

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 21,50

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

frischer Brotkorb

mit cremigem Schmand-Sauerrahm-Dip 5,50



SUPPEN

€

Crema di Pomodori

Tomatencremesuppe 5,50

Broccolicremesuppe

mit frischem Lachs 9,00

Minestrone

mit verschiedenen Gemüse der Saison 7,50



SALATE

€

Meisterhaus

edle Blattsalate mit Kirschtomaten
als Beilage 6,50
groß 9,00

Meisterhaus Gamberi

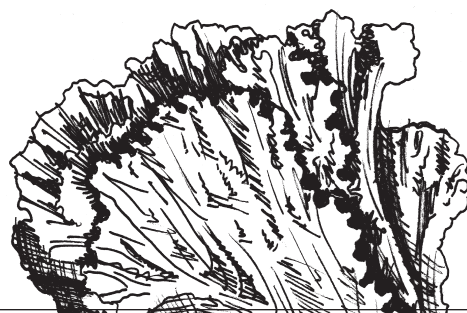
edle Blattsalate mit Kirschtomaten
und gegrillten Riesen-Garnelen 15,50

Meisterhaus Spezial

edle Blattsalate mit Vitello Tranchen,
Parmaschinken, eingelegtem Thunfisch aus eigener
Herstellung und Peccorino 16,50

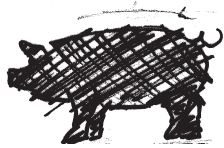
Caprese

traditionelle, bunte Tomatensorten,
Büffelmozzarella und Balsamico 15,50



Alle Salate werden mit unserem
Meisterhaus Dressing mariniert
(weißer Balsamico, Olivenöl, Senf).

Wahlweise mit Essig & Öl:
(Balsamico Classico und Olivenöl).



SCHWEIN

Saltimbocca (Spring in den Mund)

mit Salbei, Parmaschinken, Weißweinsauce,
Risotto und Gemüse Caponata 25,50



RIND

Ochsenbäckchen 24 Std gegart (Schmackofatz!)

Ochsenbäckchen in Rotweinjus mit
Rosmarinkartoffeln und Gemüse Caponata 34,00

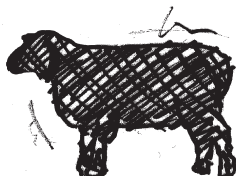
Argentinisches Angus Rinderfilet 200g

39,00

Argentinisches Rodeo

Roastbeef 200g 32,00
dazu Gemüse Caponata und Rosmarinkartoffeln

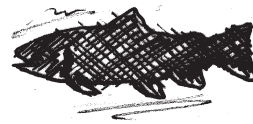
zur Wahl stehen: hausgemachte Kräuterbutter,
Rotweinjus, Weißweinsauce oder Senfsauce



LAMM

Lammkarree` rosa gebraten

mit Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 35,00



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 26,50

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

	€
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 Penne mit Garnelen in Hummersauce	16,50
Frische Tagliatelle Lachs mit Babyspinat in Sahnesauce	17,50
✓ Frische Ravioli Spinat-Ricotta-Käse-Füllung in Tomaten-Ragout	16,50
✓ Frische 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 Kaffee-Biscuitboden mit Mascarpone	8,50
Tartuffo italienisches Eisdessert	7,50
Panna-Cotta Vanille-Creme 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.

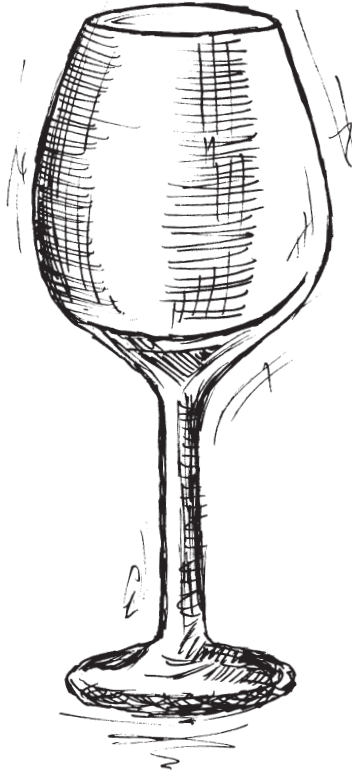
Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse belegt.



		€
✓ Margherita	Tomatensauce, Käse	13,50
✓ Napoletaner	Knoblauch	14,00
Salami	Salami	15,50
Pikante	Thunfisch, Zwiebeln	15,50
Rustica	Salami, Sardellen	16,00
Romana	Kapern, Sardellen	16,00
✓ Funghi	Champignons	14,50
Tonno	Thunfisch	15,50
Prosciutto	Schinken	15,50
Meisterhaus	Schinken, Paprika, Salami, Oliven	17,50
Mario	Champignons, Salami, Schinken, Thunfisch, Oliven, Ei	17,50
Quattro Stagioni	Schinken, Oliven, Artischocken, Sardellen, Champignons	18,50
Capricciosa	Champignons, Salami, Schinken, Ei	17,50
Brasiliana	Schinken, Champignons	16,00
Vongole	Baby-Muscheln, Knoblauch	15,50
Scampi	Krabben, Knoblauch	17,50
✓ 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

		€
Mista	verschiedene Beilagen	17,50
Giovanni	Paprika, Thunfisch, Champignons	16,00
Spezial	Thunfisch, Schinken, Champignons, Salami, Artischocken	17,50
✓ Chef	vier verschiedene Käsesorten	17,00
Torino	Schinken, Champignons, Thunfisch	16,50
Franco	Spinat, Krabben, Knoblauch	18,00
Hawaii	Schinken, Ananas	13,80
✓ Vegan - ohne Käse	frisches Gemüse, Knoblauch	16,50
✓ Vegetaria	frisches Gemüse, Knoblauch	17,50
Lachs	Lachs, Lauch	19,50
Scharfe Salami	scharfe Salami, Rucola, gehobelter Parmesan	19,00
Completa	Parma-Schinken, Rucola, gehobelter Parmesan	19,00
✓ Focaccia weiß	Olivenöl	8,00
Focaccia rot	Tomaten, Basilikum mit Sardellen	9,00 12,50
Bruschetta	frische Tomatenwürfel, Basilikum, Schalotten, Olivenöl	11,50 14,00 große Portion
kleine Gourmet-Pizza	mit Mozzarella, Basilikum und Riesen Gambas	19,50

OFFENE WEINE



WEISS

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

ROT

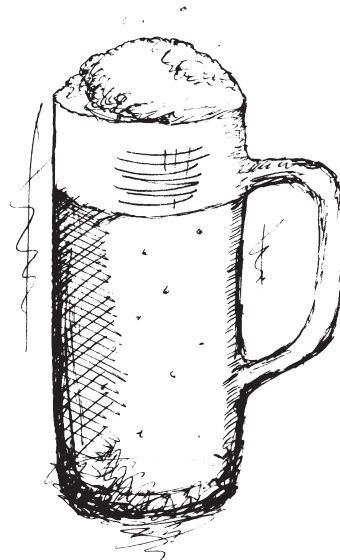
	€
Lambrusco	0,2 l 6,50
lieblich	0,5 l 15,00
Chianti	0,2 l 6,50
trocken	
Primitivo	0,2 l 7,50
trocken	
ROSÉ	0,2 l 6,50
trocken	0,5 l 15,00

ITALIENISCHER PROSECCO

	€
Bepin de Eto Prosecco	
Superiore Millesimato DOCG	Glas 7,50
Bepin de Eto Flavé Rosato	
Spumante Brut Millesimato	Glas 7,50

BIERE VOM FASS

	€
Dortmunder Aktien Pilsener	0,3 l 4,30
Hövels Bitter Bier	0,3 l 4,50
Krefelder	0,3 l 4,30
Alster	0,3 l 4,30
Radler	0,3 l 4,30
Alle Biere vom Fass ausser Hövels	0,4 l 5,00
» Im Biergarten ausschließlich in 0,4 l Gläsern!	
Allgäuer Büble Weizen	0,5 l 6,00
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei	0,5 l 6,00
Jever Fun	0,3 l 4,30



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