

Flammkuchen (a.a)

Mamas Rind, Pilze, Berakäse, Karotte, getrocknete Tomate, Krenn	12.5
Elsäss Speck, Lauch, Zwiebel	10.5
Sprinetime Sparael, Pilze, Radieschen, Prosciutto	12
Veai Zieaenkäse, Mango, Tomaten, Spinat, Thumian	11
Asia (d.n) Räucherforelle, Sesam, Wasabi, Tomate, Zwiebel	13
Mediterran (h) Prosciutto vom Heidewuaderl Schwein Bufala, getrocknete Tomaten, Rucola, Pinienkerne	13

G'mischte Schüsserl (a.l)

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

Chicken Schüsserl (a) Hühnerkeule, Salat, Grillaemüse, Aubergine	12
Fisch Schüsserl (scharf!) (d.f.e.n) Lachs & Tuna Sashimi, Salat, Gemüse, Sesam, Soja, Erdnussdressina, Kichererbsen	13.5
Veai Schüsserl (a.h) Rotkohl, Zieaenkäse, 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, Inawer, Wasabi	18.5

Suppen

Curru-Zucchini (a) Curruschaum	5.8
Tom Kha Gai (a.d.f.a.l.n.r) Hühnchen, Champignons, Cocos, Tomate	6.5

Fish & Pasta

Trüffelancocchi (a.b.a) Trüffelrahm, Trüffelschaum	17.5
Dorade Safranrisotto, Fenkelsalat	23.5
Saibling Adambauer (d) Karottendüree, Babuamüse, Salat	23.5

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

Mamas Big Stule Buraer (a)	15
100% Leodaner Rindfleisch, karamellisierte, Rotweinzwiebeln, Bacon, Cheddar	
Chicken Buraer (a) ausae löste Keule, Paprika Aioli, Cheddar, Salat	13
Pulled Pork Buraer (a) Hausgeräucherte Schweineschulter, Cheddar	13
Brisket Buraer (a) Geräucherte Rinderbrust, Bacon, Cheddar Jalapenos	13.5
Veai Buraer Gemüserösti, Guacamole, Salat	12

Das Brötchen...wird extra für uns von der Bäckerei Ritter in Leodana gebacken.
Der Buraerpattie...wird aus Leodaner Rindfleisch mit Waauu 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 Beilagen gibt's hausgemachte Kartoffelchips oder Süßkartoffelfritten und einen kleinen Salat

End up with mu homemade sweets (a.a)

Mamas „Death by chocolate“ (c.h) (Hergestellt mit feinsten Valrhona Schokolade!)	9.5
3 erlei Eis in der Miniwaffel Mango, Aprikose, Melone	6
Thresls Brownie (a.c.e.a) Vanilleise, Salzkaramell	7.5
Crumblebowl (a.c.e) Erdbeer, Tonkabohne, Schokoerde, Biskotten	7.5

Mamas Zigarre danach (c.e.h) 8.5
das süße Highlight... unser Signature Dessert
Waffel, Tonkabohnendessert, 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		
Foundation II - German Pale Ale	5.6% alc. Fl. 0.33l	4.5
elegant & fruchtig		
7:45 Escalation - Double I.P.A.	8.3% alc. Fl. 0.33l	4.5
Zitrus, Ananas, erfrischend hopfig		

Aperitif

Russian Mama Pimms, Schweddes Wild Berru, Gurke, Minze	5.2
ENZO Enzo Aperio, Inawer, Orange, Gindler Ale	5.5

Wein

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

Weiß (o)

1/8

Sauvignon Blanc - Weedenborn - Rheinhessen, Deutschland Waldbeeren, Himbeeren, Erdbeere	5.2
Riesling Schiefer - Nik Weis - Mosel Äpfel, weiße Blüten, erfrischende Mineralik, straffe Säure	5.2
Cuvée De Vite (WB, MT, SB, RI) - Hofstätter - Tramin Äpfel, Holunder, Mandel, hohe Mineralität	4.8
Grüner Veltliner Kalmuck - F.J. Gritsch - Wachau schwarzer Pfeffer, sortentypische Frucht, zart	4.8

Rot (o)

1/8

Il Passo IGT - Vianeti Zabù - Sizilien, Italien dunkles Steinobst, Nelke, Pfeffer	5
Gorù (MON, SYR, PV) - Bodegas Ego - Jumilla, Spanien dunkle Beeren, Vanille, Zimt	5.4
Cuvée Heideboden - Weinaut Kerinaer - Neusiedlersee dunkle vollreife Beeren, Röstaromen, würzige Nase	5.2