



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

8,00 €

SGOMBRO CON CIPOLLA

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

8,00 €

CREMA DI „ROSA DELL'ISONZO®“ Creme aus dem friulanischen Radicchio „Rosa dell'Isonzo®“	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 • marinierter Kürbis	3,00 €
UOVA SODE	
gekochtes Ei von den <i>Sahrhof</i> Hühnern	1,00 €
DEGUSTACIJA MASLINOVOG ULJA ISTRIANA	
Natives Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien, handgeschöpftes Meersalz aus den Salinen von Sečovlje, eine Schale Oliven der Sorte Bella di Cerignola und ein Korb Brot	5,00 €
DOLCE • SLATKO • SÜSSES	
PRESNITZ	4,00 €
hausgemachtes Blätterteiggebäck aus Triest mit einer erlesenen Mischung aus gehackten Nüssen und Mandeln, in Wein eingelegten Rosinen, Pinienkernen, kandierte Früchten und Rum	
SMOKVENJAK	4,00 €
hausgemachte Feigenspezialität aus Kroatien getrocknete Feigen, vermengt mit gerösteten Mandeln und aromatisiert mit Grappa bianco und Fenchelsamen	

KÖSTLICHKEITEN
AUS TRIEST, DEM KARST UND ISTRIEN
AUF BESTELLUNG



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

*Bestellung ab 2 Portionen und 3 Tage im Voraus!
- für Freitag bitte bis Dienstagabend -*

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

Landschlächtereier Stützing • Lanzendorf

Metzgerei Stöckel • Trockau

Privatkeltereier Rauh • Lehen

Brauereier 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

Consorzio del Prosciutto di San Daniele • San Daniele del Friuli

ISTRIEN

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

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

Sirana Radošević • Brtonigla • Kroatien

Lavanda Oklen • Vižinada • Kroatien

OPG Legović Vasili • Kaštelir • Kroatien

Alden d.o.o. • Baderna • Kroatien

Mirna d.o.o. • Rovinj • Kroatien