

LA NOSTRA
Passione



OSTERIA



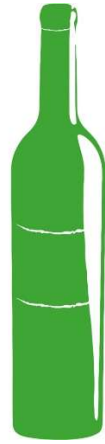
Antipasti:

- Antipasto di Terra (Prosciutto, diverse Salami und Pecorinovarianten, Oliven, Melone oder Weintrauben)
- diverse griechische Mezes (Tirokafteri, Melizanes Salata, Tatziki, Taramosalata) mit Pita Brot oder selbstgemachter Focaccia
- Garnelen Saganaki (Auflauf von Garnelen, Tomaten, Paparika mit Schafkäse überbacken)
- 3 erlei Crostini (z.b. mit Lardo, Birnen & Nüssen, mit Taleggio & Salsiccia, mit Tomaten, Rucicola & Sardellen, Pilze nach Saison, Ricottacreme,...)
- Linsensalat mit Mango & Ziegenkäse
- Vitello tonnato
- Carpaccio aus einer Variation von selbstgeräuchertem Wildschwein, Hausschwein, Rinderspeck mit pikanter Mayonese auf buntem Salat
- Shiithakepilze (ev. Kräuterseitlinge) auf Vogerlsalat
- frittierte Sardinien in Chilli-Kräuter Kruste auf Rucicola
- gebratene Garnelen auf Mangospalten
- gebeizter Lachs oder Saibling auf buntem Gartensalat
- Jakobsmuscheln auf Rosmarinspießchen
- Weißfisch Ceviche auf buntem Gartensalat (ist sehr sommerlich und leicht)
- Bachforellentartare auf buntem Gartensalat
- Carpaccio vom Rehfilet auf roten Rüben mit Walnüssen (... ist excellent ;-))
- Rucicolasalat mit gebratenen Feigen – nach Verfügbarkeit
- sommerliche Frittata mit Garnelen, Zucchini und Kräutern
- geeiste Melonensuppe mit Madeirea, Minze und Garnelenspießchen
- Thunfisch tagliata auf Mangosalsa
- Thunfisch Tartare auf Mango/Avocado Salsa mit Limetten/Ingwer Mayonese
- Sformatini (italienische „Mini-Aufläufchen“ mit verschiedenen Füllungen (Cipolle Rosse, Erdäpfel und Trüffel,...)
- Octopussalat mit Zitrone, Stangensellerie und buntem Gemüse
- frittierte Salbeiblätter in Backteig

LA NOSTRA Passione



OSTERIA



Primi:

- Risotto mit Palmkohl (aus meinem Garten und Speckwürferl)
- Risotto oder Pasta mit buntem Gemüse und Garnelen
- Risotto oder Pasta mit Zitrone u Lachswürferl
- Herbstlicher Risotto mit gebackenen roten Rüben, Kürbis (und Kohl - nach Wunsch)
- Pasta alla trapanese (mit Basilikumpesto, Tomaten und Mandeln)
- Spaghetti mit Rucola, Tomaten, Oliven & Pinienkerne
- Spaghetti alla puttanesca (mit Oliven, Kapern & Petersilie)
- Pasta allo Scoglio (mit Meeresfrüchten und Zitronen/Weißweinsauce)
- Pici oder Tagliatelle al anatra (mit Entenragout)
- Tagliatelle/Papardelle al cinghiale (mit Wildschweinragout)
- Tagliatelle/Papardelle al cervo (mit Rehragout)
- Penne mit Hühnerleber, Pinienkernen, Rosmarin u roten Zwiebeln
- Selbstgemachte Gnocci mit Salsicce und Pilzen oder mit Ragout, Tomatensauce, Pilzsauce
- Duetto von selbstgemachten Ravioli (wahlweise mit Fisch, Salsicce, Wildragout, Kürbis,... gefüllt) mit Salbeibutter u Pinienkernen

LA NOSTRA
Passione



OSTERIA



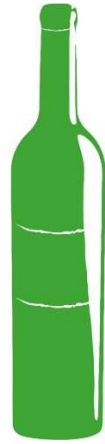
Secondi:

- Rinderbraten in Barolosauce mit Nelkenaroma & Gnocchi
- Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Prinzesskartoffel oder Rosmarinkartoffel
- Boeuf Bourguignon (französischer Rindfleischartopf mit vielen Gewürzen, Gemüse und Champignons)
- ganz neu... Die "Erla Variante" vom Boeuf Bourguignon 😊... wir bereiten das Gericht mit Reh zu, und es schmeckt köstlich...
- klassische Rindsrouladen mit Bratkartoffel oder Serviettenknödel
- Roastbeef in Thymiansauce mit Ofensüßkartoffeln
- Cinghiale in Umido (Wildschweinragout) mit Gnocchi oder Bratkartoffel
- Rehragout mit Äpfeln, Cranberries und Shiithakepilze
- Schweinsbraten vom Duroc - Karree auf toskanische Art
- Pollo alla Cacciatora (Huhn nach Art der Jägerfrau ;-)) - hier wird das Huhn in einer Sauce aus Tomaten Oliven, Rosmarin und verschiedenen Gewürzen geschmort
- fangfrischer, gegrillter Saibling oder Wolfsbarsch/Dorade mit Rosmarinkartoffel
- Saiblingsfilets in Zitronen/Weißweinsauce mit Kapern, Oliven
- Saiblingsfilets in Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse
- Thunfischbällchen (aus frischem Thunfisch) mit Tomatensauce u Rosmarinkartoffeln
- Rehbraten mit Kräuterkruste u saisonalem Gemüse
- Wildschweinbraten klassisch
- Kaninchenbraten mit italienischen Kräutern und Pinienkernen
- Coniglio in Umido (Ragout vom Kaninchen)
- Stracotto (toskanischer Rinderschmorbraten)
- Peposo (toskanisches Rindsragout in pikanter Tomaten/Peperoncinosauce)
- orientalisches Hühnerfilet mit frischen Feigen, Zwiebeln und Weintrauben
- Involtini di pesce spada (Schwertfischröllchen gefüllt mit Zucchini, Salbei, Sardellen und Prosciutto) – nach saisonaler Verfügbarkeit
- Schwertfischbällchen in fluffigem Backteig auf Blattspinat – nach saisonaler Verfügbarkeit
- rosa gebratene Bioentenbrust mit Haselnusskruste auf Blattspinat oder Selleriepüree mit Erdäpfel/Zucchini Gratin
- Wildschweinrücken mit Kletzen und Zwetschken in Madeirasauce
- Lachssteak mit mediterranem Gemüse
- Lamm Klefitiko (Lamm Eintopf aus dem Tontopf mit Erdäpfel und Käse)
- Wildschwein Stifado ("Wildschweingulasch" in Tomaten/Zwiebel Sauce)

LA NOSTRA
Passione



OSTERIA



Secondi vegetarisch:

Wir kochen auch sehr gerne vegetarisch, hier einige Vorschläge:

- Gratiniertes Wurzelgemüseauflauf
- Paoutsaki (gefüllte, mit Käse überbackene Melanzani in Tomatensauce)
- mexikanisch gefüllter Süßkartoffel mit Schaf oder Ziegenkäse überbacken
- gebackene Gemüselaiabchen mit Joghurtsauce

Dolci:

- Vanilleparfait oder Giotto oder Raffaelparfait auf Beerenspiegel
- Panna cotta mit Erdbeersauce
- Torta al cioccolato
- Torta di pere/mele (Apfel oder Birnentorte)
- Orangenkuchen mit Mandeln
- Baklava (das ultimative Dessert mit Nüssen, Honig und Vanilleeis ;-))
- Crostata al Limone (Zitrontarte – Mürbteig gefüllt mit Zitronencreme)
- Kardamom/Muskatnuss Topfenockerl auf Vanille/Weintraubenchutney

ab 15 Personen machen wir für euch gerne Fisch/Meeresfrüchtepaella bzw. Paella mit Huhn in der offenen Paellapfanne (saison- bzw. wetterabhängig)