

## TAPAS im TERRA

Datteln im Jamonmantel	5,00 €
Albondigas   kleine hausgemachte Fleischballchen in pikanter Tomatensauce	5,00 €
Backpflaumen im Chorizomantel	4,00 €
Aceituñas – marinierte Oliven	4,00 €
Pimientos al Patron	4,00 €
Chorizo in Tempranillo	5,00 €
Queso Iberico	4,00 €
Queso Iberico con Pimienta	5,00 €
Boquerones – eingelegte Sardellen	5,00 €
Chorizo	4,00 €
Jamon Serrano	5,00 €
Garnelen in Chili Öl	7,00 €
Patatas Bravas mit Mojo	5,00 €
...dazu frisches Baguette	

Unsere Tapas servieren wir Ihnen auch nachmittags zur Häppchen Hour gratis\* zum Aperitiv dazu.....

\*Wir stellen eine kleine Auswahl zusammen und servieren diese zum ersten bestellten Cocktail. Jede weitere kleine Portion auf Wunsch 3,50 €



## LEICHT ANFANGEN...

### Fagessuppe

... in der Schale

3,00 €

... im großen Teller ( weil sie einfach gut schmeckt...)

5,00 €

Suppengerichte auf unseren Tafeln weichen vom Preis ab.

5,00 € / 7,00 €

Was Kleines danach... und immer unser Hausbrot dazu:

Tatar vom Angus Beef, nur mit Öl, Salz, Pfeffer angemacht.  
Zusätzlich bringen wir Ihnen weitere Zutaten an den Tisch.

9,00 €

Gemüseantipasti, mediterranes Saisongemüse, gebraten und kalt serviert

8,00 €

Bruschetta ( gespr. „Brusketta ),  
mit Tomaten-Knoblauch, Pilz-Kräuter, mit Aubergine-Tomate

8,00 €

Gambas in Knoblauch-Chili-Öl und Knoblauchmajo <sup>A)</sup>

10,00 €

„Von allem ein bißchen“ - eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen  
pro weitere Person

13,00 €

9,00 €

## Unsere hausgemachte Pasta

als kleine Vorspeisenportion  
als Hauptgang

7,00 €  
12,00 €

### Tagliatelle <sup>A) D)</sup>

mit Pilzen, Kräutern und Sahne <sup>D) E)</sup>  
mit Beefstreifen vom Angusrind in pikanter Currysahne <sup>D) F)</sup>  
mit Geflügelstreifen und Gemüse, Wok Style <sup>M)</sup>

### Malfatti \* <sup>A) D)</sup>

mit Garnelen , Tomaten, Petersilie, Chilies <sup>G)</sup>  
mit Gorgonzola <sup>D)</sup>  
"Unsere Carbonara" mit Ei, Pancetta ( ital. Speck ), etwas Sahne <sup>A) D) F)</sup>

Unsere Pasta machen wir aus Hartweizengries und Ei selbst.  
Manchmal färben wir auch mit Gemüsesäften, z.B. Spinat oder rote Beete.  
Auf unseren Tafeln finden Sie auch aktuelle Pastagerichte zur jeweiligen Saison.

\*bezeichnet eine unregelmässige Pastaform



## Beef vom südamerikanischen Angusrind

immer serviert mit Blockhaus Pommes Frites plus „Nachschlag“ mit Ketchup und hausgemachter Kräuterbutter.

200g aus der Hüfte, für die Ladies... 16,00 €

400g aus der Hüfte, für die Hungrigen... 25,00 €

500g aus der Hüfte, für Jungs 32,00 €

600g aus der Hüfte, für Männer 38,00 €

pro 100g aus der Hüfte mehr 7,00 € Aufpreis.

250g aus der Lende 19,00 €

400g aus der Lende 29,00 €

500g aus der Lende 38,00 €

600g aus der Lende 46,00 €

pro 100g aus der Lende mehr 8,00 € Aufpreis.

150g vom Filet 18,00 €

250g vom Filet 29,00 €

pro 100g vom Filet mehr 12,00 € Aufpreis.

Plattencrust: | Wräzuchen sämtliche gegrillten Steaks auf Wunsch zum Schluß in geschroteten Pfeffer. Aufpreis 2,00 €

Alle Fleischpreise sind abgerundet für den Rohgewicht und den Garer.

## HOT ROCK

Wir servieren jedem Gast seine eigene Granitplatte, die zuvor auf ca. 350° erhitzt wurde und Sie bestellen sich Fleisch und Fischfilet, von uns kurz, im Kern noch kühl vor gebraten und grillen am Tisch bis zu Ihrem Wunschergebnis selbst.

Dazu unsere hausgemachten Saucen und Gewürzmischungen und Pommes Frites, plus einmaligem Nachschlag. Alle anderen Beilagen bestellen Sie bitte aus unserer Karte.

<b>Steak aus der Hüfte ca. 250 g</b> kerniger Biss, deutlicher Rindgeschmack, klassisches Steak, mager	18,00 €
<b>Steak aus der Lende ca. 250 g</b> zarter im Biss, leichter Fettrand für den Geschmack, marmoriert, etwas für Kenner	20,00 €
<b>Steak aus dem Filet ca. 250 g</b> fein im Biss, zart, völlig fettfrei, dicke Medaillons geschnitten	29,00 €
<b>Lachsfilet <sup>®</sup> ca. 180 g</b>	17,00 €
<b>Garnelenspieße, mit Salat und Dip <sup>©</sup> (keine Pommes, ohne Nachschlag)</b>	18,00 €
<b>Geflügelbrust, leicht plattiert, ca. 180 g</b>	15,00 €

Aufgrund der Größe der Steinplatte keine größeren Grill - Portionen möglich.  
Alle Gewichtsangaben sind Rohwarengewichte vor dem Garen

## Unsere Beilagen , Dips und Saucen

kleiner Beilagensalat	5,00 €
großer Beilagensalat	7,00 €
Cole Slaw - amerikanischer Krautsalat	4,00 €
Pommes Frites mit Ketchup oder Majonaise <sup>A)</sup>	4,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>B)</sup>	4,00 €
gegrilltes Saisongemüse	5,00 €
Wedges (Kartoffelecken) - gebacken, mit Sour Cream	4,00 €
Knoblauchbaguette <sup>C)</sup>	4,00 €
Cheesy Fries - Pommes Frites mit Käse überbacken <sup>D)</sup>	6,00 €
Zwiebelringe gegrillt	4,00 €
Maiskolben gegrillt	4,00 €
Chili Dip, süß/scharf	1,00 €
frisch gehackter Knoblauch mit frischen Chilies in Öl <sup>E)</sup>	2,00 €



Unser Gemüse kaufen wir stets frisch je nach Saison ein. Saisongemüse und zusätzliche Dips und Saucen finden Sie auf unseren Tafeln im Lokal oder Sie fragen unsere Servicemitarbeiter.

**Straccetti vom Angusrind** 16,00 €

feine Scheiben vom Angusrind, sekundenschnell gegrillt, zart und saftig, aber durch gegart mit Rucola und Kirschtomaten, dazu ein kleiner Salat und Kräuterbutter.

**Filet vom Jungschwein** <sup>A) D) E) J)</sup> 14,00 €

mit Pilzrahmsauce und Semmelknödel, goldbraun gebraten, dazu Beilagensalat

**Pfeffersteak aus der Angushüfte** 19,00 €

250g aus der Hüfte mit geschrotetem Pfeffer, dazu ein Beilagensalat und Kräuterbutter

**Terra Burger | 180g vom Angusrind mit Pommes Frites** 14,00 €

**Gegrillte Geflügelbrust** 14,00 €

mit Beilagensalat und Chilisauce süß | scharf

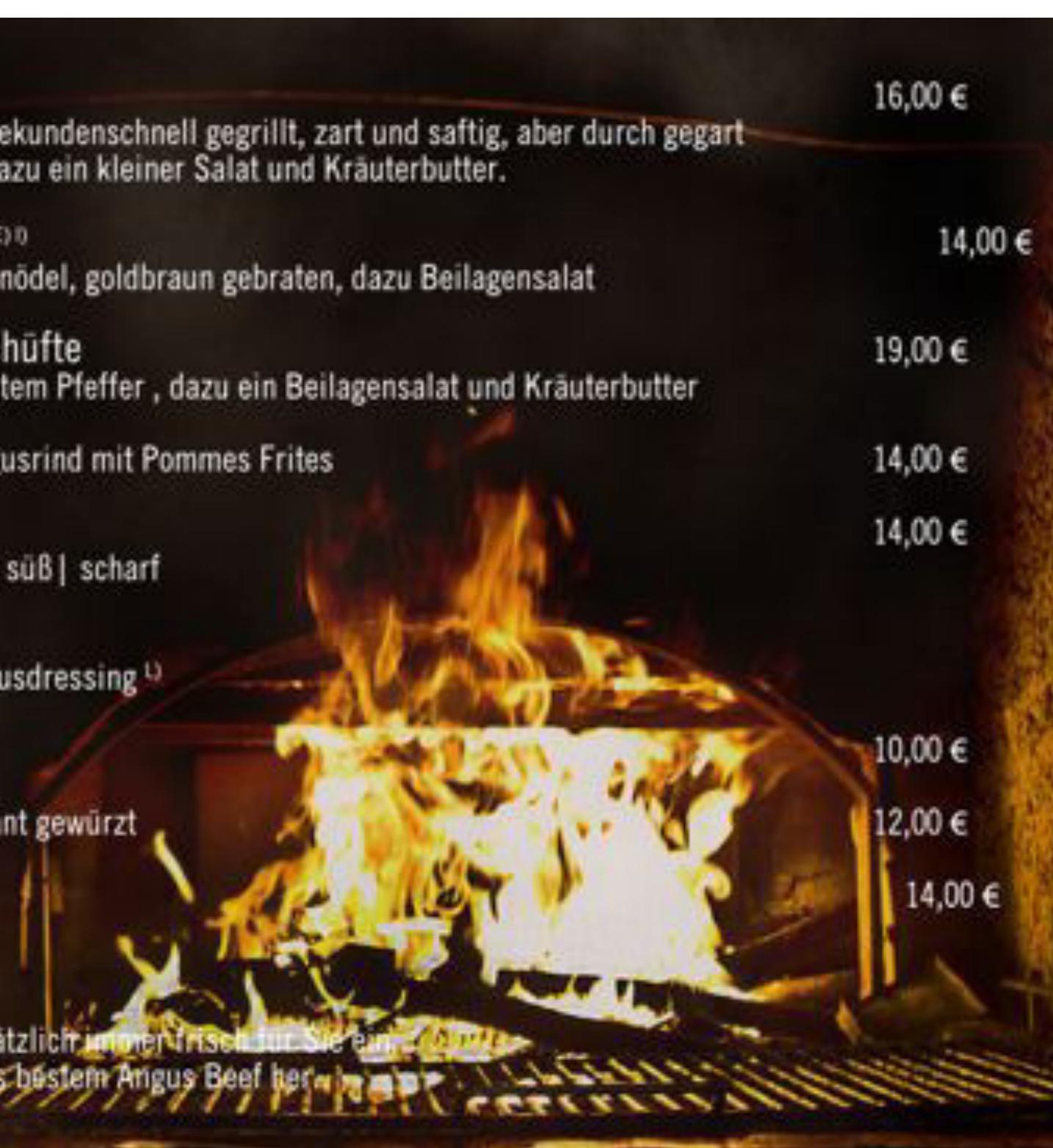
**Großer Salat** mit unserem Hausdressing <sup>L)</sup> 10,00 €

mit Geflügelstreifen Wok Style

mit Streifen vom Angusrind, pikant gewürzt 12,00 €

mit gebratenen Chiligarnelen <sup>C)</sup> 14,00 €

Unser Fleisch kaufen wir grundsätzlich immer frisch für Sie ein.  
Hackfleisch stellen wir selbst aus bestem Angus Beef her.



## Aus Meer und Seen

„Was uns so in´s Netz geht“

Angebot und Preise auf unseren Tafeln oder beim Service nach fragen  
immer wechselnde Tagesangebote, je nach Saison oder Marktangebot

### Lachsfilet gegrillt

mit Beilagensalat und Kräuterbutter

16,00 €

### Dorade ( Goldbrasse ) an der Gräte gegrillt und serviert

mit Beilagensalat, Zitrone und Olivenöl

16,00 €

### Garnelen am Spieß auf knackigem Saisonsalat und dazu ein Knusperbaguette

18,00 €

### Tom Yam Gung ( thail.Fischsuppe )

Mit Garnelen, Zitronengras, Koriander, u.a., scharf in einer Bowl

9,00 €

Unseren Fisch kaufen wir – wenn die Qualität stimmt – immer frisch.

Sollte die Qualität unserem Anspruch nicht genügen, kaufen wir tiefgekühlten Fisch in einer ausgezeichneten und immer zertifizierten Qualität.

Meeresfrüchte sind grundsätzlich tiefgekühlte Ware.

Unsere Fischgerichte grillen wir „im Kern glasig“.

Das heißt, wir grillen so, dass im Inneren des Fisches das Fleisch nicht ganz durch gegrillt wird, dann bleibt der Fisch zart und saftig und „zieht“ auf dem Weg zu Ihnen noch ein bisschen nach ohne trocken zu werden...



## Für unsere kleinen Gäste

„Popey´s Steak“ <sup>A) D) I)</sup> 6,00 €  
Schweinelendchen mit Bröseln paniert,  
dazu eine kleine Portion Pommes Frizz und Ketchup

„Fischer´s Frizzi“ <sup>A) B) I)</sup> 6,00 €  
Fischfilet mit Bröseln paniert, hausgemacht, mit Pommes Frizz und Majo

Malfatti, nach Indianer Art <sup>A) L)</sup> 5,00 €  
mit Tomatensauce

Malfatti „Bleichgesicht“ <sup>A) D) I)</sup> 5,00 €  
mit Sahnesauce oder Butter

Chicken Nuggets „Cowboy Art“ <sup>A) L)</sup> 6,00 €  
hausgemacht, paniert und frittiert, mit Ketchup und Pommes Frizzi

Diese Gerichte servieren wir gerne für Ihre Kinder.  
Kinder unter 10 Jahren (keine Gruppen) essen bei uns in der Zeit  
zwischen 17.30 und 18.00 Uhr aus dieser Kinderkarte gratis.  
Alle anderen zahlen BITTE die abgebildeten Preise,  
egal wie groß oder klein Ihre Kinder sind.

Wenn Sie selbst diese Gerichte bestellen wollen,  
rechnen Sie bitte einen Aufpreis i.Höhe von 7,00€ hinzu,  
dann servieren wir Ihnen gerne etwas aus unserer Kinderkarte.  
Sie müssen sich allerdings gefallen lassen, dass wir Ihnen  
ein rosa Lätzchen umbinden und einen Schnuller um den Hals legen ...



## Was Süßes zum Schluss



Crème Brûlée <sup>A) D)</sup> mit brauner Zuckerkruste kandiert	5,00 €
American Cheese Cake mit Sahne <sup>A) D) U)</sup>	7,00 €
LAVA Cake - Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern an cassis Gelee	7,00 €
Brownie mit Vanilleeis und Sahne <sup>A) D) U)</sup>	7,00 €
Crêpes Suzette <sup>A) D)</sup> mit Orangensauce und Vanilleeis, *flambiert ( Zubereitungszeit 20 min )	9,00 €
Dicke Schokolade in der Tasse <sup>D)</sup> mit Biscuits und Früchten zum Tunken	6,00 €
Dessertteller „von allem etwas“ pro Person	13,00 €
Zu Ihren <u>bestellten Desserts</u> bieten wir Ihnen ausgesuchte Heißgetränke zum Sonderpreis an:	
Espresso	1,00 €
Cappuccino klein	2,00 €
Tasse Kaffee klein	2,00 €

sämtliche anderen Heißgetränke bestellen Sie bitte à la carte.

Unsere Desserts sind alle hausgemacht .  
Torten und Kuchen, ebenfalls hausgemacht, bieten wir auch nachmittags an.  
Unsere Eissorten kaufen wir in einer guten Gastronomiequalität.

\*Flambiert wird immer mit Alkohol. Ein gewisser Grad an Restalkohol ist nicht auszuschließen.  
Diese Gerichte sind besonders für Kinder und Schwangere ungeeignet oder für Diejenigen,  
die grundsätzlich keinen Alkohol vertragen. Fragen Sie uns, wir beraten Sie zu Alternativen gerne.

## UNSERE BIERE

### Gebraut von unseren Freunden aus Holzkirchen vom Sappl Bräu

Unser eigenes TERRA, Helles vom Sappl, erdig, weltoffen, terra eben...	0,33l	3,50 €
zum Mitnehmen 24 Flaschen 0,33l ( zzgl.Pfand 6,00 € )		24,00 €

### Vom König Ludwig & Holzkirchner Original

Kellerbier   Radler   Russ	0,5l	3,50 €
Weißbier 1650   light   alkoholfrei	0,5l	4,00 €
Warsteiner Pils   alkoholfrei	0,33l	3,00 €
... alle Biere aus der Flasche		

## WEIN OFFEN

**Rotwein** Gropelo, autochtone Rebsorte aus Manerba vom Gardasee

Glas	0,1l   0,2l	3,00 €   5,00 €
Karaffe	0,5l   1,0l	9,00 €   16,00 €

**Weißwein** Chardonnay - Trebbiano Cuveé

Glas	0,1l   0,2l	3,00 €   5,00 €
Karaffe	0,5l   1,0l	9,00 €   16,00 €

Für unsere Flaschenweine bringen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.

## PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco Frizzante	Glas 0,1l   Flasche 0,7l	3,50 €   19,00 €
Moët & Chandon	Flasche 0,7l	75,00 €

Unsere italienischen Weine und unseren Prosecco beziehen wir direkt vom Weingut. Dadurch kaufen wir besonders günstig ein und können diesen Vorteil an Sie weiter geben. Bei den anderen Weinen haben wir diesen Vorteil leider nicht, bemühen uns aber dennoch, auch diese Weine fair zu kalkulieren. Alle Weine aus Italien können Sie auch käuflich für zuhause bei uns erwerben. Schaffen Sie mal Ihre bestellte Flasche Wein nicht, verpacken wir diese und Sie können sich zuhause noch ein „Betthupferl“ genehmigen.



## SPARKLING

Coke <sup>1)</sup>

0,2l

3,00 €

Cola Mix <sup>1)</sup>

0,4l | 0,2l

3,50 € | 2,00 €

Fanta <sup>1) 2)</sup> Sprite

0,4l | 0,2l

3,50 € | 2,00 €

Schweppes <sup>2)</sup>

0,2l

3,00 €

Tafelwasser mit | ohne Kohlensäure, in Karaffen serviert,  
kühl temperiert, auf Wunsch mit Eiswürfeln

1,0l | 0,5l | 0,2l

3,00 € | 2,00 € | 1,50 €

Mineralwasser classic | still

Sollten Sie es temperiert haben wollen,  
halten wir Flaschen ungekühlt bereit.

0,7l | 0,2l

4,00 € | 2,50 €

## SÄFTE & NEKTARE

Apfel | Orange | Maracuja | Mango | Johannisbeere | Rhabarber | Saisonsäfte

0,2l | 0,4l

2,50 € | 3,50 €

Schorlen aus all unseren Säften & \*Sirups

0,4l

3,50 €

\*Unsere Sirups stellen wir teilweise aus selbst gesammelten Blüten oder anderen Zutaten selbst her.



## SPIRITS

Ramazotti auf Eis mit Zitrone  
4cl

Averna auf Eis mit Zitrone  
4 cl

Grappa diverse Sorten | unser Servicepersonal berät Sie gerne  
einfach aber gut  
sehr gut aus bestimmten Regionen  
was besonderes von berühmten Brennern  
2cl

Cognac & Brandy | diverse Sorten | wir beraten Sie gerne  
2 cl

Whiskey & Whisky | diverse Sorten | wir beraten Sie gerne  
4cl

klare Schnäpse | diverse Sorten - wir beraten Sie gerne  
2cl

Wodka & Gin | diverse Sorten - wir beraten Sie gerne  
2cl



4,00 €

4,00 €

3,00 € | 4,00 € | 6,00 €

ab 4,00 €

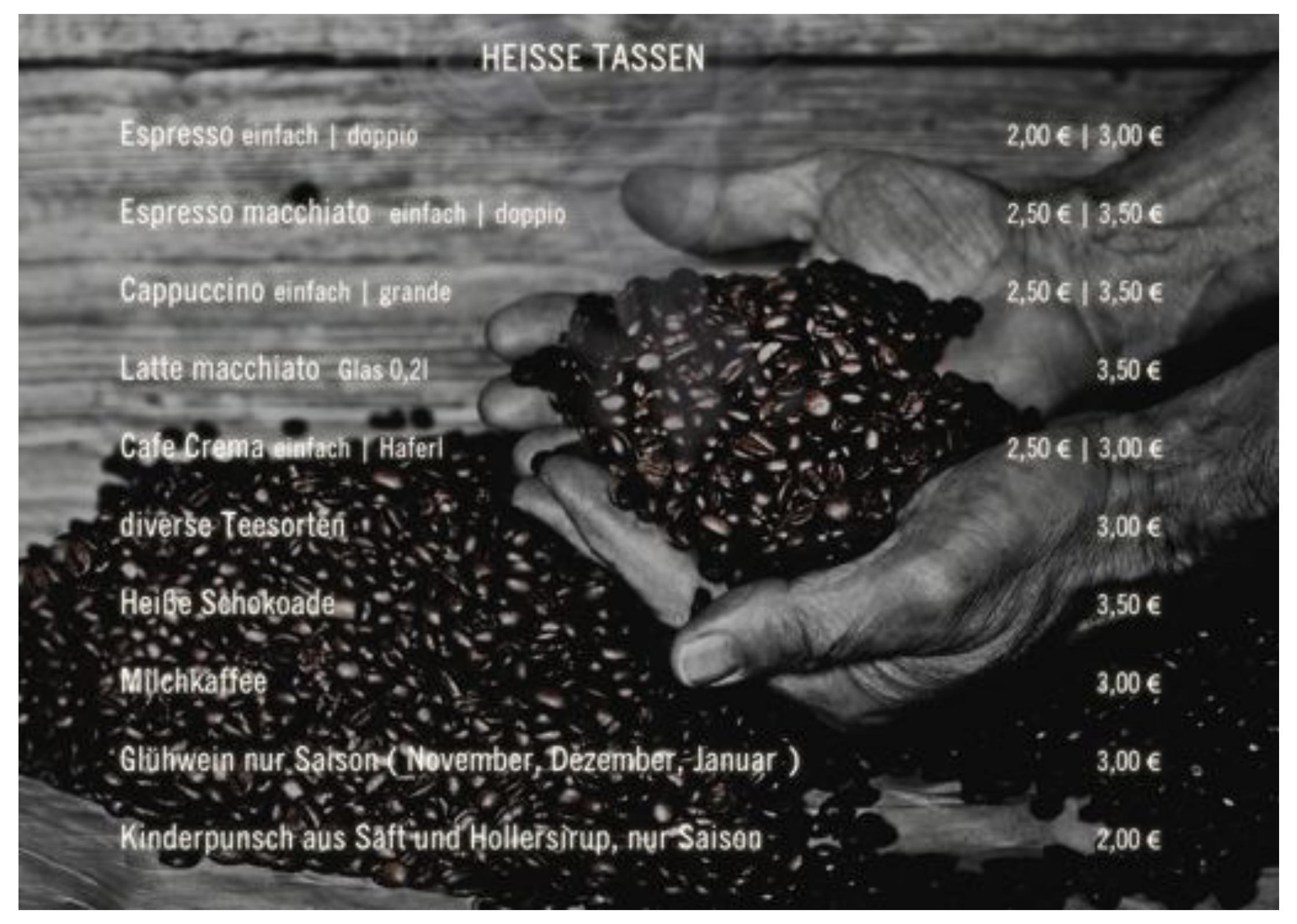
ab 6,00 €

ab 3,00 €

ab 4,00 €



## HEISSE TASSEN



Espresso einfach   doppio	2,00 €   3,00 €
Espresso macchiato einfach   doppio	2,50 €   3,50 €
Cappuccino einfach   grande	2,50 €   3,50 €
Latte macchiato Glas 0,2l	3,50 €
Cafe Crema einfach   Haferl	2,50 €   3,00 €
diverse Teesorten	3,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Milchkaffee	3,00 €
Glühwein nur Saison ( November, Dezember, Januar )	3,00 €
Kinderpunsch aus Saft und Hollersirup, nur Saison	2,00 €