

**ALTER
HAFERKASTEN**
SEIT 1960
LÖWENGASSE 23 · 63263 NEU-ISENBURG

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Wir möchten Sie nochmals darauf hinweisen, dass die Erfassung Ihrer Kontaktdaten zwingend notwendig ist. Bei uns erfolgt dies kontaktlos per QR-Code, welcher sich auf Ihrem Tisch befindet. Falls Sie Hilfe benötigen, sprechen Sie uns an!

Ihre Familie Pugliese

Aperitif Empfehlung

Glas Champagne Brut Maison 0,1 15

Weißwein

2018 Riesling Toscano **Az. Agr. Elisabetta** 0,2 10

2019 Sauvignon Edizione °60 Anni **Oliver Zeter** 0,2 12

2017 Chardonnay „Arnasa“ **Castello di Roncade** 0,2 14

2017 **HILL 2** Cuvée ch/sb **Leo Hillinger** 0,2 19

2015 Poggio alle Gazze **Tenuta dell' Ornellaia** 0,2 20

Rotwein

2018 Cabernet Piave **Castello di Roncade** 0,2 12

2016 **Toscana Igt** Edizione °60 Anni **L. Brunetti** 0,2 17

2013 Birba Igt Montalcino **Cantina La Gerla** 0,2 18

2015 **HILL 1** Edizione °60 Anni **Leo Hillinger** 0,2 20

2016 Poggio alle Nane Igt Toscana **Antinori** 0,1 18

Auf der folgenden Seite finden Sie unsere Weinempfehlung!

Unsere Weinempfehlung – „Alter Haferkasten & Friends“

Weisswein

		€
2018 Riesling Toscano Az. Agr. Elisabetta Luigi Brunetti, Toscana 0,75		32
- italienischer Riesling mit wenig Säure, 12,5% vol.-		
2019 Vermentino Toscano Az. Agr. Elisabetta Luigi Brunetti, Toscana 0,75		34
- leichter Wein & herzhafter Geschmack mit angenehmer Struktur, 13% vol.-		
2019 Sauvignon Blanc BIO Leo Hillinger, Burgenland 0,75		36
- intensive Stachelbeerfrucht, schlanker & frischer Wein, 13% vol.-		
2019 Sauvignon Blanc „Edizione 60 Anni“ Oliver Zeter, Pfalz 0,75		38
- elegant, fruchtig und erfrischend - perfekt zu unseren Speisen, 12,5% vol.-		
2019 HILL SIDE White BIO gb/ch/gm Leo Hillinger, Burgenland 0,75		39
- rund, vollmundig und sehr exotisch - langer und cremiger Abgang, 13% vol.-		
2018 Sauvignon Blanc Fumé Oliver Zeter, Pfalz 0,75		46
- elegant und weich, einige Monate im Barrique vergoren, 13% vol.-		
2017 Chardonnay Bianco dell'Arnasa Castello di Roncade, Veneto 0,75		45
- frischer, raffinierter Wein mit leichter Holznote, 13,5% vol.-		
2017 HILL 2 Weißweincuvée BIO ch/sb Leo Hillinger, Burgenland 0,75		69
- Strohgelb mit hellem Rand – perfekter Schmelz – TOP Wein!!, 13% vol.-		

Roséwein

2017 Rosé Fumé trocken Weingut Knipser *** Rarität ***, Pfalz 0,75		55
---	--	----

- Aus Saftabzug der für **Cuvée X** vorgesehenen Trauben. Vergärung und anschließende Lagerung auf der Hefe in großen und kleinen Holzfässern. Ein Rosé der Sommer wie Winter Spaß macht bereichert nun unsere Weinkarte. Kraftvoll und fruchtig mit feinsten Würzen vom Holz.

Rotwein

2018 Cabernet Franc Castello di Roncade, Veneto 0,75		39
- weicher und harmonischer Wein mit leichter Holznote, 13% vol.-		
2017 HILL SIDE Red BIO sy/zw/me Leo Hillinger, Burgenland 0,75		49
- kraftvoll, fruchtig & würzig, gepaart mit feinen Röstaromen, 13% vol.-		
2015 Villa Giustinian Castello di Roncade, Veneto 0,75		65
- tiefes Rubinrot und komplexes Bouquet, langer Nachhall, 14% vol.-		
2014 Le Marze Rosso Az. Agr. Elisabetta Luigi Brunetti, Toscana 0,75		75
- vollmundig, gute Struktur und gute Tannin-Komponente, 14,5% vol.-		
2015 HILL 1 „Edizione 60 Anni“ BIO Leo Hillinger, Burgenland 0,75		75
- Vielfalt an Aromen, komplex, kraftvoll & perfekt zu unseren Speisen, 14% vol.-		
2017 Le Serre Nuove dell' Ornellaia 20° Tenuta Ornellaia, Toscana 0,75		95
- junger, moderner Wein mit großer Eleganz und Komplexität, 14,5% vol.-		

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.

ALTER
HAFERKASTEN
— SEIT 1960 —
LÖWENGASSE 23 · 63263 NEU-ISENBURG

Haferkasten Klassiker	€
Calamaretti „croccanti“ mit Blattsalaten und Balsamico Dressing Crispy calamares with mixed salad and balsamic vinaigrette	19
„Fischsalat“ Our traditional home made seafood salad	20
Tatar vom Thunfisch, Fenchelsalat & Wasabi-Vinaigrette Tuna tatar with fennel & wasabi-vinaigrette	22
Getrübzeltes Rindercarpaccio mit Rührei Beef carpaccio with truffles and scrambled egg	23
...neues und saisonales	
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischmayonnaise Thinly sliced roast veal with tuna and mayonnaise sauce „Vitello tonnato“	18
Gebratene Pfifferlinge mit Rucola und Balsamico Dressing Pan fried Mushrooms with rucola salad and balsamic vinaigrette	19
Lachs-Tataki mit Zucchini und Ponzu Salmon Tataki served on courgette	19
Ceviche von Avocado und Flusskrebse Ceviche with avocado and european crayfish	19
Halbes Dutzend Austern Spéciales No.4 Gillaudeau Half dozen oysters speciales no.4 Gillaudeau	24
Pasta und Zwischengerichte	
Spaghettini alla Calabrese (vegan) Spicy angelhair with tomatoes and garlic	15
Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Safransauce (vegetarisch) Home made tortelloni with ricotta and spinach filling, and saffron sauce	19
Maccheroni al Ragù Maccheroni with classic italian ragù	19
Linguine ai Gamberoni Linguine with spicy shrimp and tomatoe sauce	24

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.

Unsere Hauptspeisen

Hauptspeisen Klassiker	€
Tagesfrischer Fisch im Salzmantel (ab 2 Personen) „Catch of the day“ baked in salt crust	p.P. 30
Kross gebackenes Stubenküken aus dem Ofen (auf Wunsch auch gerne ausgelöst) Crispy baked springchicken	28
Kalbsnierchen in Senfsauce Veal kidneys with mustard sauce	28
Rinderfilet im schwarzen Pfeffermantel Tenderloin in a black pepper crust	32
Gebratenes Kalbskotelett in Salzeibutter Sautéed veal chop with butter and sage	34
...neues und saisonales	
Pulpo & Scampi mit Chili, Knoblauch und Wildrauke Sautéed octopus and shrimp with rucola	29
Entrecôte mit Pfeffersauce Rib Eye steak with pepper sauce	34
Hausgemachte Pasta al Tartufo Home made Pasta with truffles	Tagespreis

Als Beilage zu den Hauptgerichten reichen wir, wenn nicht anders beschrieben, saisonales & regionales Gemüse.
Informationen zu Allergenen in unseren Speisen können Sie den Infoblättern entnehmen. Sprechen Sie uns bitte an!

Unsere Desserts

Tiramisù Home made tiramisù	8
Verschiedene saisonale Sorbets (vegan) Home made sorbets	9
Panna Cotta mit Mangocoulis Panna cotta with mango sauce	9
Hausgemachte Cassata all'Amaretto Home made cassata with amaretto	10
Pochierter weißer Pfirsich mit Champagner-Sabayon & Pistazieneis Poached white peach with sabayon and pistacho icecream	12

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.