

SPEISEKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN
BENVENUTO





ANTIPASTI

€

Vitello Tonnato

auf Thunfischsugo mit Rucola Salat
und gehobeltem Parmesan 16,00

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet

mit Rucola, Zitrone, Olivenöl
und gehobeltem Parmesan 16,50

Antipasti Teller

mit frisch gegrilltem Gemüse, Vitello Tonnato,
Parmaschinken, luftgetrockneter italienischer
Salami, Tomate und Büffelmozzarella 16,50

–
auf Wunsch zusätzlich mit marinierten
Meeresfrüchten und gebratenen
Garnelen 21,00

Cozze Nere – Muscheln Meisterhaus

mit Tomatensugo und Knoblauch
und Käse überbacken 14,50

Gamberi Aglio Olio e Peperoncino

Garnelenpfännchen mit Knoblauch
und Peperoncino 16,50

✓ **Bruschetta Meisterhaus Art**

mit fr. Tomatenwürfeln, Basilikum,
Schalotten und Olivenöl 14,00



SALATE

€

✓ **Meisterhaus**

edle Blattsalate mit Kirschtomaten
als Beilage 6,00
groß 9,00

Meisterhaus Spezial

edle Blattsalate mit Vitello Tranchen,
Parmaschinken, eingelegtem Thunfisch aus eigener
Herstellung und Peccorino 17,50

✓ **Caprese**

traditionelle, bunte Tomatensorten,
Büffelmozzarella und Balsamico 14,00

SUPPEN

€

✓ **Crema di Pomodori**

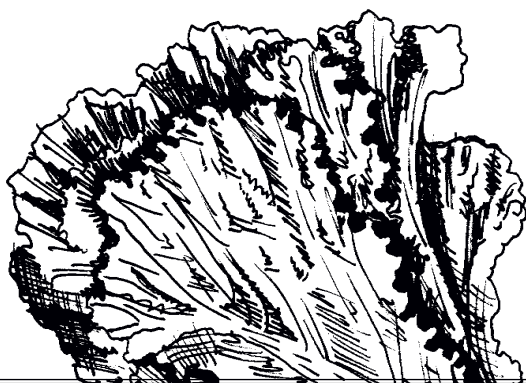
Tomatencremesuppe 5,50

Broccolieresuppe

mit frischem Lachs 9,00

✓ **Minestrone**

mit verschiedenen Gemüse der Saison 7,50



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)

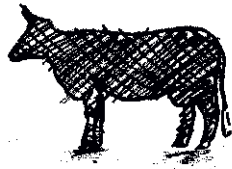


SCHWEIN

€

Saltimbocca (Spring in den Mund)

mit Salbei, Parmaschinken, Weißweinsauce,
Risotto und Gemüse Caponata 24,00



RIND

€

Ochsenbäckchen 24 Std gegart (Schmackofatz!)

Ochsenbäckchen in Rotweinjus mit
Rosmarinkartoffeln und Gemüse Caponata 26,50

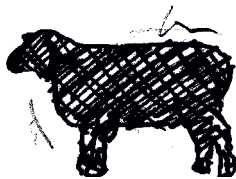
Argentinisches Angus Rinderfilet 200g

42,00

Argentinisches Rodeo

Roastbeef 200g 32,00

dazu Gemüse Caponata und Rosmarinkartoffeln
zur Wahl stehen: hausgemachte Kräuterbutter,
Rotweinjus, Weißweinsauce oder Senfsauce



LAMM

€

Lammkarree` rosa gebraten

mit Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 33,00



FISCH

€

Lachs gegrillt an Risotto

auf Weißweinschaum
mit Meisterhaus Salat 26,50

Gegrillter Lachs mit frischen Kräutern

Zitrone, Knoblauch-Kräuteröl und
Meisterhaus Salat 26,00

Dorade Royal

im Ganzen gegrillt an Meisterhaus Salat 29,50

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.

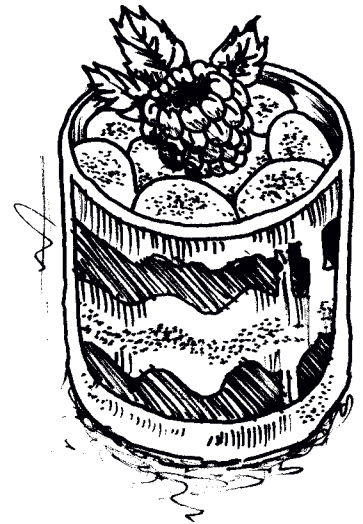
Wir bitten um Verständnis
wenn wir einige Sonder-
wünsche nicht mehr
erfüllen können.

Euer
Daniel Gala
und Team

AB SOFORT TÄGLICH BIS 22:00 UHR FÜR SIE GEÖFFNET!
MONTAGS & DIENSTAGS: NO PIZZA!

MEHLSPEISEN

	€
Tagliatelle »Casarecce – Meisterhaus« mit Pilzen und Rindfleischstreifen in einem sahnigen Tomatensugo	17,50
✓ Spaghetti mit Kirschtomaten Rucola und gehobeltem Parmesan	14,50
Tortellini alla Panna e Prosciutto mit Sahnesauce und Schinken	14,50
Penne Rabiata mit Tomaten, Parmaschinken und Peperoncino	13,50
Lasagne Gialle all'Forno Hausgemachte, geschichtete Pasta mit Tomaten, Fleischsauce, Schinken und Käse – gratiniert	14,00
✓ Spaghetti »Aglio e Olio« mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	11,00
L'Aragosta alla Meisterhaus Pasta mit Garnelen in Hummersauce	16,50
Tagliatelle Lachs mit Babyspinat in Sahnesauce	19,00
✓ FrISChe Ravioli Spinat-Ricotta-Käse-Füllung in Tomaten-Ragout	16,50
✓ Ravioli Barbabietola mit Rote Bete, Pinienkernen und frischen Kräutern	16,50
Spaghetti »Speciale« – mit Gambas Tomaten-Ragout, Basilikum und Knoblauch	22,00
Spaghetti »Frutti di Mare« mit Tomaten und Meeresfrüchten	18,00
FrISChe Teigrollen – gefüllt mit Lachs und Blattspinat in Hummersauce überbacken	17,50
Pulpo auf Bandnudeln Aglio e Olio, Peperoncino	22,00



DESSERT

	€
hausgemachtes Tiramisu	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.

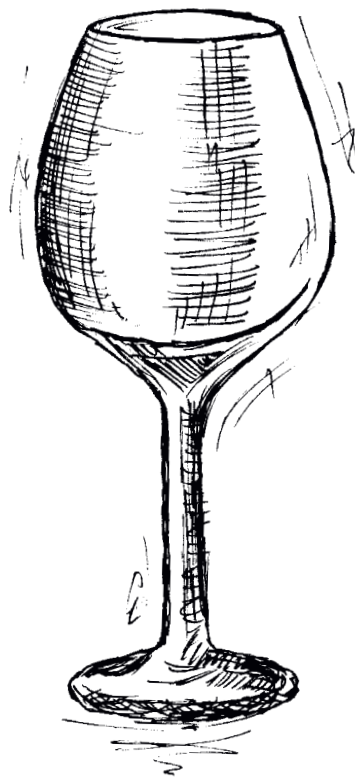
Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse belegt.



		€			€
✓ Margherita	Tomatensauce, Käse	13,50	Mista	verschiedene Beilagen	17,50
✓ Napoletaner	Knoblauch	14,00	Giovanni	Paprika, Thunfisch, Champignons	16,00
Salami	Salami	15,50	Spezial	Thunfisch, Schinken, Champignons, Salami, Artischocken	17,50
Pikante	Thunfisch, Zwiebeln	15,50	✓ Chef	vier verschiedene Käsesorten	17,00
Rustica	Salami, Sardellen	16,00	Torino	Schinken, Champignons, Thunfisch	16,50
Romana	Kapern, Sardellen	16,00	Franco	Spinat, Krabben, Knoblauch	18,00
✓ Funghi	Champignons	14,50	Hawaii	Schinken, Ananas	13,80
Prosciutto	Schinken	15,50	✓ Vegetaria	frisches Gemüse, Champignons, Knoblauch	17,50
Meisterhaus	Schinken, Paprika, Salami, Oliven	17,50	Lachs	Lachs, Lauch	19,50
Mario	Champignons, Salami, Schinken, Thunfisch, Oliven, Ei	17,50	Scharfe Salami	scharfe Salami, Rucola, gehobelter Parmesan	19,00
Quattro Stagioni	Schinken, Oliven, Artischocken, Sardellen, Champignons	18,50	Completa	Parma-Schinken, Rucola, gehobelter Parmesan	19,00
Capricciosa	Champignons, Salami, Schinken, Ei	17,50	✓ Focaccia weiß	Olivenöl	8,00
Brasiliana	Schinken, Champignons	16,00	✓ Focaccia rot	Tomaten, Basilikum mit Sardellen	12,50
Vongole	Baby-Muscheln, Knoblauch	15,50	✓ Bruschetta	frische Tomatenwürfel, Basilikum, Schalotten, Olivenöl große Portion	11,50 14,00
Scampi	Krabben, Knoblauch	17,50	kleine Gourmet-Pizza	mit Mozzarella, Basilikum und Riesen Gambas	19,50
✓ Vesuvio	Zwiebeln, Paprika	14,50			
Pirata	Fleischsauce	15,50			
Maurizio	Baby-Muscheln, Krabben	17,50			
Frutti di Mare	Meeresfrüchte	18,00			
Marcello	Champignons, Salami	15,50			
Pippo	Spinat, Schinken	15,50			

**AB SOFORT TÄGLICH BIS 22:00 UHR FÜR SIE GEÖFFNET!
MONTAGS & DIENSTAGS: NO PIZZA!**

OFFENE WEINE



WEISS

	€
Frizzantino	0,2l 6,50
lieblich	0,5l 15,00
Frascati	0,2l 6,50
trocken	0,5l 15,00
Pinot Grigio	0,2l 7,50
trocken	0,5l 18,00
Regaleali Bianco	0,2l 8,00
halbtrocken	
Chardonnay	0,2l 7,50
trocken	
Lugana	0,2l 9,90
trocken	
Weinschorle	0,2l 6,50
trocken	

ROT

	€
Lambrusco	0,2l 6,50
lieblich	0,5l 15,00
Chianti	0,2l 6,50
trocken	
Primitivo	0,2l 7,50
trocken	
ROSÉ	0,2l 6,50
trocken	0,5l 15,00

ITALIENISCHER PROSECCO

	€
Bepin de Eto Prosecco	
Superiore Millesimato DOCG	Glas 7,00
Bepin de Eto Flavé Rosato	
Spumante Brut Millesimato	Glas 7,00

BIERE VOM FASS

	€
Dortmunder Aktien Pilsener	0,3l 3,90
Hövels Bitter Bier	0,3l 4,10
Krefelder	0,3l 3,90
Alster	0,3l 3,90
Radler	0,3l 3,90
Alle Biere vom Fass ausser Hövels	0,4l 5,00
» Im Biergarten ausschließlich in 0,4l Gläsern!	
Allgäuer Büble Weizen	0,5l 6,00
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei	0,5l 6,00
Jever Fun	0,3l 3,90



APERITIFS

		€
Sherry Dry	5 cl	5,50
Sherry Medium	5 cl	5,50
Sherry Cream	5 cl	5,50
Campari Orange	5 cl	7,00
Campari Soda	5 cl	7,00
Crodino Soda	5 cl	5,00
Aperol Spritz	5 cl	8,50
Lillet Wild Berry	5 cl	8,50



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
Ramazzotti	4 cl	5,50

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

ALKOHOLFREIES

		€
S.Pellegrino	0,75 l	9,00
Selters Medium	0,25 l	3,00
oder still Flasche	0,75 l	8,50
Pepsi	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,80
Pepsi-light	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,80
Mirinda	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,80
7 up	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,80
Spezi	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,80

» Im Biergarten ausschließlich in 0,4 l Gläsern!

Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,50
Kraftmalz	0,33 l	3,90

Apfelsaft	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	3,50
Maracujasaft	0,2 l	3,50
Kirschsaft	0,2 l	3,50
Bananensaft	0,2 l	3,50
Rhabarbersaft	0,2 l	3,50
Säfte als Schorle	0,4 l	4,50



HEISSE GETRÄNKE

	€
Tasse Kaffee	3,00
Tasse Espresso	3,00
Tasse Espresso doppio	3,50
Tasse Cappuccino	4,00
Tasse Latte macchiato	4,50
Glas Tee mit Zitrone oder Sahne	3,50



/meisterhaus.unna

FOLGEN SIE UNS
AUF INSTAGRAM:



Symbole:

-  Vegan
-  Vegetarisch

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.