauptspeise
Trio von Ravioli ^{A,C,G,L,F} Salbei, Butter	8	12
Lasagne al forno ^{A,C,F,G,L,O,R}	10	13
Spaghetti „aglio e olio“ ^{A,C,G,L}	9	13
Tagliatelle ^{A,B,C,D,G,L,O} Garnelen, Hummersauce	16	21
Weinbergschnecken ^{A,G,L,M,R} Knoblauchbutter, Toast	13	
Gebratener Ziegenkäse ^{A,G,H} Akazienhonig, Pinienkerne	13	
Hühnerspieße ^{A,B,C,E,F,G,H,L,M,N,O} Satésauce	9	

Suppen

Klare Rindsuppe ^{A,C,F,G,L,R} Frittaten oder Nudeln	5
Tomatencremesuppe ^{A,G,L,O} Basilikumpesto	7
Zwiebelsuppe ^{A,F,G,L,R} Käsecrouton	7
Süßkartoffel-Ingwer Suppe ^{A,C,F,G,L,R}	7

Inklusivpreise in Euro

Vom Grill und aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A,C,G,H} Skin-on fries	17
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G,H} Petersilkartoffeln	22
Pfeffersteak „Madagaskar“ (230g) ^{A,C,G} Kartoffelkroketten, Speckbohnen Kleines Pfeffersteak (150g)	38
Tagliata di Manzo (240g) ^{G,0} Rinderlendensteak, Rucola, Parmesanspäne	26
Lammkarree ^{A,C,G,L} Paprika, Rüben, Fisolen, Rosmarinkartoffeln, Knoblauchsauce	28
Farmersteak (240g) ^{A,G,0} Schalotten, Speck, Ofenkartoffel mit Sauerrahm	26
Schweinefilet ^{A,G,H,L,0} Gorgonzolaspäne, Skin-on fries, Gemüse der Saison	20
Hausspieß „Alexander“ ^{A,G} Pfefferrahmsauce, Skin-on fries, Gemüse	23
Saté vom Huhn ^{A,B,C,E,F,G,H,L,M,N,0} Skin-on fries, Salatgarnitur, Kroepoek	20
Entenbrust ^{A,C,E,G,H,L,0} Portwein-Kirsch-Sauce, Kichererbsenpüree, Wurzelgemüse	22

Aus dem Wok

Wokgerichte servieren wir auf Wunsch auch „scharf“ und „extrascharf“!

Bami Goreng ^{A,C,E,F,N} gebratene Nudeln, Hühnerbrust, Garnelen, Wok-Gemüse	22
Rindsfilet (200g) ^{A,E,F,G,H,L,N,0} Gemüse süß-sauer, Reis	29
Vegetarischer Wok ^{A,C,E,F,H,N} Gemüse, Nüsse	19

Der Pfeffermühlen Klassiker! Steaks

vom heißen Stein

Diese Steaks werden auf einem im Rohr erhitzten Stein serviert. Sie grillen Ihres selbst am Tisch, genau so wie Sie es am liebsten mögen.

Filetsteak (230g)	38
Filetsteak (300g)	49
Partyteller (200g) ^G Rindsfilet, Schweinefilet, Pute, Würstchen	26
Rindernackensteak (300g) Das Steak für richtige Männer!	27
Surf and Turf ^B Kleines Filetsteak (150g) & 2 Riesengarnelen (U5)	30
Riesengarnelen ^B 4 Stück (U5)	28
Entrecôte (240g)	27
T-Bone Steak (500g)	40
Tomahawk Steak Dry Aged (ca. 500g)	46
Alle Steaks servieren wir mit: Kräuterbutter ^G und feinen Grillsaucen: Barbequesauce ^{A,F,0} , Cocktail Sauce ^{A,C,G,M,0} , Curry Sauce ^{A,C,G,M,0} , Knoblauch Sauce ^{A,C,G,M,0}	
Dazu Skin-on fries ^A oder Süßkartoffel fries oder Bratkartoffeln oder Maiskolben oder Folienkartoffel mit Sauerrahm ^G	

Ab 2 Personen

Preis pro Person

Chateaubriand (500g) ^{A,C,F,G,L,M,0} Pfeffercreme, Sauce Hollandaise, Folienkartoffel, erlesenes Gemüse	39
Fondue Bourguignonne ^{A,G,L,M} Rinds-, Schweins- und zartes Kalbsfilet, feine Grillsaucen, eingelegtes Gemüse, Skin on fries	28
Original Schweizer Käsefondue ^{A,G}	21

Fischgerichte

Lachs im Kräutermantel ^{A,D,H,M} Rote Bete Hobel, Fenchel, Zitronenkräuter, Mandelreis	23
Seezunge im Ganzen ^{G,L,M} Kartoffelwürfel, Zitronenmarinade	26
Seeteufel ^{B,G,L,0} Hummerschäum, Babyspinat, Linsenragout	26

Großartige Burger

medium gegrillt oder nach Wunsch. Alle Burger servieren wir mit köstlichen Skin-on fries ^A.

Cheeseburger ^{A,C,F,G,N,M,0} Tomaten, Salat, Zwiebeln, Essiggurkerl, Barbequesauce, Mayonnaise, Cheddarkäse	13
Pfeffermühle Gourmet ^{A,C,F,G,N,M,0} Tomaten, Salat, Zwiebeln, Speck, Avocado, Barbequesauce, Mayonnaise	14
Mini Burger Trio ^{A,C,F,G,N,M,0} Drei Mini Burger mit verschiedenen Toppings	14
Pulled Pork BBQ Burger ^{A,C,F,G,N,M,0} Tomaten, Salat, Coleslaw, Barbecuesauce, skin-on fries	13
Pulled Chicken BBQ Burger ^{A,C,F,G,N,M,0} Tomaten, Salat, Coleslaw, Barbecuesauce, skin-on fries	13
Veggy-Burger ^{A,C,F,G,N,M,0} Vegetarisches Burgerlaibchen, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Essiggurkerl, Barbequesauce, Mayonnaise	14
Morning After Burger ^{A,C,F,G,N,M,0} Salat, Speck, Cheddarkäse, Balsamicozwiebeln, Spiegelei, Chipotles	14

Upgrades für den Burger

Süßkartoffel Fries Alle Gerichte servieren wir auch mit Süßkartoffel fries anstatt Skin-on fries	Aufpreis 2
Double Patty 2mal soviel Fleisch für den großen Hunger	Aufpreis 3

Allergiker bitten wir zu beachten:

In unserem Betrieb werden eine Vielzahl von allergenen Lebensmitteln verarbeitet. Eine Kreuzkontamination kann daher nie ausgeschlossen werden.

Legende Allergeninformation lt. Verordnung

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch einschließlich Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Desserts

Crème brûlée ^{C,G}	7
Tiramisu ^{A,C,F,G,H}	8
Kaiserschmarrn im Eisenpfandl ^{A,C,G} Zwetschkenröster	10
Doppelte Portion Kaiserschmarrn ^{A,C,G} im Pfandl mit vielen Gabeln zum gemeinsamen Genießen Zwetschkenröster	16
Hausgemachter Apfelstrudel ^{A,C,G,0} mit Sahne	5
mit Vanillesauce	6
Kleine Käseauswahl mit Obst ^{A,G,H} Pecorino, Parmesan	13