



ANTIPASTI

€

Vitello Tonnato

auf Thunfischsugo mit Rucola Salat
und gehobeltem Parmesan 16,00

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
mit Rucola, Zitrone, Olivenöl
und Parmesan 16,50

Antipasti Teller
mit gegrilltem Gemüse, Vitello Tonnato, Parma-
schinken, luftgetrockneter italienischer Salami,
Tomate und Büffelmozzarella 17,00

–
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen je 3,00

Cozze Nere – Muscheln Meisterhaus
mit Tomatensugo und Knoblauch
und Käse überbacken 16,00

Gamberi Aglio Olio e Peperoncino
Garnelenpfännchen mit Knoblauch
und scharfe Peperoni 16,50

✓ **Bruschetta Meisterhaus Art**
auf unserem Pizzaboden mit fr. Tomatenwürfeln,
Basilikum, Schalotten und Olivenöl 14,00

Brotkorb mit Dip
Frisches Brot mit hausgemachtem Sauerrahm-
Kräuter-Schmand-Dip und roten Zwiebeln 6,00
extra Portion Dip 3,50



SUPPEN

€

✓ **Crema di Pomodori**
Tomatencremesuppe 7,50

Fischsuppe
mit gemischten Fischarten 14,50

✓ **Minestrone**
mit verschiedenen Gemüse der Saison 8,50



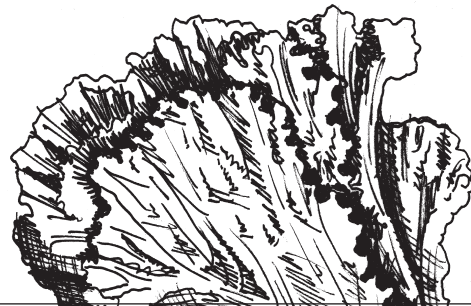
SALATE

€

✓ **Meisterhaus**
gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten
als Beilage 7,00
groß 10,50

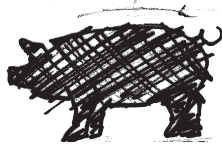
✓ **Meisterhaus Spezial**
edle Blattsalate mit Vitello, Parmaschinken,
eingelegtem Thunfisch aus eigener Herstellung
und Peccorino 16,50

Caprese
Tomaten, 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).

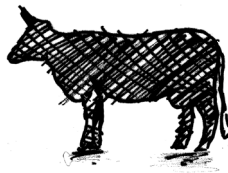


SCHWEIN

€

Saltimbocca (Spring in den Mund)

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



RIND

€

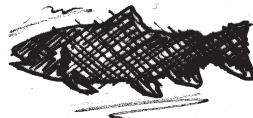
Ochsenbäckchen 24 Std gegart (Schmackofatz!)

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



FISCH

€

Lachs gegrillt an Risotto
 auf Weißweinschaum
 mit Meisterhaus Salat 27,50

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
 aufgezogene Lebensmittel
 zurück.

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

*Euer
 Daniel Herzog-Gala
 und Team*

MEHLSPEISEN

	€
Tagliatelle »Casarecce – Meisterhaus« mit frischen Champignons, Rind- und Kalbfleisch- streifen in einem sahnigen Tomatensugo	17,50
Ⓢ Spaghetti mit Kirschtomaten Rucola und Parmesan	15,50
Tortellini alla Panna e Prosciutto mit Sahnesauce und Schinken	15,50
Penne Rabiata mit Tomaten, Parmaschinken und scharfer Peperoni	14,50
Lasagne Gialle all´Forno Hausgemachte, geschichtete Pasta mit Tomaten, Fleischsauce, Schinken und Käse – gratiniert	15,50
Ⓢ Spaghetti »Aglio e Olio« mit Olivenöl, Knoblauch und scharfer Peperoni	12,50
L´Aragosta alla Meisterhaus Penne mit Garnelen in Hummersauce	17,50
Frische Tagliatelle Lachs mit Babyspinat in Sahnesauce	18,50
Ⓢ Frische Ravioli Spinat-Ricotta-Käse-Füllung in Tomaten-Ragout	17,50
Ⓢ Frische Ravioli Barbabietola mit Rote Bete, und frischen Kräutern	17,50
Spaghetti »Speciale« – mit Gambas Tomaten-Ragout, Basilikum und Knoblauch	24,00
Spaghetti »Frutti di Mare« mit Tomaten und Meeresfrüchten	18,00
Frische Tagliatelle mit Lachs und Blattspinat in Hummersauce	17,50
Pulpo auf Bandnudeln Aglio e Olio, scharfer Peperoni	22,00
Extra Parmesan Portion im Gläschen	2,50



DESSERT

	€
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.



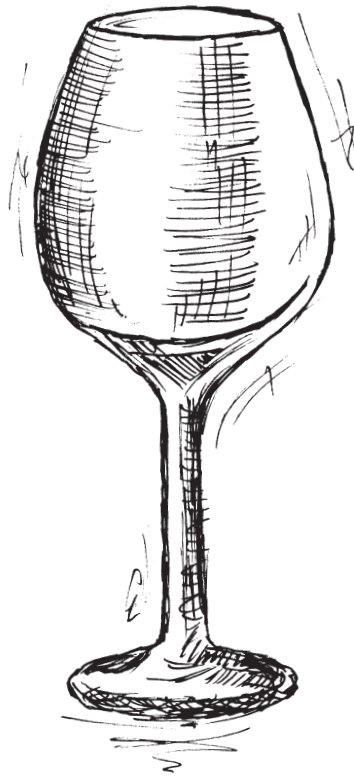
		€
✓ Margherita	Tomatensauce, Käse	13,50
✓ Napoletaner	Knoblauch	14,00
Salami	Salami	15,50
Pikante	Thunfisch, Zwiebeln	15,50
Rustica	Salami, Sardellen	16,00
Romana	Kapern, Sardellen	16,00
✓ Funghi	Champignons	14,50
Tonno	Thunfisch	15,50
Prosciutto	Schinken	15,50
Meisterhaus	Schinken, Paprika, Salami, Oliven	17,50
Mario	Champignons, Salami, Schinken, Thunfisch, Oliven, Ei	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	Fleischauc	15,50
Maurizio	Baby-Muscheln, Krabben	17,50
Frutti di Mare	Meeresfrüchte	18,00
Marcello	Champignons, Salami	15,50
Pippo	Spinat, Schinken	15,50

		€
Giovanni	Paprika, Thunfisch, Champignons	16,00
Spezial	Thunfisch, Schinken, Champignons, Salami, Artischocken	17,50
✓ Chef	vier verschiedene Käsesorten	17,00
Torino	Schinken, Champignons, Thunfisch	17,50
Franco	Spinat, Krabben, Knoblauch	18,00
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
kleine Gourmet-Pizza	mit Mozzarella, Basilikum und Riesen Gambas	19,50

✓ Vegan

Alle vegetarischen Pizzen sind auch vegan (ohne Käse) erhältlich.

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

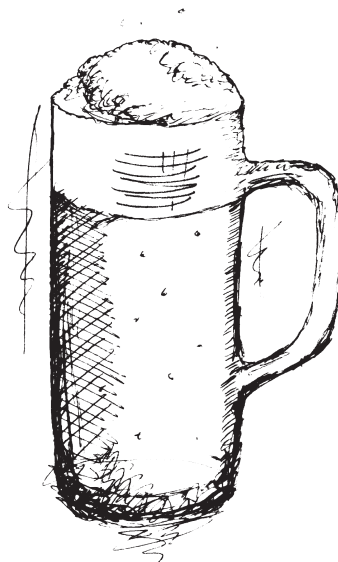
	€
Lambrusco	0,2l 6,50
lieblich	0,5l 15,00
Chianti	0,2l 6,50
trocken	
Primitivo	0,2l 7,50
trocken	
ROSÉ	0,2l 6,50
trocken	0,5l 15,00

ITALIENISCHER PROSECCO

	€
Bepin de Eto Prosecco	
Superiore Millesimato DOCG	Glas 8,00
Bepin de Eto Flavé Rosato	
Spumante Brut Millesimato	Glas 9,00

BIERE VOM FASS

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



APERITIFS

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

BITTERE – HALBBITTERE

		€
Underberg	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Averna Siciliano	4 cl	6,00
Ramazotti	4 cl	6,00

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>		
Limoncello auf Eis	4 cl	6,50
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
Kirschsafft	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	4,50
Tasse Latte macchiato	5,00