



Landhaus Sahrhof

KÖSTLICHKEITEN

PIATTO MISTO DELLA CASA

Gemischter Teller mit

LOKAVSKI PRŠUT

Schweineschinken aus dem slowenischen Karst
luftgetrocknet und 12 Monate gereift

SALAME DELLA CASA

Sahrhof HausSalami vom oberfränkischen Weiderind
mit Fenchelsamen und Lorbeer

FORMAGGIO

Hartkäse aus Kuhmilch

dazu

VERDURE SOTT'ACETO

ingelegtes Gemüse
und Brot

für 1 Person	11,00 €
für 2 Personen	20,00 €
für 4 Personen	38,00 €



Alle Produkten kommen von kleinen Familienbetrieben. Sie werden auf traditionelle Weise und nur in geringen Mengen hergestellt.

ISTARSKA MARENDA

Gemischter Teller mit Spezialitäten aus Istrien

ISTARSKI PRŠUT

istrianischer Schweineschinken aus Vodnjan in Südistrien
luftgetrocknet und 18 Monate gereift

ISTARSKA KOBASICE

luftgetrocknete Salami mit Lorbeer, Knoblauch und Pfeffer

ISTARSKI MIJEŠANI SIR

istrianischer Hartkäse aus Kuh- und Schafsmilch

dazu

OLIVEN Bella di Cerignola

PEPERONCINI

istrianisches natives OLIVENÖL

der autochthonen Sorte Istarska bjelica

handgeschöpftes, unraffiniertes MEERSALZ

aus den Salinen von Sečovlje

und Brot

für 1 Person	14,50 €
für 2 Personen	27,00 €
für 4 Personen	52,00 €



Alle Produkten kommen von kleinen Familienbetrieben und sind istrianische Delikatessen. Sie werden auf traditionelle Weise und nur in geringen Mengen hergestellt.

KALTE KÖSTLICHKEITEN



Portion
100g

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE luftgetrockneter Schweineschinken aus San Daniele del Friuli	10,00 €
ISTARSKI PRŠUT luftgetrockneter Schweineschinken aus Vodnjan in Istrien	10,00 €
SALAME DELLA CASA <i>Sahrhof</i> 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 <i>Sahrhof</i> 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 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®“ erlesene Creme aus der friulanischen Radicchiosorte „Rosa dell'Isonzo®“	8,00 €

VERDURE SOTT`ACETO
EINGELEGTES GEMÜSE



Portion

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 *Sahrhof* Hühnern

1,00 €

DOLCE
SLATKO
SÜSSES



Portion

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 €

DEGUSTATION VON ÖLEN AUS DEM ADRIATISCHEN KÜSTENLAND

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 Čubej aus Solkan in Slowenien

dazu
handgeschöpftes Meersalz aus den Salinen von Sečovlje,
eine Schale Oliven der Sorte Bella di Cerignola
und ein Korb Brot

Preis 10,00 €



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 €

KÖSTLICHKEITEN
AUS DEM ADRIATISCHEN KÜSTENLAND
AUF BESTELLUNG



Portion

> 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 *Sahrhof* 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 *Sahrhof* Hühnern & 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

drei cremige Rühreier von den *Sahrhof* Hühnern mit kaltgeräuchertem Bauchspeck vom Landschwein

8,00 €

FRITAJA S PRŠUTOM

drei cremige Rühreier von den *Sahrhof* Hühnern mit Istarski Pršut, luftgetrocknetem Schweineschinken aus Istrien

10,00 €

FRITAJA S TARTUFIMA

drei Rühreier von den *Sahrhof* Hühnern mit Tuber Aestivum, schwarzem SommerTrüffel aus Istrien

14,00 €

POLENTA Portion

4,00 €

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.



Preis pro Portion 10,00 €

> ab 4 Portionen

> für Freitag bitte bis Montag vorbestellen

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

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 • Vodnijan • Kroatien