



Landhaus Sahrhof

KÖSTLICHKEITEN

KALTE KÖSTLICHKEITEN



Portion
100g

KRAŠKI PRŠUT

Karst Schinken

Schweineschinken aus dem slowenischen Karst
gesalzen, luftgetrocknet und 12 Monate gereift

10,00 €

ISTARSKI PRŠUT

Istrianischer Schinken

Schweineschinken aus Vodnjan in Südistrien
gesalzen, gewürzt, luftgetrocknet und 18 Monate gereift

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 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 €

VEGAN
SENZA PRODOTTI ANIMALI



Portion

CREMA DI „ROSA DELL'ISONZO®“
erlesene Creme aus der friulanischen Radicchiosorte
„Rosa dell'Isonzo®“

8,00 €

VERDURE SOTT'ACETOEINGELEGTES 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 *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,
kandierte 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 €

PIATTO MISTO DELLA CASA

Gemischter Teller mit

KRAŠKI PRŠUT

Karst Schinken - Schweineschinken aus dem slowenischen Karst
gesalzen, 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

eingelegtes 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 Schinken - Schweineschinken aus Vodnjan in Südistrien
gesalzen, gewürzt, luftgetrocknet und 18 Monate gereift

ISTARSKE 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.

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 VORBESTELLUNG



→ Bitte bis Montag Abend 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 → <u>ab 2 Portionen</u>	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 €
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 → <u>ab 2 Portionen</u>	10,00 €
MARINIRANE SRDELA CON POLENTA Sardellenfilets mariniert mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien dazu warme Polentaschnitten → <u>ab 2 Portionen</u>	10,00 €
FRITAJA S PANCETOM drei cremige Rühreier von den <i>Sahrhof</i> Hühnern mit kaltgeräuchertem Bauchspeck vom Landschwein	8,00 €
FRITAJA S PRŠUTOM drei cremige Rühreier von den <i>Sahrhof</i> Hühnern mit Istarski Pršut, luftgetrocknetem Schweineschinken aus Istrien	10,00 €
FRITAJA S TARTUFIMA drei Rühreier von den <i>Sahrhof</i> 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

→ Bitte bis Montag Abend 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

SLOWENIEN

Vinogradništvo Čubelj • Solkan • Goriška
Pršutarna Lokev s'krasa • Lokev • Kraška
Piranske Soline, Soline Pridelava soli d.o.o. • Portorož • Primorska

ISTRIEN

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