



Landhaus Sahrhof

KALTE KÖSTLICHKEITEN  
KÖSTLICHKEITEN AUFVORBESTELLUNG

## 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 €
UOVA SODE gekochtes Ei von den Sahrhof Hühnern	1,00 €
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 €
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 hausgemachtes Blätterteiggebäck aus Triest mit einer erlesenen Mischung aus gehackten Nüssen und Mandeln, in Wein eingelegten Rosinen, Pinienkernen, kandierte Früchten und Rum	4,00 €
SMOKVENJAK hausgemachte Feigenspezialität aus Kroatien getrocknete Feigen, vermengt mit gerösteten Mandeln und aromatisiert mit Grappa bianco und Fenchelsamen	4,00 €

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

Obwohl „supa“ auf Istrisch auch Suppe bedeutet, ist die „Istarska supa“ für die Istrianer keine Suppe, sondern ein Teil ihrer Tradition.

Diese istrianische Spezialität wird aus trockenem, kräftigen Rotwein, extra nativem Olivenöl der einheimischen Sorte Istarska bjelica, sowie etwas Zucker und einem Hauch schwarzem Pfeffer aus der Mühle zubereitet.

Alles wird leicht erwärmt und zusammen mit kräftig, gerösteten Weißbrotstücken in der „Bukaleta“, der traditionellen, istrianischen Weinkaraffe serviert, aus der auch alle gemeinsam trinken.

Živjeli – zum Wohl!



0,50 L

11,00 €

1,00 L

21,00 €

## SAHRHOF PARTNER

### OBERFRANKEN

Bäckerei Sesselmann • Trebgast

Hofkäserei Weigel • Rohr, Neudrossenfeld

Landschlächtere Stützingler • Lanzendorf

Metzgerei Stöckel • Trockau

Privatkeltere 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

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