

SPEISEKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN
BENVENUTO





ANTIPASTI

Vitello Tonnato auf Thunfischsugo mit Rucola Salat und gehobeltem Parmesan	15,50	€
Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Ruccola, Zitrone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan	16,00	
Antipasti Teller mit frisch gegrilltem Gemüse, Vitello Tonnato, Parmaschinken, luftgetrocknete italienische Salami und Tomate Mozzarella	15,50	
– auf Wunsch zusätzlich mit marinierten Meeresfrüchten und gebratenen Garnelen	18,30	
✓ Melanazane Griglia gegrillte Aubergine, Auberginencreme, Knoblauch, frische Kräuter, Pinienkerne	13,50	
Muscheln »Meisterhaus« mit Käse, Tomatensoße und Knoblauch überbacken	13,50	
Gamberi Aglio Olio e Peperoncino Garnelenpfännchen mit Knoblauch und Peperoncini	16,50	



SALATE

Meisterhaus edle Blattsalate mit Kirsch-Strauchtomaten als Beilage groß	4,50 9,00	€
Meisterhaus Spezial edle Blattsalate mit Vitello Tranchen, Parmaschinken, eingelegter Thunfisch aus eigener Herstellung und Peccorino	15,50	
Tomate Stracciatella Intense Tomaten mit geräuchertem Ricotta, Burrata und altem Balsamico	13,50	
Grilled Ceasar Salad gegrilltes Maishähnchen, Romana-Salat, Parmesan	19,50	

SUPPEN

✓ Crema di Pomodori Tomatencremesuppe	5,50	€
✓ Minestrone leicht tomatisierte Gemüsesuppe	7,50	
Zuppa di Pesce Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Lachs, Muscheln, Garnele	15,50	



UNSER BLATTSALAT

Lollo Bionda, Frisee gelb, Lollo Rosso, Radicchio, Kerbel, Rucola, Babyspinat.
Alle Salate werden mit unserem herzhaften Meisterhaus Dressing mariniert, (weißer
Balsamico, Olivenöl, Senf) wahlweise mit Essig-Öl (Balsamico Classico, Olivenöl)



KALB

	€
Ⓢ Involtini alla Markus Tullius gefüllte Kalbsroulade auf Risotto	29,50
Ⓢ Scaloppine Kalbsschnitzel mit mediterranem Kartoffelsalat	27,50
Ⓢ Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei auf Tomatensugo mit hausgemachten Gnoccis	26,50



FISCH

	€
Gegrilltes Lachsfilet auf Hummerschaumsauce mit Risotto	26,50
Dorade „Royal“ ganze gegrillte Dorade mit Meisterhaus Salat	29,50
Loup de Mer gegrillt Raubfisch-Filet gegrillt mit Kräuteröl und Spaghetti Aglio e Olio	26,50
Languste (nur Vorbestellung)	

180 TAGE
GRAIN FED
FÜTTERUNG



FÜNF-
MALIGER
GEWINNER:



HALAL
Zertifiziert



STEAKS

	€
Black Angus Flank-Steak 200g	29,50
Black Angus Rumpsteak 200g	34,50
Black Angus Rinderfilet 200g	49,90
Bistecca Fiorentina (nur Vorbestellung) 2-3 Personen nach Gewicht, wie gewachsen	

Alle Steaks reichen wir mit Gemüse der Saison

STEAK TEMPERATUREN

Rare/Blutig	50° C	Medium	63° C
Medium Rare	54° C	Well Done	65° C

BEILAGEN

	€
Risotto (wechselnd)	6,50
Spaghetti Aglio e Olio	4,50
junge Kartoffeln (im Ganzen gebraten)	3,50
Raviolo (saisonal gefüllt)	6,50
hausgemachte Gnoccis	4,50

Sehr geehrte Gäste,
liebe Meisterhaus Freunde,

mit Bedacht zurück zum
Wesentlichen und im
Hinblick auf das Neue,
geht das Meisterhaus den
Weg "Back to the Roots".
Die Natur beschenkt uns
jedes Jahr aufs Neue mit
tollen Produkten.

Unsere Klassiker wie auch
unsere Empfehlungen, sind
mit zeitgemäßer Methode
zubereitet, um den
natürlichen Geschmack
hervorzuheben. Mit der
Konzentration auf das
Wesentliche und einem
hohen Anspruch an uns
selbst greifen wir auf
naturverträglichen
Anbauten und artgerecht
aufgezoogene Lebensmittel
zurück.

Wir bitten um Verständnis
wenn wir einige Sonder-
wünsche nicht mehr
erfüllen können.

*Euer
Daniel Gala
und Team*

MEHLSPEISEN

	€
Penne Rabiata mit Tomaten, Parmaschinken, Peperoni und Petersilie	9,50
Spaghetti »Frutti di Mare« mit Tomaten und Meeresfrüchten	15,50
Spaghetti »Aglio e Olio« mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	10,30
Ⓢ Ravioli Vegetarino mit Spinat und Ricotta-Käse-Füllung – in Tomaten-Ragout	10,50
L'Aragosta alla Meisterhaus Pasta mit Garnelen in Hummersauce	14,50
Tortellini alla Panna e Prosciutto mit Sahnesoße und Schinken	10,50
Tagliatelle »Casarecce – Meisterhaus« Bandnudeln mit Champignons, Kalb- und Rindfleisch, in einer sahnigen Tomatensugo	16,50
Lasagne Gialle all'Forno Hausgemachte, geschichtete Pasta mit Tomaten, Fleischsoße, Schinken und Käse – gratiniert	11,50
Spaghetti »Speciale« mit 5 Gambas, Tomaten-Ragout, Basilikum und Aglio	21,50
Tagliatelle mit Lachs, Spinat in Sahnesauce	15,50
Ⓢ Ravioli Barbabietola mit confierter Rote Bete, Pinienkernen, frische Kräuter	13,50
Spaghetti „Vongole“ Herzmuscheln im pikanten Weißweinsud mit frischen Kräutern	19,50



DESSERT

	€
hausgemachtes Tiramisu	8,50
hausgemachtes Limoncello-Parfait	8,50
Tartuffo	7,50
Panna-Cotta mit Tonkabohne (laktosefrei)	7,50

FRISCH AUS DEM HOLZOFEN!

PIZZEN

Sehr geehrte Gäste, gerne bereiten wir unsere hervorragenden Steinofen-Pizzen für Sie zu.

Jedoch bitten wir um Verständnis, falls diese nicht zeitgleich mit den bestellten Küchenspeisen an Ihrem Tisch sind.

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse belegt.



		€			€		
✓	Margherita	Tomatensauce, Käse	10,80	✓	Cipolla	Zwiebeln	12,30
✓	Napoletaner	Knoblauch	11,30		Mista	verschiedene Beilagen	14,80
	Salami	Salami	12,30		Giovanni	Paprika, Thunfisch, Champignons	13,80
	Pikante	Thunfisch, Zwiebeln	14,30		Spezial	Thunfisch, Schinken, Champignons, Salami, Artischocken	15,80
	Rustica	Salami, Sardellen	13,30	✓	Chef	vier verschiedene Käsesorten	14,80
	Romana	Kapern, Sardellen	13,30		Torino	Schinken, Champignons, Thunfisch	14,30
✓	Funghi	Champignons	11,80		Franco	Spinat, Crevetten, Knoblauch	16,80
	Tonno	Thunfisch	13,30		Hawaii	Schinken, Ananas	13,80
	Prosciutto	Schinken	13,30	✓	Vegan	frisches Gemüse, Champignons, Knoblauch <i>- ohne Käse</i>	14,00
	Meisterhaus	Schinken, Paprika, Salami, Oliven	14,40	✓	Vegetaria	frisches Gemüse, Champignons, Knoblauch	14,50
	Mario	Champignons, Salami, Schinken, Thunfisch, Oliven, Ei	14,80		Lachs	Lachs, Lauch	18,30
	Quattro Stagioni	Schinken, Oliven, Artischocken, Sardellen, Champignons	14,30		Scharfe Salami	scharfe Salami, Rucola, gehobelter Parmesan	17,30
	Capricciosa	Champignons, Salami, Schinken, Ei	13,80		Completa	Parma-Schinken, Rucola, gehobelter Parmesan	17,30
	Brasiliana	Schinken, Champignons	13,30	✓	Focaccia weiß	Olivenöl	7,50
	Vongole	Baby-Muscheln, Knoblauch	13,30	✓	Focaccia rot	Tomaten, Basilikum <i>mit Sardellen</i>	9,00 9,80
	Scampi	Crevetten, Knoblauch	16,60	✓	Bruschetta	frische Tomatenwürfel, Basilikum, Schalotten, Knoblauch-Olivenöl <i>große Portion</i>	10,80 13,80
✓	Vesuvio	Zwiebeln, Paprika	13,30				
	Pirata	Fleischsauce, gehobelter Parmesan	12,80				
✓	Inferno	Peperoni	11,80				
	Maurizio	Baby-Muscheln, Krabben	15,30				
	Frutti di Mare	Meeresfrüchte	15,80				
	Marcello	Champignons, Salami	13,30				
	Pippo	Spinat, Schinken	13,80				

OFFENE WEINE

WEISS

		€
Frizzantino	0,2l	4,50
lieblich	0,5l	11,00
Frascati	0,2l	4,50
trocken	0,5l	11,00
Pinot Grigio	0,2l	6,00
trocken	0,5l	13,00
Regaleali Bianco	0,2l	7,00
halbtrocken	0,5l	15,00
Chardonnay	0,2l	6,00
trocken	0,5l	13,00
Lugana	0,2l	8,00
trocken	0,5l	18,00

ROT

		€
Lambrusco	0,2l	5,00
lieblich	0,5l	11,50
Chianti	0,2l	6,00
trocken	0,5l	12,50
Primitivo	0,2l	6,50
trocken	0,5l	13,50
ROSÉ	0,2l	6,00
trocken	0,5l	12,50



ITALIENISCHER PROSECCO

		€
Bepin de Eto Prosecco	Glas	5,50
Superiore Millesimato DOCG	Fl. 0,75l	33,00
Bepin de Eto Flavé Rosato	Glas	5,50
Spumante Brut Millesimato	Fl. 0,75l	33,00

BIERE VOM FASS

		€
Dortmunder Aktien Pilsener	0,3l	3,60
Hövels Bitter Bier	0,3l	3,60
Krefelder	0,3l	3,60
Alster	0,3l	3,60
Radler	0,3l	3,60
Alle Biere vom Fass	0,4l	4,50
» Im Biergarten ausschließlich in 0,4l Gläsern!		



Allgäuer Büble Weizen	0,5l	4,80
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei	0,5l	4,80
Jever Fun	0,3l	3,50

WEINFLASCHEN

WEISS

		€
Regaleali	DOC	12,0%
Tasca d'Almerita / Sicilia	0,75l	23,00
Lugana	DOC	13,0%
Santa Christina / Venetien	0,75l	30,00
Lugana I Frati	DOC	13,5%
Ca'die Frati / Lombardei	0,75l	33,00
Pinot Grigio	DOP	13,0%
Puiatti / Friuli	0,75l	28,00
Chardonnay	DOP	13,0%
Puiatti / Friuli	0,75l	28,00
Chardonnay	IGT	12,5%
Scaia / Veneto	0,75l	23,00
Greco di Tufo	DOCG	12,5%
Mastroberardino / Kampanien	0,75l	32,00
Gavi di Gavi	DOCG	12,5%
Villa Sparina / Piemont	0,75l	35,00
Gavi di Gavi	DOCG	12,0%
La Scolca / Piemont	0,75l	48,00
Pinot Grigio	IGT	13,0%
Jermann / Friuli	0,75l	40,00
Sauvignon	IGT	13,0%
Jermann / Friuli	0,75l	40,00
Roero Arneis	DOCG	14,0%
Bruno Giacosa / Piemont	0,75l	40,00



ROSÉ

Salento Rosato IGT 12,0%		
Five Roses / Leone de Castris	0,75l	28,00

ROT

		€
Primitivo Di San Marzano IGP 13,5%		
I Tratturi / Apulien	0,75l	22,00
Primitivo CalaMuri IGP 15,5%		
Menhir Salento / Apulien	0,75l	39,50
Salice Salentino IGP 13,5%		
Leone de Castris / Apulien	0,75l	28,00
Nipozzano Chianti DOCG 13,0%		
Frescobaldi / Toskana	0,75l	32,00
Rosso di Montalcino DOC 14,0%		
Frescobaldi / Toskana	0,75l	35,00
Le Volte IGT 14,0%		
Tenuta dell'Ornellaia / Toskana	0,75l	38,00
Brunello di Montalcino DOCG 14,5%		
Frescobaldi / Toskana	0,75l	65,00
Bricco dell'Uccellone DOCG 15,0%		
Barbera d'Asti / Bologna	0,75l	90,00

APERITIFS

		€
Sherry Dry	5 cl	5,00
Sherry Medium	5 cl	5,00
Sherry Cream	5 cl	5,00
Campari Orange	5 cl	7,00
Campari Soda	5 cl	6,50
Crodino Soda	5 cl	5,00
Aperol Spritz	5 cl	7,00
Lillet Wild Berry	5 cl	7,50



SPIRITUOSEN

		€
Wodka Absolut	2 cl	3,50
Korn	2 cl	3,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Jack Daniel's	4 cl	6,50
Vecchia Romagna (italienischer Brandy)	4 cl	6,00

BITTERE – HALBBITTERE

		€
Underberg	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Averna Siciliano	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50

VERMOUTH

		€
Martini Bianco	5 cl	5,00
Martini Rosso	5 cl	5,00
Martini Extra Dry	5 cl	5,00

DIGESTIFS

		€
Grappa und Obstbrände	2 cl ab	3,50
<i>Fragen Sie nach unserem erlesenen Grappa- & Obstbrand Sortiment!</i>		
Hausgemachter Limoncello*	14 cl	4,50
Marsala	5 cl	5,00
Sambuca	2 cl	3,50
Baileys	2 cl	3,50

ALKOHOLFREIES

		€
S.Pellegrino	0,75 l	7,00
Selters Medium	0,25 l	2,80
oder still Flasche	0,75 l	6,50
Pepsi	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,10
Pepsi-light	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,10
Mirinda	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,10
7 up	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,10
Spezi	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,10

» *Im Biergarten ausschließlich in 0,4 l Gläsern!*

Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,80
Kraftmalz	0,33 l	3,20

Apfelsaft	0,2 l	3,20
Orangensaft	0,2 l	3,20
Maracujasaft	0,2 l	3,20
Kirschsaff	0,2 l	3,20
Bananensaft	0,2 l	3,20
Rhabarbersaft	0,2 l	3,20
Säfte als Schorle	0,4 l	4,20



HEISSE GETRÄNKE

	€
Tasse Kaffee	2,80
Tasse Espresso	2,80
Tasse Espresso doppio	3,80
Tasse Cappuccino	3,80
Tasse Latte macchiato	4,50
Glas Tee mit Zitrone oder Sahne	2,60



/meisterhaus.unna

FOLGEN SIE UNS
AUF INSTAGRAM:



Symbole:

-  Vegan
-  Vegetarisch
-  Halal zertifiziert

HINWEIS ZU MITNAHME-VERPACKUNGEN

Aufgrund der aktuellen Verpackungsverordnung, bitten wir um Verständnis dafür, dass wir für jede Verpackung eine Gebühr von **0,50 €** erheben müssen.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.
Sie wünschen Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen?
Unser Personal hilft Ihnen gerne weiter.