

WILLKOMMEN BEI ROOTS & FLAMES

Bei uns beginnt jedes Gericht mit einer Geschichte und endet als Erlebnis.

Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von den Aromen unserer Speisen verwöhnen.

Fühlen Sie sich ganz wie zu Hause.

Where tradition merges flavor.

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Kroatischer luftgetrockneter Rohschinken mit Käse ^{G,L,3,12} **14,90€**
mit Oliven, Cherry Tomaten und eingelegten Gewürzgurken

Rinderfiletcarpaccio ^{L,1,3} **15,00€**
mit Rucola, Pinienkerne und Balsamico-Creme

Buratta Dalmatien ^{G,L,1} **12,00€**
mit Rucola, Cherry Tomaten, getrocknete Feigen, Honig und Balsamico-Creme

Fleischplatte " Roots " ^{H,L,3,5} **30,00€**
Kroatische Wurstvarianten mit Oliven, Cherry Tomaten, eingelegten Gewürzgurken und getrocknete Feigen

Suppen

Rindersuppe ^{A,C,I} **5,90€**

Tomatensuppe ^I **5,00€**

Warme Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse ^{G,L,1,2} **13,90€**
mit Rucola, Speck, Honig und Balsamico-Creme

Scampi " Buzara " ^{A,B,L,5} **14,90€**
gedünstet Garnelen mit Weißwein, Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten, Semmelbröseln und frische Petersilie

Saftige Steaks, feines Grillfleisch, frischer Fisch, saisonale Salate, Tagliatelle oder klassischen Ćevapčići– jedes Gericht hat seinen eigenen ursprünglichen Charakter.

HAUPTGERICHTE

Salate

Salat der Saison, Cherry-Tomaten, Gurken, Parmesan, Olivenöl, Balsamico Dressing ^{G,L,1} **9,90€**

WAHLWEISE DAZU :

Rinderstreifen	6,20€
Putenstreifen	3,90€
Thunfisch	2,50€
Gebratener Lachs	5,20€
Gebratene Garnelen	6,20€
Gebratene Champignons	2,00€
Ziegenkäse	6,90€
Burrata	2,60€
Avocado	2,20€
Trauben	1,50€
Äpfel	1,50€
Walnüsse	1,50€

Tagliarini

Tagliarini Vegetariana ^{A,C,G,I} **14,90€**
mit Gemüse der Saison in Tomaten-Mascarpone-Sauce

Tagliarini mit Rinderfiletstreifen ^{A,C,G,} **16,90€**
mit gegrilltem Rinderfiletstreifen in einer cremigen Kräuter-Rahmsauce und Parmesan

Tagliarini mit Garnelen ^{A,B,C,G,H,3} **17,60€**
mit gebratenen Garnelen in einer roten Pesto-Sauce, Basilikum und Cherry-Tomaten

*Selbstgemachte
Tagliarini*

BIOLANDHOF WESSINGER

Eier



*Selbstgemachtes
Hackfleisch*

METZGEREI NAUMANN

Regionale Fleischqualität

Strohschwein



HAUPTGERICHTE

Fleischspezialitäten

Ćevapčići ^{A,C,G,1}

16,50€

gegrillte Hackfleischröllchen mit Kajmak in einem Fladenbrot und Beilagensalat

Gurmanska Pljeskavica ^{A,C,G,1}

17,90€

gegrillte Hacksteak mit Kajmak, Pommes frites und Beilagensalat

Schnitzel Wiener Art ^{A,C,G,1}

15,90€

paniertes Schnitzel vom Strohschwein mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

Schweinemedallions ^{G,1,2,3,4}

21,90€

gegrillte Schweinemedallions vom Strohschwein mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat

Fisch

Lachsfilet in "Škartoc "

20,90€

in Backpapier mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln gegart

Baby-Calamari vom Grill ^{G,L}

18,90€

mit Spinat-Kartoffel-Stampf und Sauce "Trscanski Art" (Olivenöl, frische Knoblauch, Petersilie)

HAUPTGERICHTE

Steaks and more...

Auf den weiten Ebenen der argentinischen Pampas wachsen Rinder unter freiem Himmel auf, ernähren sich von natürlichem Gras und entwickeln dabei einen unverwechselbaren Charakter.

Diese traditionelle Haltung – geprägt von den legendären Gauchos – verleiht dem Fleisch seine besondere Qualität: zart, saftig und intensiv im Geschmack.

*gewürzt mit Salzflocken und hausgemachter Pfeffermischung,
dazu Kräuterbutter

Argentinisches Rinderfilet

150g | 24,00€

250g | 33,00€

300g | 38,00€

Argentinisches Rumpsteak

200g | 26,00€

300 g | 32,00€

T- Bone Steak

NACH ANFRAGE

WAHLWEISE DAZU :

Beilagensalat ¹

Saisonales Gemüse

Bratkartoffel

Rosmarinkartoffeln

Pommes frites

Lammfilet ca. 250g^{G,L}

32,90€

gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Kräuter-Cognac-Sauce

Bauernsteak ca. 250g

23,50€

Nackensteak vom Strohschwein gegrillt mit Bratkartoffeln
und glasierten Zwiebeln

Putensteak ca. 200g^{C,G,L}

18,90€

gegrillt mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Die kleinen Begleiter...

Sorgfältig zubereitet und perfekt abgestimmt auf unsere Gerichte.

Beilagen

Korb hausgemachtes Brot	1,50€	Bratkartoffeln	4,00€
Beilagensalat ¹	5,00€	Rosmarinkartoffeln	4,00€
Saisonales Gemüse	4,00€	Pommes frites	4,00€

Saucen und Co.

Kräuterbutter ^G	2,00€	Smoky-BBQ-Sauce	2,00€
Kajmak ^G	2,00€	Pfeffersauce ^G	3,00€
Ajvar ^{1,2,J}	1,50€	Champignonsauce ^G	3,00€

Zum Abschluss...

Süße Momente, die das Erlebnis abrunden.

Desserts

Gemischtes Eis ^G **5,00€**

Vanille-, Schokoladen- und Erdbeer-Eis

Pfannkuchen ^G **7,00€**

WAHLWEISE DAZU

* Vanilleeis und Schokoladensauce

* Marmelade oder

* Honig und Walnüsse

Allergene & Zusatzstoffe

A) glutenhaltig, enthält Weizen; B) enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; C) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; D) enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse; E) enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; F) enthält Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse; G) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; H) enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; I) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; J) enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; K) enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite; M) enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; N) enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel ; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Süßungsmittel; 9) Aspartam- Phenylalaninquelle; 10) mit Phosphat; 11) coffeinhaltig; 12) chininhaltig

Von klassischen Aperitifs über feinen Champagner und Prosecco bis hin zu fruchtigen Cocktails – für jeden Moment der passende Genuss.

Aperitif

Aperol Spritz ^{L,1,12}	8,50€
Roots & Flames Spritz ^{L,1,12}	8,90€
Prosecco, Likör aus Teran-Rotwein, Sprudelwasser, Trauben	
Hugo ^{L,3}	8,50€
Lillet Wild Berry ^{L,1,3}	8,50€
Campari Orange/ Campari Soda ^{L,1}	8,50€

Cocktails

Cuba Libre ^{1,11}	9,00€
South Side	10,50€
Negroni ^{1,1}	9,50€
Espresso Martini ^{1,11}	9,50€
Pina Colada ^G	10,00€
Mai Tai ^H	13,50€

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss ^{G,1}	7,50€
Lavendel-Gurken-Sprudel ^{I,1,8}	8,50€

Heiß oder erfrischend...

Mineralwasser

Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 L// 3,20 0,75 L// 6,50€
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 L// 3,20 0,75 L// 6,50€

Fruchtsäfte & Limonaden

(Direktsaft)		
Apfelsaft		0,20 L// 3,60€
(Orangensaftkonzentrat)		
Orangensaft		0,20 L// 3,60€
(Direktsaft)		
Traubensaft		0,20 L// 3,80€
Apfelschorle naturtrüb ^{1,3}	0,25L// 3,40 0,50 L// 4,60€	
Johannisbeerschorle	0,25L// 3,60 0,50 L// 4,80€	
Holunderblütenschorle ¹	0,25L// 3,60 0,50 L// 4,80€	
Orangensaft frisch gepresst	0,20 L// 6,00€	
Cedevita Vitamingetränk	0,30 L// 3,40€	
Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite ^{1,3,8,9,10,11}	0,33 L// 3,60€	
Fifty Fifty Cola Mix ^{1,10,11}	0,25L// 3,60 0,50 L// 4,80€	
Fever-Tree Tonic Water ¹²	0,20 L// 3,80€	
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ¹²	0,20 L// 3,80€	
Fever-Tree Bitter Lemon ¹²	0,20 L// 3,80€	

Heissgetränke

Tasse Kaffee	3,00€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	3,70€
Espresso Macchiato ^G	2,70€
Cappuccino ^G	3,50€
Latte Macchiato ^G	3,70€
Milchkaffee ^G	3,70€
Affogato ^G	4,80€

Klassisch oder besonders...

Von vertrauten Sorten bis zu ausgewählten Spezialitäten für jeden Geschmack.

Biere vom Fass

Exquisit Hell ^A	0,30 L// 3,80 0,50 L// 4,80€
Marie Hausbrendel Weißbier ^A	0,30 L// 3,80 0,50 L// 4,80€
---> Radler, Russ oder Colaweizen ^{A,1,11}	

Flaschenbiere

Marie Hausbrendel alkoholfrei Hell ^A	0,50 L// 4,80€
Nullinger alkoholfrei Weißbier ^A	0,50 L// 4,80€
Hefe-Weißbier leicht ^A	0,50 L// 4,80€
Hefe-Weißbier dunkel ^A	0,50 L// 4,80€
Schweden Pils ^A	0,33 L// 3,80€
Bayerisch Dunkel ^A	0,50 L// 4,80€

Mit viel Leidenschaft und Freude werden in Zusmarshausen die Schwarzbräu Bierspezialitäten gebraut.

Für die Herstellung des Bieres werden die besten Hopfensorten aus den Regionen Hallertau, Spalt und Tettnang sorgfältig ausgewählt, das Wasser stammt aus eigenen Tiefbrunnen und es werden hochwertige traditionelle Gerstensorten verwendet, die in der eigenen Mälzerei zu Biermalz verarbeitet werden.

Handverlesene Zutaten, Malz aus der brauereieigenen Mälzerei, sowie handwerkliche Braukunst. Dieser Anspruch hat sie zu Deutschland's meistprämierter Brauerei gemacht.

Seit Generationen braut die Familienbrauerei Biere von höchster Qualität, die regelmäßig höchste Auszeichnungen erhalten. Im Jahr 2015 als beste deutsche Brauerei ausgezeichnet und 2010 mit dem Bundesehrenpreis versehen, steht die Brauerei Ihren Bieren in Sachen Prämierungen in nichts nach. Mit nunmehr über 700 Medaillen ist Schwarzbräu einsame Spitze!



Vom Weinberg in das Glas...

Jede Flasche erzählt von Herkunft, Handwerk und Zeit. Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl.

Weißweine

MALVAZIJA KOZLOVIĆ^{L,3}

Rebsorte: Istrische Malvasia, Weingut: Kozlovic, Kroatien, Kategorie: Trockene Weißweine

Ein Klassiker und ein Markenzeichen des Hauses. Sanft und zurückhaltend in der Nase, fruchtig und leicht salzig am Gaumen, mit ausgeprägtem Sortencharakter und einem köstlichen Abgang. Elegant, harmonisch und frisch, mit mittlerem Körper und angenehmer Frische, passt er hervorragend zu Fischgerichten, hellem Fleisch und Pasta mit leichten Saucen.

0,10 L // 5,00 | 0,20 L // 8,50 | 0,75 L // 30,00€

ŽLAHTINA IVAN KATUNAR^{L,3}

Regional Rebsorte: Žlahtina, Weingut: Ivan Katunar, Kroatien, Kategorie: Trockene Weißweine

Žlahtina Ivan Katunar zeigt sich mit heller, grüngelber Farbe und einer klaren Konsistenz im Glas, einer wiedererkennbaren Geruchsnote von erfrischenden und verfeinerten fruchtigen sowie mineralischen Aromen. Als eine Bereicherung für jede Mahlzeit, entwickelt dieser Wein eine wohlschmeckende und saftige, überaus genießbare Textur für den Gaumen.

0,10 L // 4,00 | 0,25 L // 6,80 | 0,50 L // 13,50€

ŽLAHTINA SV. LUCIJA IVAN KATUNAR^{L,3}

Regional Rebsorte: Žlahtina, Weingut: Ivan Katunar, Kroatien, Kategorie: Trockene Weißweine

Dieser Premium-Zlahtina wird in der Nähe von Baska auf der Insel Krk angebaut. Er bezaubert durch seine gelb- bis goldgrüne Farbe; die Aromen erinnern an Quitten, Pfirsiche, Zitrusfrüchte und Rosen. Die Mineralität ist betont und ein edler Geschmack nach Ananas und reifen Trauben gibt dem Wein eine elegante Süße, die noch eine Weile angenehm auf dem Gaumen bleibt.

0,10 L // 5,00 | 0,20 L // 8,00 | 0,75 L // 27,00€

SV. NEDIJA KATUNAR^{L,3}

Rebsorte: Sauvignon, Weingut: Katunar, Kroatien, Kategorie: Halb-Trockene Weißweine

Dieser halbtrockene Weißwein stammt von der Insel Krk und zeichnet sich durch seine Aromatik und Frische aus. Er passt hervorragend zu leichten Gerichten, Meeresfrüchten und Pasta.

0,10 L // 5,00 | 0,20 L // 8,00 | 0,75 L // 27,00€

SILVANAC ZELENi MARTIN ALBUS^{L,3}

Rebsorte: Silvaner Grün, Weingut: Martin Albus, Kroatien, Kategorie: Premium Trockene Weißweine

Die Reifung an der sonnenverwöhnten Südostseite, umweht von warmen Brisen und mit reduziertem Ertrag, verleiht diesem Wein eine ideale Harmonie – eine Synergie fruchtiger Aromen von grünem Apfel, Weinbergpfirsich und knackigen Zitrusfrüchten. Es ist eine Harmonie aus Frische und verspielten Aromen, die lange auf der Zunge verweilen.

0,10 L // 5,00 | 0,20 L // 8,00 | 0,75 L // 27,00€

SAUVIGNON MARTIN ALBUS^{L,3}

Rebsorte: Sauvignon, Weingut: Martin Albus, Kroatien, Kategorie: Premium Trockene Weißweine

Beim Genuss eines Sauvignon Martin Albus verwöhnt die Nase die Sinne mit einem Bouquet von tropischen Früchten, Passionsfrucht und Akazienblüte.

0,10 L // 5,00 | 0,20 L // 8,00 | 0,75 L // 27,00€

Rotweine

MERLOT ÖKO^{L,3}

Rebsorte: Merlot, Weingut: Korlat, Kroatien, Kategorie: Trockene Rotweine

Korlat Merlot ÖKO ist ein Wein von glänzender, dunkelroter Farbe, der in Eichenfässern heranreift. Es ist ein Wein mit einer kräftigen, reichhaltigen Struktur, unterstützt durch Aromen von reifen roten Kirschen und Himbeerfrüchten, zusätzlich harmonisch mit diskreten würzigen Aromen angereichert. Der lang anhaltende, reiche Geschmack mit gleichmäßiger Frische und weichen, reifen Tanninen verleiht dem Wein eine zusätzliche Dimension und eine feine, glatte Textur.

0,10 L // 6,00 | 0,20 L // 10,50 | 0,75 L // 37,00€

* Bio-Weine werden aus biologisch angebauten Trauben hergestellt. Die biologische Produktion erlaubt nicht die Verwendung von Mineraldüngern und synthetischen Pestiziden und führt zu einem reinen natürlichen Aroma und Geschmack von Wein.

SYRAH KORLAT^{L,3}

Rebsorte: Syrah, Weingut: Korlat, Kroatien, Kategorie: Trockene Rotweine

Intensiv konzentriert und gewürzt mit Aromen von reifen Beeren wie Brombeeren und schwarzen Rosinen. Die starke Komplexität und Persönlichkeit des Duftes wird auch durch die schön aufeinander abgestimmten Aromen von Kaffee, dunkler Schokolade und das diskrete Aroma von Tabak unterstützt, das zum Teil Ausdruck des aromatischen Potenzials und zum Teil das Ergebnis einer sorgfältigen Reifung des Weins in Eichenfässern ist. Der Wein ist lebendig, warm, ausgewogen, nachhaltig und reif.

0,10 L // 6,00 | 0,20 L // 10,50 | 0,75 L // 37,00€

CABERNET SAUVIGNON^{L,3}

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Weingut: Korlat, Kroatien, Kategorie: Trockene Rotweine

Weinkenner halten ihn für den König der Rotweine, und das wird in vielerlei Hinsicht gerechtfertigt. Korlat Cabernet Sauvignon ist ein Wein mit einer deutlich dunklen, tiefen, fast schwarzen Farbe und mit einem charakteristischen violetten Schimmer. Im aromatischen Profil zeichnet er sich durch eine Fülle verschiedener Aromen wie Pflaumen, Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren und diskreten würzigen Noten aus. Der Wein ist vollmundig, harmonisch, mit konzentrierten Aromen, etwas ausgeprägter Frische und mit vielen reifen Tanninen.

0,10 L // 6,00 | 0,20 L // 10,50 | 0,75 L // 37,00€

FRANKOVKA MARTIN ALBUS^{L,3}

Rebsorte: Blaufränkisch, Weingut: Martin Albus, Kroatien, Kategorie: Trockene Rotweine

Er zeichnet sich durch eine natürliche Aromenreduktion und ideale Traubenparameter aus. Zusätzlich zur üblichen Gärung durchläuft der Martin Albus Franconian auch die malolaktische Gärung, der er seine natürliche Eleganz und Harmonie verdankt. Um die Qualität und Stabilität des Geschmacks zu gewährleisten, reift dieser charaktvolle Wein mindestens ein Jahr in Barrique-Fässern. Dadurch werden die rauen Tannine gemildert, während die sortentypischen Merkmale erhalten bleiben.

0,10 L // 5,00 | 0,20 L // 8,00 | 0,75 L // 28,00€

NIGRA CUVÉE KATUNAR^{L,3}

Rebsorte: Nigra, Syrah Weingut: Katunar, Kroatien, Kategorie: Trockene Rotweine

Ausgeprägte Aromen von dunklen Früchten (Pflaume, Brombeere, schwarze Kirsche), gepaart mit erdigen Noten, Holzwürze (Eiche) und feiner Säure. Aufgrund seines kräftigen Volumens und der präsenten Tanninen harmonisiert der Wein hervorragend mit geschmacksintensiven, dunklen Fleischgerichten, Lamm und deftigen regionalen Nudelgerichten sowie reifem Schafskäse.

0,10 L // 4,00 | 0,20 L // 7,00 | 0,75 L // 26,00€

Roséwein

ROSÉ OPOLO IVAN KATUNAR ^{L,3}

Rebsorte: 60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon, Weingut: Ivan Katunar, Kroatien, Kategorie: halbtrockene Roséweine

Ein angenehm erfrischender Rosewein, der perfekt zu Sommergerichten mit Fisch und saisonalem Gemüse kombiniert werden kann. Als Apperitiv, zu Fischspezialitäten und zur mediterranen Küche. Er präsentiert sich im Glas in kristallfunkelnder, klarer, hellrosa Farbe und besticht in der Nase mit einem dezenten, aber sehr angenehmem Duft nach frischen roten Früchten.

Im Geschmack präsentiert er sich feinsäuerlich und trocken sowie mit einem perfekt abgerundeten Aroma nach frischen, roten Beerenfrüchten.

0,10 L // 4,00 | 0,20 L // 7,50 | 0,75 L // 28,00€