



Landhaus Sahrhof

KALTE KÖSTLICHKEITEN
KÖSTLICHKEITEN AUF VORBESTELLUNG

KALTE KÖSTLICHKEITEN



PIATTO MISTO DELLA CASA

gemischter Teller mit
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP • Schweineschinken
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

10,00 €

ISTARSKI PRŠUT PDO

luftgetrockneter Schweineschinken aus Vodnjan in Istrien

10,00 €

SALAME DELLA CASA

Sahrhof HausSalami vom oberfränkischen Weiderind
mit Fenchelsamen und Lorbeer

8,00 €

SALAME DI CAMOSCIO

Rohwurst aus Gamsfleisch aus dem Werdenfelser Land

8,00 €

PIATTO DI FORMAGGI

gemischter Teller mit erlesenen Käsespezialitäten

10,00 €

FORMAGGIO AL TARTUFO

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

10,00 €

BACCALÀ MANTECATO

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

8,00 €

BACCALÀ ALLA CASANOVA

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

14,00 €

SARDONI SOTT'OLIO MARINÁ

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®“ erlesene Creme aus der friulanischen Radicchiosorte „Rosa dell´Isonzo®“ | 8,00€ |
| UOVA SODE gekochtes Ei von den <i>Sahrhof</i> 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 € |
| DEGUSTATION VON ÖLEN AUS DEM ADRIATISCHEN KÜSTENLAND | 10,00 € |
| Natives Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica von Vasili Legović aus Kaštelir in Istrien | |
| Kürbiskernöl von Irvin Kocijančič aus Rogovići in Istrien | |
| Traubenkernöl von Familie Čubelj aus Solkan in Slowenien | |
| dazu handgeschöpftes Meersalz aus den Salinen von Sečovlje, eine Schale Oliven der Sorte Bella di Cerignola und ein Korb Brot | |
| DOLCE • SLATKO • SÜSSES | |
| PRESNITZ hausgemachtes Blätterteiggebäck nach einem Rezept aus Triest, mit einer erlesenen Mischung aus gehackten Nüssen & Mandeln, in Wein eingelegten Rosinen, Pinienkernen, kandierten Früchten und Rum | 4,00 € |
| SMOKVENJAK hausgemachte Feigenspezialität nach einem Rezept aus Kroatien, mit getrockneten Feigen, gerösteten Mandeln und aromatisiert mit Grappa bianco und Fenchelsamen | 4,00 € |

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM ADRIATISCHEN KÜSTENLAND AUF BESTELLUNG



> ab 2 Portionen
> für Freitag bitte bis Montag vorbestellen

| | |
|---|---------|
| LIPTAUER ALLA TRIESTINA 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 leicht 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 € |
| SALMONE BOCCONCINI ALLA TRIESTINA kalt geräucherte Stücke vom Lachs, mariniert mit Salzkapern und frisch gerissenem Kren & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien | 10,00 € |
| INSALATA DE TONO, FASOI E ZIVOLA CON POLENTA Thunfischfilets in Öl & Borlotti Bohnen, mariniert mit Zwiebeln, Condimento Bianco & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien dazu warme Polentaschnitten | 10,00 € |
| MARINIRANE SRDELA CON POLENTA Sardellenfilets mariniert mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien dazu warme Polentaschnitten | 10,00 € |
| FRITAJA S PANCETOM vier cremige Rühreier von den <i>Sahrhof</i> Hühnern mit kaltgeräuchertem Bauchspeck vom Landschwein | 8,00 € |
| FRITAJA S PRŠUTOM vier cremige Rühreier von den <i>Sahrhof</i> Hühnern mit Istarski Pršut, luftgetrocknetem Schweineschinken aus Istrien | 10,00 € |
| FRITAJA S TARTUFIMA vier Rühreier von den <i>Sahrhof</i> Hühnern mit Tuber Aestivum, schwarzem SommerTrüffel aus Istrien | 14,00 € |

ISTARSKI MANEŠTRA SA PALENTOM

Die Maneštra ist der Inbegriff der traditionellen Küche Istriens. Sie besteht aus zwei Hauptzutaten: Bohnen und Kartoffeln. Die weiteren Zutaten können variieren: Mais, Sauerkraut, Sauerrüben, Kichererbsen, Gerste, Fenchel, ...

Zu jeder Maneštra wird geräuchertes Schweinefleisch hinzugefügt: Rippchen, Speck, Schinken, Haxe oder Zunge.

Was eine istrianische Maneštra aber von allen anderen Eintöpfen unterscheidet, ist das Würzen mit dem sogenannten Pešt. Fein gehackter Speck, Knoblauch und Petersilie werden zu einer Paste vermischt. Diese Paste wird gleich zu Beginn des Kochens zur Maneštra gegeben, damit der Speck vollständig verkocht. Traditionell gibt man noch ein Stück eines Pršutknochens und natürlich bestes istrianisches Olivenöl hinzu.

Für unsere Maneštra verwenden wir Kartoffeln, Borlotti Bohnen, Mais, Kraut, Räucherbauchspeck und natürlich Pešt, einen Pršutknochen und istrianisches Olivenöl.

Dazu servieren wir warme Polentaschnitten.

Dobar Tek – Guten Appetit!



Preis pro Portion 10,00 €

> ab 4 Portionen

> für Freitag bitte bis Montag vorbestellen

ISTARSKA SUPA

Obwohl „supa“ auf Istrianisch 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

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

Karlič tartufi - Gir d.o.o • Paladini/Buzet • 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

Pršutarna Buršić • Vodnjan • Kroatien