

TAPAS im TERRA

Datteln im Jamonmantel	6,50 €
Albondigas kleine hausgemachte Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce	6,50 €
Backpflaumen im Chorizomantel	6,00 €
Aceitunas – marinierte Oliven	6,00 €
Pimentos al Patron	6,00 €
Chorizo in Tempranillo	6,50 €
Queso Iberico	6,00 €
Queso Iberico con Pimienta	6,50 €
Boquerones – eingelegte Sardellen	7,00 €
Chorizo	6,00 €
Jamon Serrano	7,00 €
Garnelen in Chili Öl	8,50 €
Papas Arugadas mit Mojo	6,50 €

...dazu frisches Baguette

Unsere Tapas servieren wir Ihnen auch nachmittags zum Aperitif dazu....

LEICHT ANFANGEN...

Tagessuppe

in der Tasse	4,50 €
in der Bowl als große Portion (weil sie einfach gut schmeckt...)	7,50 €
Suppengerichte auf unseren Tafeln weichen vom Preis ab....	7,50 € / 9,50 €
was Kleines vorweg... , und immer unser Hausbrot dazu	
Tatar vom Angus Beef , nur mit Öl, Salz und Pfeffer angemacht . Zusätzlich bringen wir Ihnen weitere Zutaten an den Tisch	14,50 €
Gemüseantipasti, mediterranes Saisongemüse, gebraten und kalt serviert	10,00 €
Bruschetta (gespr. „Brusketta), mit Tomaten-Knoblauch, Pilz-Kräuter, mit Aubergine-Tomate	10,00 €
Gambas in Knoblauch-Chili-Öl und Knoblauchmajo	15,00 €
„Von allem ein bisschen“	
eine kleine <u>Auswahl</u> unserer Vorspeisen	18,00 €
pro weitere Person	11,00 €

unsere hausgemachte Pasta

als kleine Vorspeisenportion

10,50 €

als Hauptgang

15,50 €

Tagliatelle

- mit **Beefstreifen** vom Angusrind in pikanter Currysahne
- mit **Geflügelstreifen** und Gemüse, Wok Style

Malfatti (...unregelmäßige Pasta , ... „schlecht“ gemacht...)

- mit **Garnelen** , Tomaten, Kräutern, Chilis
- mit **Schweinefiletspitzen**, Champignons und Zwiebeln in Tomatenrahmsauce

Zucchini nudeln mit Kirschtomaten in Zitronen-Kräutersauce

14,50 €

Unsere Pasta machen wir aus Hartweizengries und Ei jeden Tag frisch .

Manchmal färben wir auch mit Gemüsesäften, z.B. Spinat oder rote Beete.

Auf unseren Tafeln finden Sie auch aktuelle Pastagerichte zur jeweiligen Saison

Für Steakliebhaber

Wir grillen Ihre Steaks ausschließlich in den Garstufen english (im Kern warm aber noch blutig) oder medium (im Kern zart rosa). „Durch“ oder Zwischengarungen können wir leider nicht berücksichtigen, da jeder ein anderes Verständnis der Garstufen hat.

Wir möchten Sie unbedingt auch darauf hinweisen, wenn Qualitätsfleisch durch gegart wird, das Fleisch zäh und trocken wird.

Wenn Sie „andere Garstufen“ bei Ihren Steaks bevorzugen, machen Sie von unserem „Hot Rock“ - Angebot Gebrauch. Hier haben Sie die Möglichkeit, Ihr Steak selbst nach Ihren Wünschen zu grillen.

Ansonsten weichen Sie bitte auf unsere Straccetti, feine Scheiben vom Rind, aus. Durch, aber trotzdem saftig.

Wir servieren Ihnen zu Ihrem bestellten Steak unsere Steakhouse Pommes als Nachschlag – Portion. Das heißt, wir servieren Ihnen eine kleine Portion noch einmal, wenn Ihnen die erste Portion nicht gereicht hat. Danach bestellen Sie bitte aus unseren Extra Beilagen.

Sollten Sie keine Pommes frites mögen, bzw. vertragen, servieren wir Ihnen einmalig (ohne Nachschlag) eine Alternativbeilage aus unseren anderen Beilagen.

Unser Service für Sie...

Kinder bis 10 Jahre (keine Gruppen) essen bei uns in der Zeit zwischen 17.30 Uhr und 18.00 Uhr (Preise sind in der Kasse hinterlegt. Eine Änderung vor bzw. nach dieser Zeitspanne ist nicht möglich) GRATIS.

Damit wir diesen Service bieten können, bitten wir die „Großen“ dies nicht auszunutzen. Auch wenn ihr Kind mehr als 10 Jahre alt ist, egal wie groß oder klein, bestellen Sie bitte aus unserer Kinderkarte mit Gerichten, die wir fair kalkuliert haben.

Und eine BITTE....

Manchmal kann es passieren, dass etwas schief geht, wir etwas falsch machen, wir sind auch nur Menschen....

Sagen Sie uns bitte, was Sie stört, oder wenn Ihre Speisen nicht so zubereitet wurden, wie Sie sich das vorgestellt haben. Nur dann können wir professionell reagieren und auf Ihre Wünsche eingehen.

Gerichte die SOFORT reklamiert werden und mindestens zu $\frac{3}{4}$ der Portion zurück gehen, werden zu 100% anstandslos ersetzt, ohne WENN & ABER. Alle anderen Reklamationen können wir leider nicht berücksichtigen und müssen zu 100% bezahlt werden.

Beef vom südamerikanischen Angusrind

immer serviert mit Blockhaus Pommes Frites plus einmaligem „Nachschlag“ mit Ketchup und hausgemachter Kräuterbutter

200g aus der Hüfte, für die Ladies 22,00 €

400g aus der Hüfte, für die Hungrigen 30,00 €

500g aus der Hüfte, für Jungs 38,00 €

600g aus der Hüfte, für Männer 46,00 €

pro 100g aus der Hüfte mehr 10,00€ Aufpreis

250g aus der Lende 26,00 €

400g aus der Lende 35,00 €

500g aus der Lende 42,00 €

600g aus der Lende 52,00 €

pro 100g aus der Lende mehr 12,00€ Aufpreis

150g vom Filet 29,00 €

250g vom Filet 39,00 €

pro 100g mehr 16,00€ Aufpreis

Pfefferkruste | wir tauchen sämtliche gegrillten Steaks auf Wunsch zum Schluss in geschroteten Pfeffer Aufpreis 2,00 €

- Angegebenes Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht vor dem Garen –

HOT ROCK

Wir servieren jedem Gast seine eigene Granitplatte, die zuvor auf ca. 350° erhitzt wurde und Sie bestellen sich Fleisch u. Fischfilet, von uns kurz, im Kern noch kühl vorgebraten, und grillen am Tisch bis zu Ihrem Wunschergebnis selbst.

Dazu unsere hausgemachten Saucen und Gewürzmischungen und Pommes Frites plus einmaligen Nachschlag.
Alle anderen Beilagen bestellen Sie bitte aus unserer Karte.

Steak aus der Hüfte ca. 250 g – kerniger Biss, deutlicher Rindgeschmack, klassisches Steak, mager,	24,00 €
Steak aus der Lende ca. 250 g – zarter im Biss, leichter Fettrand für den Geschmack, marmoriert, etwas für Kenner	27,00 €
Steak aus dem Filet ca. 250 g – fein im Biss, zart, völlig fettfrei, dicke Medaillons geschnitten	40,00 €
Lachsfilet ca. 180 g	22,50 €
Geflügelbrust, leicht plattiert, ca. 180 g	18,50 €

Aufgrund der Größe der Steinplatte keine größeren Grill-Portionen möglich | alle Gewichtsangaben sind Rohwarengewichte vor dem Garen

Unser ganz besonderes „Highlight“

500g aus dem Rib Eye mit Rosmarin am Tisch angeräuchert

Dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 69,00€

Das Beste : Das Messer mit edlem Holzgriff dürfen Sie als Geschenk mit nach Hause nehmen!*

*pro bestelltem Gericht ein Messer

Filet vom Jungschwein	18,50 €
in Pfefferrahmsauce, dazu Bohnen und Rosmarinkartoffeln	
TERRA Burger 180g vom Angus Rind mit Pommes frites	17,50 €
Zusätzlich 180g vom Angus für Ihren Doppel Burger	8,50 €
Italien Burger	18,00 €
Hähnchenbrust, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Tomate	
Hähnchensteak	18,00 €
Auf mediterranem Gemüse, mit Kräuterbutter	
Zucchinitaler	14,50 €
an buntem Salat in Hausdressing mit Sour Creme	
Großer Salat mit unserem Hausdressing	
mit Geflügelstreifen Wok Style	13,00 €
mit Streifen vom Angusrind, pikant gewürzt	15,00 €
mit Garnelen in Chili und Knoblauch	17,00 €

Unser Fleisch kaufen wir grundsätzlich immer frisch für Sie ein. Hackfleisch stellen wir selbst aus bestem Angus Beef her.

Aus Meer und Seen

Tom Yam Gung Asiatische Fischsuppe mit Einlage, Pikant!	11,00 €
Lachsfilet gegrillt mit Beilagensalat und Kräuterbutter	21,50 €
Garnelen in Kräuterbutter gebraten auf Salatbukett	20,50 €

Wir bekommen immer wieder saisonale Fische aus dem Tagesangebot von unserem Fischhändler angeboten.

Wenn etwas Interessantes für unsere Gäste dabei ist, schlagen wir hier zu.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne. Die Preise für diese Gerichte richten sich nach dem Einkauf für diese Waren.

Unseren Fisch kaufen wir – wenn die Qualität stimmt – immer frisch. Sollte die Qualität unserem Anspruch nicht genügen, kaufen wir tiefgekühlten Fisch in einer ausgezeichneten Qualität und immer in zertifizierter Qualität. Meeresfrüchte sind grundsätzlich tiefgekühlte Ware.

Unsere Fischgerichte grillen wir „im Kern glasig“. Das heißt, wir grillen so, dass im Inneren des Fisches das Fleisch nicht ganz durch gegrillt wird, dann bleibt der Fisch zart und saftig und „zieht“ auf dem Weg zu Ihnen noch ein bisschen nach ohne trocken zu werden.

Unsere Beilagen , Dips und Saucen

kleiner Beilagensalat	5,00 €
großer Beilagensalat	8,00 €
Pommes Frites mit Ketchup oder Majonaise	6,00 €
Cheesy Fries, Pommes mit Käse überbacken	7,50 €
Süßkartoffelpommes Frites mit Sour Cream	7,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	5,00 €
gegrilltes Saison Gemüse	7,50 €
Knoblauchbaguette	4,50 €
Zwiebelringe gegrillt	4,50 €
Wedges mit Sour Cream	4,50 €
Maiskolben vom Grill	4,00 €
Cole Slaw	5,00 €
Chili Dip , süß scharf	2,00 €
frisch gehackter Knoblauch mit frischen Chilis in Öl	2,50 €

Was Süßes zum Schluss

Crème brûlée mit brauner Zuckerkruste kandiert	7,00 €
Churros mit Schokoladensauce	8,00 €
American Cheeskake mit Früchten	9,00 €
Dicke Schokolade in der Tasse mit Biskuits und Früchten zum Tunken,	9,00 €
LAVA Cake Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, mit Vanilleeis	9,00 €
Dessertvariation „Von allem etwas“, pro Person	15,00 €

Zu Ihren bestellten Desserts bieten wir Ihnen ausgesuchte Heißgetränke zum Sonderpreis an

Espresso	1,00 €
Cappuccino klein	2,00 €
Tasse Kaffee klein	2,00 €

sämtliche anderen Heißgetränke bestellen Sie bitte a' la carte.

Unsere Desserts sind alle hausgemacht . Torten und Kuchen , ebenfalls hausgemacht, bieten wir auch nachmittags an.

Unsere Eissorten kaufen wir in einer guten Gastronomiequalität.

*Flambiert wird immer mit Alkohol. Ein gewisser Grad an Restalkohol ist nicht auszuschließen. Diese Gerichte sind besonders für Kinder und Schwangere ungeeignet oder für diejenigen, die grundsätzlich keinen Alkohol vertragen. Fragen Sie uns , wir beraten Sie zu Alternativen gerne.

Für unsere kleinen Gäste

„Popey´s Steak“	7,00 €
Geflügelbrust paniert, dazu eine kleine Portion Pommes Frizzi und Ketchup	
„Fischer´s Frizzi“	7,00 €
Fischfilet paniert mit kleiner Portion Pommes Frizzi und Majo	
Malfatti nach Indianer Art, mit Tomatensauce	6,00 €
Malfatti „Bleichgesicht“ mit Sahnesauce oder Butter	6,00 €
Chicken Nuggets „Cowboy Art“, paniert und frittiert, mit Ketchup und Pommes Frizzi	7,00 €

Diese Gerichte servieren wir gerne für Ihre Kinder.

Kinder unter 10 Jahren (keine Gruppen) essen bei uns in der Zeit zwischen 17.30 und 18.00 aus dieser Kinderkarte gratis.

Alle anderen zahlen BITTE die abgebildeten Preise, egal wie groß oder klein ihre Kinder sind.

Wenn sie selbst diese Gerichte bestellen wollen, rechnen Sie bitte einen Aufpreis i.Höhe von 7,00€ hinzu, dann servieren wir ihnen gerne etwas aus unserer Kinderkarte. Sie müssen sich allerdings gefallen lassen, dass wir Ihnen ein rosa Lätzchen umbinden und einen Schnuller um den Hals legen.....

Malfatti sind kurze Bandnudeln, die gut mit einer Gabel zu essen sind....

unsere Biere

gebraut von unseren Brau Freunden aus Holzkirchen vom Sappl Bräu

unser eigenes „TERRA“, HELLES vom Sappl Bräu, erdig, weltoffen, Terra eben....

0,3 l

4,00 €

Zum Mitnehmen Kasten TERRA 20 Flaschen a' 0,33l, zzgl. Pfand 6,00 €

27,00 €

vom König Ludwig & Holzkirchner Original

Helles | Kellerbier | Radler

0,5l

4,50 €

Weißbier | light | alkoholfrei | Rus

0,5l

5,00 €

Warsteiner Pils | alkoholfrei

0,33l

4,00 €

alle Biere aus der Flasche

sparkling

Coke ^{1) 5)}	0,4l 0,2l	4,50 € 3,50 €
Cola Mix ¹⁾	0,4l 0,2l	4,50 € 3,50 €
Fanta ^{1) 5)} Sprite	0,4l 0,2l	4,50 € 3,50 €
Schweppes ³⁾	0,2l	3,50 €
Wasser mit ohne Kohlensäure	0,7l 0,5l 0,2l	5,00 € 4,00 € 3,00 €

Säfte & Nektare

Apfel Orange Maracuja Mango Johannisbeere Rhabarber Saisonsäfte	0,2l 0,4l	3,50 € 5,00 €
Schorlen aus all unseren Säften & Sirups	0,4l	4,50 €

unsere Sirups stellen wir teilweise aus selbst gesammelten Blüten oder anderen Zutaten her.

Wein

Rotwein	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
Groppello, Marsadri , Italien vom Gardasee, trocken	4,00 €	6,50 €	11,00 €		19,00 €
Merlot, Grand Sud, Frankreich, trocken, Brombeere und Kirsche im Aroma	4,00 €	7,00 €	18,00 €		35,00 €
Tempranillo, Marques de Verdellano, Spanien, trocken	4,50 €	8,00 €	20,00 €	32,00 €	
Primitivo, Fantini, Italien, Frische gewürze, Zedernholz, Waldfrucht und Kirsche	5,50 €	9,00 €	21,00 €	35,00 €	
Rosso del Piopo, Marsadri, Italien,				52,00 €	

Weißwein

Chardonnay-Trebbiano Cuveé, Marsadri, Italien vom Gardasse, trocken	4,00 €	6,50 €	11,00 €		19,00 €
Lugana, Marsadri, Italien, trocken	4,50 €	7,50 €	17,50 €		32,00 €
Riesling, Deutschland, feinherb, fruchtig frisch	4,00 €	6,50 €	16,00 €		30,00 €
Verdejo, Rueda, Spanien, trocken, frische Frucht, zarter Schmelz, feinwürzig	5,50 €	9,00 €	22,00 €	36,00 €	
Weißburgunder, Gutzler, Deutschland, trocken, fruchtig, elegant, mineralisch	5,50 €	9,00 €	22,00 €	34,00 €	
Pouilly Fumé, Pouilly-sur-Loire, Frankreich, komplexe Frucht, Kaktusfeige und Holunder, vielschichtig				59,00 €	
Weißburgunder „Strahler“, Strobelhof, Südtirol, trocken, fruchtig, cremig, animierende Salzigkeit				52,00 €	

Rosé

0,1l

0,2l

0,5l

0,75l

„Pousio“ Rosé, Alentejo, Portugal, trocken, saftig, dezente Pfeffrige Note, sehr frisch

4,50 €

9,50 €

22,00 €

32,00 €

Prosecco & Champagner

Prosecco Frizzante

Glas 0,1l | Flasche 0,7l

5,00 € | 29,00 €

Moet & Chandon

Flasche 0,7l

79,00 €

Spirits

Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4cl	4,50 €
Averna auf Eis mit Zitrone	4 cl	4,50 €
Grappa diverse Sorten unser Servicepersonal berät Sie gerne		
einfach aber gut sehr gut aus bestimmten Regionen was Besonderes von großen Brennern	2cl	4,00 € 5,00 € 7,00 €
Cognac & Brandy diverse Sorten wir beraten Sie gerne	2cl	ab 5,00 €
Whiskey & Whisky diverse Sorten wir beraten Sie gerne	4cl	ab 7,00 €
klare Schnäpse diverse Sorten wir beraten Sie gerne	2cl	ab 4,00 €
Wodka & Gin diverse Sorten wir beraten Sie gerne	2cl	ab 4,00 €

heiße Tassen

Espresso	einfach doppio	2,50 € 4,00 €
Espresso macchiato	einfach doppio	3,00 € 4,50 €
Cappuccino	einfach grande	3,50 € 4,50 €
Latte macchiato	Glas 0,2l	4,50 €
Cafe Crema	einfach Haferl	2,50 € 3,50 €
diverse Teesorten		3,50 €