



Landhaus Sahrhof

KALTE KÖSTLICHKEITEN  
KÖSTLICHKEITEN AUF VORBESTELLUNG

## KALTE KÖSTLICHKEITEN



### PIATTO MISTO DELLA CASA

gemischter Teller mit  
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP • Schinken  
SALAME DELLA CASA • *Sahrhof* HausSalami  
FORMAGGIO • Käse

für 1 Person

10,00 €

für 2 Personen

18,00 €

für 4 Personen

35,00 €

### PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

luftgetrockneter Schweineschinken aus San Daniele del Friuli

8,00 €

### SALAME DELLA CASA

*Sahrhof* HausSalami vom oberfränkischen Weiderind  
mit Fenchelsamen und Lorbeer

8,00 €

### SALAME DI CAMOSCIO

Rohwürste aus Gamsfleisch aus dem Werdenfelser Land

8,00 €

### PIATTO DI FORMAGGI

gemischter Käseteller

8,00 €

### FORMAGGIO AL TARTUFO

*Sahrhof* TrüffelKäse aus Kuhmilch mit Tuber Aestivum,  
mit schwarzem SommerTrüffel aus Istrien

10,00 €

### BACCALÀ MANTECATO

Stockfischmus aus Istrien, aufgeschlagen mit  
nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien

8,00 €

### BACCALÀ ALLA CASANOVA

Stockfischmus aus Istrien mit Tuber Aestivum,  
mit schwarzem SommerTrüffel aus Istrien, aufgeschlagen mit  
nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien

14,00 €

### SARDONI SOTT'OLIO MARINÁI

Sardinen in Öl aus der oberen Adria, mariniert mit Zwiebeln,  
Kapern, Knoblauch, Weinessig, einem Hauch Lavendelblüten  
& nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien

8,00 €

### SGOMBRO CON CIPOLLA

Makrelenfilets in Öl aus der oberen Adria, mariniert mit  
Zwiebeln, Weinessig, Pfeffer, Aceto balsamico, Pfefferoni  
& nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien

8,00 €

## VERDURE SOTT'ACETO • EINGELEGTES GEMÜSE

Olive Bella di Cerignola • Oliven	3,00 €
Cetriolini • Cornichons	3,00 €
Peperoncini • milde Pfefferoni	3,00 €
Cippole Borettane • marinierte Zwiebeln	3,00 €
Paprica • gebratener Paprika	3,00 €
Capperi • Kapernäpfel	3,00 €
Carciofi • Artischockenherzen	3,00 €
Zucca • mariniertes Kürbis	3,00 €

## UOVA SODE

gekochtes Ei von den <i>Sahrhof</i> Hühnern	0,50 €
---	--------

## MASLINOVOG ULJA ISTRIANA

Natives Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien, handgeschöpftes Meersalz aus den Salinen von Sečovlje, Oliven der Sorte Bella di Cerignola und ein Korb Brot	5,00 €
--	--------

## DOLCE • SLATKO • SÜSSES

<b>PRESNITZ</b> hausgemachte Blätterteig-Spezialität aus Triest mit einer erlesenen Mischung aus gehackten Nüssen und Mandeln, in Wein eingelegten Rosinen, Pinienkernen, kandierte Früchten und Rum	4,00 €
--	--------

<b>SMOKVENJAK</b> hausgemachte Feigenspezialität aus Kroatien getrocknete Feigen, vermischt mit gerösteten Mandeln und aromatisiert mit Grappa bianco und Fenchelsamen	4,00 €
---	--------

## KÖSTLICHKEITEN AUF BESTELLUNG AUS TRIEST, DEM KARST UND ISTRIEN



<b>TRIESTINER LIPTAUER</b> Frischkäsecreme mit Salzkapern, Estragonsenf, Salzsardellen und Zwiebeln, gewürzt mit edelsüßem Paprika und Kümmel	8,00 €
<b>GELATINA DI CARNE DEL CARSO</b> Schweinesülze nach Karst Art angerichtet mit gekochtem Ei von den <i>Sahrhof</i> Hühnern & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien	8,00 €
<b>PROSCIUTTO COTTO CON KREN E UOVA</b> geräucherter Kochschinken vom Landschwein angerichtet auf Salatbett, mit frisch gerissenem Kren, gekochtem Ei von den <i>Sahrhof</i> Hühnern & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien	10,00 €
<b>CREMA DI ROSE DELL'ISONZO CON POLENTA E SPECK</b> Creme aus dem friulanischen Radicchio „Rose dell'Isonzo“ dazu kaltgeräucherter Bauchspeck vom Landschwein und Polentaschnitten	10,00 €
<b>INSALATA DE TONO, FASOI E ZIVOLA CON POLENTA</b> Thunfischfilets in Öl, Borlotti Bohnen und Zwiebeln, angemacht mit Weinessig & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien dazu Polentaschnitten	10,00 €
<b>MARINIRANE SRDELA CON POLENTA</b> Sardellenfilets mariniert mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien dazu Polentaschnitten	10,00 €
<b>FRITAJA S TARTUFIMA</b> Rühreier von den <i>Sahrhof</i> Hühnern mit Tuber Aestivum, mit schwarzem SommerTrüffel aus Istrien	14,00 €

*Bestellung ab 2 Portionen und drei Tage im Voraus!*

## ISTARSKA SUPA • ISTRISCHE SUPPE

Diese traditionelle Spezialität aus Istrien ist eine Art Rotweinsuppe. Trockener, kräftiger Rotwein aus Istrien wird leicht erwärmt und mit extra nativem Olivenöl der istrianischen, autochthonen Sorte Istarska bjelica, sowie mit etwas Zucker und einem Hauch schwarzem Pfeffer aus der Mühle aromatisiert.

Das Ganze wird mit gerösteten Weißbrotstücken in der Bukaleta, der traditionellen, istrianischen Weinkaraffe serviert, aus der auch alle gemeinsam trinken.



0,50 L

11,00 €

1,00 L

21,00 €

## SAHRHOF PARTNER

### OBERFRANKEN

Bäckerei Sesselmann • Trebgast

Hofkäserei Weigel • Rohr, Neudrossenfeld

Landschlächtereie Stützing • Lanzendorf

Privatkeltereie Rauh • Lehen

Brauerei Hütten • Warmensteinach

### BAYERN

Brauhaus Floß GmbH • Floß • Oberpfälzer Wald

Hofladen "Beim Schweb" • Klais im Werdenfelser Land

### ITALIEN

Molinu Tuzzi • Ruttars/Dolegna del Collio • Friaul-Julisch Venetien

### ISTRIEN

Piranske Soline, Soline Pridelava soli d.o.o. • Portorož • Slowenien

Zigante Tartufi d.o.o. • Buje • Kroatien

Sirana Radošević • Brtonigla • Kroatien

Ferenčić PBP • Pazin • Kroatien

Lavanda Oklen • Vižinada • Kroatien

OPG Legović Vasili • Kaštelir • Kroatien

Alden d.o.o. • Baderna • Kroatien

Mirna d.o.o. • Rovinj • Kroatien