

Flammkuchen (a.d)

Mamas Rind. Pilze. Berakäse. Karotte. getrocknete Tomate. Krenn	12.5
Elsass Speck. Lauch. Zwiebel	10.5
Asitz Hirschschinken. Camembert. Pilze. Cranberrus	12
Veai (h) Rote Bete. Ziegenkäse. Walnüsse. Salbei. Apfel	11
Puldo (d.n) Oktopus. Tomate. Lauch. Sesam. Knoblauch. Kresse	13
Heidewuaerl Osso Colo vom Heidewuaerl Schwein Bufala. getr. Tomaten. Rucola	13

G'mischte Schüsserl (a.l)

G'SUND & GUAD...serviert mit Dinkelreis vom Zieferbauern aus Leogana. in handgetöpferten Tonschüsseln der Keramikwerkstatt!

Chicken Schüsserl (a) Hühnerkeule. Salat. Grillaemüse. Aubergine	12
Fisch Schüsserl (d.f.e.n) Lachs & Tuna Sashimi. Salat. Kichererbsen. Gemüse. Sesam. Soia. Erdnussdressina	13.5
Veai Schüsserl (a.h) Rotkohl. Ziegenkäse. Walnuss. Apfel. Ahoressina	12.5

Starters & Schmankerl

Iberico Secreto (a) – Liebling der spanischen Kreativküche. ca. 200g Dünn aufgeschnitten. mit Kristallbrot serviert...auch gerne zum teilen	22
Huwis Alm Räucherforelle (d.a) Kren. Preiselbeersahne. Salat	14.5
Thresls Taaliata (a) Rinderfilet. Rucola. Bufala. Parmesan. Tomate	16.5
Tataki vom Tuna & Sashimi (a.d.f.n) Kurz gebratener Tuna. Lachs. Rettich. Ingwer. Wasabi	18.5

Suppen

Kürbiscadduccino (a) Kürbisschaum	5.8
Tom Kha Gai (a.b.d.f.a.l.n.r) Hühnchen. Champignons. Cocos. Tomate	6.5

Fish & Pasta

Trüffelancocchi (a.a) Trüffelrahm & Schaum	16.5
Zanderfilet (d.a) Karottenpüree. Babuamüse. Salat	23.5
Adlerfisch (d.a) Tomatenrisotto. Salat	23.5

Get big with mu Buraers (a.c.a.n)

Mamas Big Stule Buraer	15
100% Leoganaer Rindfleisch. karamellierte. Rotweinzwiebeln. Bacon. Cheddar	
Chicken Buraer ausgelöste Keule. Paprika Aioli. Cheddar. Salat	13
Pulled Pork Buraer Hausgeräucherte Schweineschulter. Cheddar	13
Brisket Buraer Geräucherte Rinderbrust. Bacon. Cheddar Jalapenos	13.5
Veai Buraer Gemüserösti. Guacamole. Salat	12

Das Brötchen...wird extra für uns von der Bäckerei Ritter in Leogana gebacken.

Der Buraerpattie...wird aus Leoganaer Rindfleisch mit Waau Beef hergestellt. und ausschließlich mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Das Tomatenkompott...ist hausgeräuchert und besser als Ketchup:-)

Get strong with mu Steaks (a.m)

Hüftsteak U.S. Black Angus	ca. 280g	28
Beiried Salzburger Alpenrind Österreich	ca. 300g	33
Rib Eye Reserve Black Angus Neuseeland	ca. 340g	38
Filetsteak Hereford*** Neuseeland	ca. 180g / 220g	33 / 36

***Die Hereford Rinder. werden in Neuseeland ganzjährig auf großen Weiden gehalten. Die meisten Rinder werden von ihren Züchtern mit nichts als saftigem Gras gefüttert. die sogenannte „All grass“-Fütterung. Durch diese Art der Haltung und Fütterung wird das Fleisch besonders zart und kräftig im Geschmack. Diese Mischung aus Klima. Isolation und Kontrolle garantiert die konstant gute Fleischqualität.

⇒ Als Beilage gibt's hausgemachte Kartoffelchips oder Süßkartoffelfritten und einen kleinen Salat

End up with mu homemade sweets (a.d)

Mamas „Death by chocolate“ (c.h) (Herstellt mit feinsten Valrhona Schokolade!)	9.5
3 erlei Eis in der Miniwaffel Kiwi. Pfirsich. Brombeer	6
Crumblebowl (a.c.e) Banane. Peanutbutter. weiße Schoki	7.5
Thresls Brownie (a.c.e) Vanilleeis. Salzkaramell	7.5

Mamas Zigarre danach (c.e.h) 8.5
das süße Highlight... unser Signature Dessert
Waffel. Tonkabohnenparfait. Schokolade. Rum

Drinks gefällig...?

Die komplette Auswahl gibt's in unserer Barkarte!!

Bier

Mooser Liesl Helles Moos. Niederbauern	Fl. 0.33l	3.5
Crew Republic – Das Craft Beer aus München		
7:45 Escalation – Double I.P.A.	8.3% alc. Fl. 0.33l	4.5
Zitrus. Ananas. erfrischend hopfia		
Foundation 11 – German Pale Ale	5.6% alc. Fl. 0.33l	4.5
elegant & fruchtig		

Aperitif

Russian Mama Pimms. Schweddes Wild Berru. Gurke. Minze	5.2
LUIS Skiwater Himbeer:Pfirsichpüree. Prosecco. Rosmarin	5

Wein

...in unserer Weinkarte findet ihr mehr Weine. auch im Offenausschank!

WeiB (o)

1/8

Cuvée mama thresl (SB. WR) – Weinat Sillu – Südsteiermark
leicht. fruchtig. frisch 3.8

Riesling Schiefer – Nik Weis – Mosel
Apfel. weiße Blüten. erfrischende Mineralik. straffe Säure 5.2

Grüner Veltliner Kalmuck – F.J. Gritsch – Wachau
schwarzer Pfeffer. sortentypische Frucht. zart 4.8

Cuvée De Vite (WB. MT. SB. RI) – Hofstätter – Tramin
Apfel. Holunder. Mandel. hohe Mineralität 4.8

Rot (o)

1/8

Il Passo IGT – Vianeti Zabù – Sizilien. Italien
dunkles Steinobst. Nelke. Pfeffer 5

Zweigelt Reserve – Weinat Müller – Kremstal
Kirsche. feiwürzig. lebendig 5

Gorú (MON. SYR. PV) – Bodegas Ego – Jumilla. Spanien
dunkle Beeren. Vanille. Zimt 5.4