



SALZIG

RÜHREI MIT EINGEMACHTEM FLEISCH



400 g // 40 lei

+ Pommes frites und Essiggurken

Eier, 35% Sahne, geräuchertes Mangaliţa-Schweinefleisch, Kartoffeln, gerührter Käse, Knoblauch, Petersilie, Essiggurken, Brot

KNUSPRIGES EI



350 g // 40 lei

+ Tomateneintopf

Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Olivenöl, pochiertes Ei, Weißmehl, Panko-Semmelbrösel, gerührter Käse, Petersilie

TÜRKISCHE EIER



250 g // 30 lei

+ Joghurt und Toastbrot

pochierte Eier, 10% Joghurt, Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili-Flocken, Dill, Brot mit Samen

OMELETTE



250 g // 30 lei

+ Gurkensalat

Eier, 35% Sahne, Butter, Gurken, Dill, Zitrone, Olivenöl

BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND BASILIKUM



250 g // 30 lei

Brot, Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Olivenöl

PÜRIERTE BOHNEN



250 g // 30 lei

+ Essiggurken und Toastbrot

Bohnen, Petersilie, getrocknete Tomaten, eingelegte Zwiebeln, eingelegte Gurken, Brot

SÜSS

ARME RITTER AUS STOLLEN



250 g // 35 lei

+ Frische Früchte und Eiscreme

Stollen, Ei, Milch, Butter, frische Früchte, Karamell, Eiscreme

MILCHREIS



200 g // 30 lei

Reis, Milch, Zucker, Vanille, Sahne, Karamell, gepuffter Reis

200 g // 30 lei

SCHÜSSEL MIT JOGHURT UND GRANOLA

Joghurt 10%, Granola (Haferflocken, Nüsse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Cranberries, Ahornsirup, Zimt, Kokosöl)



SNACKS

RINDER-TARTAR UND KNUSPRIGES EI

300 g // 53 lei

Toastbrot, Rinderfilet (roh), Worcestersauce, Cognac, Butter, Frühlingszwiebeln, eingelegte Gurken, Kohlrabi, Estragon-majonaise, rohes Ei, pochiertes Ei, Weißmehl, Panko-Semmelbrösel, Kräuter

KÄSE- UND WURSTPLATTE

250 g // 45 lei

Käse, Wurstwaren, Speck, Bauchspeck, Bratwürste, Coppa, eingelegte Gurken, eingelegte Zwiebeln

RACLETTE

√ 250 g // 45 lei

+ Kartoffeln und eingelegte Gurken

Raclettekäse, Kartoffeln, eingelegte Gurken

FETA-KROKETTEN

√ 250 g // 40 lei

+ Sautierter Spinat und Kefir-Sauce

Feta-Käse, Ei, Weißmehl, Panko-Semmelbrösel, Spinat, Kefir, grünes Öl

ÜBERBACKENER KÄSE

SB

250 g // 40 lei

+ Toastbrot

Feta-Käse aus Cârțișoara, Oliven, Thymian, Olivenöl, Brot

POLENTA MIT KÄSE UND SAHNE

+ Essiggurken und Toastbrot

250 g // 35 lei

Maismehl, Butter, Feta-Käse, Sahne

BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND BASILIKUM

RO

250 g // 30 lei

 $Brot, Tomaten, Knoblauch, Fr\"{u}hlingszwiebeln, Basilikum, Oliven\"{o}l$

PÜRIERTE BOHNEN

RO

250 g // 30 lei

Bohnen, Petersilie, getrocknete Tomaten, eingelegte Zwiebeln, eingelegte Gurken, Brot

AUBERGINENSALAT

300 g // 35 lei

+ Kuh-Telemea-Käse, Tomaten und Toastbrot

pürierte gebackene Auberginen, Mayonnaise, rote Zwiebeln, dehydrierte Kirschtomaten, Petersilie, Kuh-Telemea-Käse, Mischung aus frischen Tomaten, frisches Basilikum, Olivenöl, mit Petersilie angereichertes Öl, Frühlingszwiebeln, Brot

SUPPE

RINDERGULASCH

RO

400 g // 35 lei

Rindfleisch, hausgemachte Teigwaren, Kartoffeln, Kümmel, Paprika, scharfe Paprikacreme

TOMATENCREMESUPPE

+ frische Gemüsecroutons

Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Gurken



200 g // 25 lei



HAUPTGERICHT

RINDERFILET MIT PFEFFERSAUCE

+ Pommes frites

Rinderfilet, Pfeffersauce, Butter, Kartoffeln, grüner Salat

SCHWEINSHAXE

+ Kartoffelpüree und grüne Bohnen

Schweinshaxe, Kartoffeln, Milch, Butter, grüne Bohnen [tiefgefroren], Knoblauch, Demi-Glace-Sauce

SCHWEINEBRATEN

+ Kartoffelpüree und geröstete Paprika

Schweinefleisch, Demi-Glace-Sauce, Kartoffeln, Butter, Milch, Paprika, Knoblauch, Zitronendressing, Petersilie

ZANDERFILET-PLÄTZCHEN MIT POLENTA

Forelle, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Olivenöl, Maismehl, Butter

RINDER-SCHNITZEL UND KNUSPRIGES EI

+ Kartoffeln in Mangaliṭa-Schweineschmalz und grüner Salat

Rinderfilet, Ei, Weißmehl, Panko-Semmelbrösel, pochiertes Ei, Kartoffeln, Mangalița-Schweineschmalz, Knoblauch, Petersilie, grüner Salat, Zitronendressing

RINDERBURGER / LAMMBURGER

+ Kartoffeln in Mangalița-Schweineschmalz und grüner Salat

Brötchen, Rinder-/Lammfleisch (tiefgefroren), Ketchup, Mayonnaise, eingelegte Gurken, karamellisierte Zwiebeln, Kartoffeln, Mangaliţa-Schweineschmalz, Knoblauch, Petersilie, grüner Salat, Zitronendressing

PARIZER-SANDWICH

+ Kartoffeln in Mangalița-Schweineschmalz

Brötchen, Butter, Rinderpariser, Ei, Weißmehl, Panko-Semmelbrösel, Tartarsauce, Senf, Tomate, eingelegte Gurken, eingelegte rote Zwiebeln, Krautsalat, Kartoffeln, Mangalita-Schweineschmalz

HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT BUTTER UND PETERSILIE

+ Kartoffeln in Mangaliţa-Schweineschmalz und grüner Salat

Hähnchenbrust, Butter, Petersilie, Knoblauch, Ei, Weißmehl, Panko-Semmelbrösel, Kartoffeln, Mangaliţa-Schweineschmalz, grüner Salat, Dressing (Mayonnaise, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Senfkörner), Parmesan

1

350 g // 120 lei



350 g // 89 lei



350 g // 79 lei



300 g // 75 lei



400 g // 75 lei



400 g // 55 lei





300 g // 30 te



350 g // 69 lei



HAUPTGERICHT

PASTA MIT RINDFLEISCH UND PILZEN

85. 350 g // 60 lei

frische Tagliatelle, Rindfleisch, Pilze, Butter, Knoblauch, Peperoni, Demi-Glace-Sauce, Parmesan

PASTA MIT TOMATEN UND BASILIKUMPESTO

RO

350 g // 45 lei

frische Tagliatelle, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Basilikum, Parmesan

TOMATENSALAT

RO SB

400g // 45lei

Tomatenmischung, gekneteter Käse aus Cârţişoara, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Peperoni, Croutons

BROTAUBERGINE



300 g // 40 lei

+ Hummus und knackige Nüsse

Auberginen, Ei, Weißmehl, Panko-Semmelbrösel, Kichererbsen, Tahini, grüne Petersilie, Walnüsse, Zitronenschale, eingelegte Zwiebeln, mit Petersilie angereichertes Öl

PIZZA

MIT MANGALIȚA-SCHWEINEWURST

SB

400 g // 45 lei

Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Mangaliţa-Schweinewurst aus Racoviţa, rote Zwiebel

MIT MANGALIȚA GEPÖKELTES SCHWEINEFETT



350 g // 45 lei

Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Mangalița-gepökeltes Schweinefett aus Racovița, frischer Spinat, Peperoni

MIT PROSCIUTTO COTTO



400 g // 45 lei

eig, Tomatensauce, Mozzarella,, Prosciutto cotto, Pilze

MIT SCHARFE SALAMI



350 g // 45 lei

Teig, Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni

MIT RÄUCHERFORELLE



350 g // 45 lei

Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Räucherforelle aus Râu Sadu, Zucchini

MIT MOZZARELLA & FRISCHE TOMATEN



350 g // 39 lei

Teig, Tomatensauce, Mozzarella aus Cârțișoara, Tomaten, Basilikum



KEKS

PAVLOVA



125 g // 35 lei

+ 50 ml LILIAC "Nectar of Transylvania", 11% alc.

Baiser (weiß, Zucker), weiße Schokoladencreme, frisches Obst + Dessertwein • Crama Liliac • "Nektar aus Siebenbürgen" • Muscat Ottonel

VIEL SCHOKOLADE UND ANDERE TEXTUREN



100 g // 35 lei

+ 30 ml PATER, Rumänischer Fruchtlikör, 27% alc.

Bitterschokolade 54,5 %, Kekse, Sahne, Trockenfrüchte, Nüsse, Pistazien, Erdbeercoulis (aus gefrorenen Erdbeeren), frische Himbeeren

+ Fruchtlikör (Kirsche, Brombeere oder Heidelbeere) • PATER Handwerksbrennerei aus Argeș

ZABAIONE



100 g // 35 lei

+ 50 ml CARASTELEC "Friza", 10,5% alc.

Weißwein, Zucker, Eier, frisches Obst + Sekt • Weingut Carastelec • "Friza" • Fetească Regală/Pinot Noir



UND ETWAS ZU TRINKEN



AUFWACHEN/AUFWÄRMEN

ESPRESSO 30 ml Baqué Kaffee	30 ml	//	10 lei
ESPRESSO DUBLU 60 ml cafea Baqué	60 ml	//	12 lei
CAPPUCCINO 30 ml Baqué Kaffee, 90 ml Milch	120 ml	//	12 lei
FLAT WHITE 60 ml Baqué Kaffee, 140 ml Milch	200 ml	//	12 lei
LATTE 30 ml Baqué Kaffee, 170 ml Milch	200 ml	//	12 lei
TEE GRÜN / SCHWARZ / MINZE / KAMILLE / KRÄUTERMISCHUNG / WALDFRÜCHTE / ROOIBOS	250 ml	//	15 lei

äußerst

 HONIG
 12 g // 50 bani

 ZUCKER
 5 g // 50 bani

ZUM BEFEUCHTEN/KÜHLEN/SÜSSEN, auch nach Bedarf

STILLES WASSER	330 ml • 10 lei // 750 ml • 15 lei
WASSER MIT KOHLENSÄURE	330 ml • 10 lei // 750 ml • 15 lei

LIMONADE
Wasser, Zucker, pasteurisierter Zitronensaft,
frische Minze, frischer Ingwer

HOLUNDERSIRUPSAFT
Wasser, Zucker, pasteurisierter Zitronensaft,
Holundersirup, frische Minzblätter, Zitronenscheiben

APFELSAFT 275 ml // 15 lei
COCA COLA 250 ml // 15 lei
COCA COLA zero 250 ml // 15 lei



EIN SCHÖNES GLAS

APEROL SPRITZ	200 ml // 35 lei
90 ml Prosecco, 60 ml Aperol, 30 ml Wasser mit Kohlensäure, Eis, Orangenscheibe HUGO	140 ml // 35 lei
70 ml Prosecco, 30 ml Holundersirup, 20 ml Wasser mit Kohlensäure, Eis, Limettenscheiben, Minzblätter	140 1110 77 00 101
WEIN	125 ml // 25 lei

BIER

aus Viile Sibiului

NEMBEER • blondă • draft • 5% alc.	400 ml // 20 lei
NEMBEER Boema • blondă • sticlă • 5.7% alc.	330 ml // 20 lei

von weit her

NENEA IANCU • blondes • flasche • 5% alc.	500 ml // 20 lei
SCHLENKERLA • rauchiges braunes • flasche • 5,1% alc.	500 ml // 25 lei
PAULANER WEISSBIER • ungefiltertes Weißbier • flasche • 5,5% alc.	500 ml // 25 lei
PAULANER WEISSBIER • alkoholfreies • flasche • 5,5% alc.	500 ml // 25 lei

DER SCHNAPS

etwas Feines, aus Bogați • Argeș

PATER • doppelt destilliert Pflaumen-WEINBRAND • 50% alc.	40 ml // 30 lei
PATER • einmal destilliert Pflaumen-WEINBRAND • 37% alc.	40 ml // 25 lei
PATER • Quitte/Birne/Brombeere/WEINBRAND • 37-40% alc.	40 ml // 20 lei
PATER • Blaubeer-/Brombeer-/KirschLIKÖR • 24-30% alc.	40 ml // 20 lei

von weit her

GLENLIVET • WHISKY • Single Malt, 12 Jahre • 40% alc.	40 ml // 30 lei
HINE RARE • COGNAC • VSOP • 40% alc.	40 ml // 30 lei
DIPLOMATICO • RUM negru • Reserva Exclusiva, 12 Jahre • 40% alc.	40 ml // 30 lei
BOBBY'S • GIN • 42% alc.	40 ml // 30 lei
JÄGERMEISTER • LIKÖR aus 56 Kräutern • 35% alc.	40 ml // 20 lei



RUMÄNISCHE WEINE

LEICHTE SCHAUMWEINE, 750 ml

CARASTELEC — Friza Alb — Fetească Regală	90 lei
CARASTELEC — Friza Rosé — Pinot Noir	90 lei

SEKT, 750 ml

CARASTELEC — Carassia Blanc de Blancs Brut — Chardonnay	190 lei
CARASTELEC — Carassia Classic Brut — Chardonnay, Pinot Noir	160 le i
CARASTELEC — Carassia Rosé Brut — Pinot Noir	170 lei
CASA DE VINURI COTNARI — Millesime — Frâncușă	160 lei

STILLE WEISSWEINE, 750 ml

AURELIA VIŞINESCU — Anima — Chardonnay	140 lei
AURELIA VIŞINESCU — Artisan — Tămâioasă Românească	120 lei
AURELIA VIŞINESCU — Artisan White — Fetească Albă, F. Regală & Tămâioasă	115 lei
AVINCIS — Crâmpoșie selecționată	120 lei
CARASTELEC — Theresia — Riesling de Rhin	105 le i
CASA DE VINURI COTNARI — Naiv — Grasă de Cotnari	120 lei
CORCOVA — Chardonnay Reserve	120 lei
DAVINO — Alba Valahica — Fetească Albă	150 lei
DAVINO — Iacob — Sauvignon Blanc & Fetească Albă	120 lei
DOMENIUL APOLDIUM — Pinot Gris	90 lei
DOMENIUL APOLDIUM — Landler — Pinot Gris, Sauv. Blanc, M. Ottonel & Fetească Albă	90 lei
FAUTOR — Aurore — Traminer	120 lei
FAUTOR — Aurore — Albariño & Sauvignon Blanc	120 lei
LA SALINA — Issa — Chardonnay	110 lei
LA SALINA — Issa — Sauvignon Blanc	120 lei
LA SALINA — Muscat Ottonel	110 lei
LILIAC — Fetească Albă	115 lei
LILIAC — Fetească Regală	115 lei
LILIAC — Neuburger	115 lei
RASOVA — Imperfect — Fetească Albă & Fetească Regală	150 lei
RECAȘ — Solo Quinta — Chardonnay, M. Ottonel, Fetească Regală, Viognier, Cadarcă	190 lei



RUMÄNISCHE WEINE

STILLE ROSÉWEINE, 750 ml

AURELIA VIŞINESCU — Karakter — Pinot Noir, Pinot Gris, Syrah	110 lei
CASA DE VINURI COTNARI — Naiv — Busuioacă de Bohotin	110 lei
DAVINO — Iacob Rosé — Cabernet Sauvignon & Merlot	200 lei
LA SALINA — Issa — Pinot Noir	110 lei

STILLE ROTWEINE, 750 ml

AURELIA VIŞINESCU — Anima — Cabernet Sauvignon	180 lei
AURELIA VIŞINESCU — Anima — Merlot	160 lei
AURELIA VIŞINESCU — Anima — Syrah	160 lei
AURELIA VIŞINESCU — Artisan — Fetească Neagră	115 lei
AURELIA VIŞINESCU — Artisan Red — Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot	115 lei
AVINCIS — Negru de Drăgășani	160 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Cabernet Franc	160 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Cadarcă	150 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Fetească Neagră	160 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Fetească Neagră, Cabernet Franc	160 lei
CORCOVA — Lecram — Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	150 lei
CORCOVA — Cuvée Racoveanu — Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	150 lei
DAVINO — lacob — Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră	130 lei
DAVINO — Purpura Valahica — Fetească Neagră	210 lei
FAUTOR — Aurore — Fetească Neagră, Tempranillo	120 lei
FAUTOR — Aurore — Rară Neagră	140 lei
FAUTOR — Barbaro — Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Saperavi	190 lei
JELNA — Dealu Negru — Pinot Noir	130 lei
RASOVA — Tortuga — Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Syrah	190 lei
RECAŞ — Cuvée Überland — Merlot, Cabernet Sauvignon, Fet. Neagră, Negru de Drăgășani	230 lei





CHILE

CASABLANCA VALLEY | CASAS DEL BOSQUE — Carménère Reserva — Carménère // 750 ml 120 lei

ITALIEN

PUGLIA TENUTE RUBINO — Miraglio — Negroamaro // 750 ml	120 le i
PUGLIA TENUTE RUBINO — Punta Aquila — Primitivo // 750 ml	120 lei
TOSCANA ORNELLAIA — Le Volte dell'Ornellaia — Merlot, Sangiovese, Cab. Sauvignon	190 le i
C. VALDOBBIADENE NINO FRANCO — DOCG Prosecco Rustico — Glera // 750 ml	160 lei

PORTUGAL

LISABONA | VIDIGAL WINES — Porta 6 — vinho verde: Loureiro, Trajadura, Arinto // 750 ml 90 lei



Sehr geehrte Kunden,

Wir informieren Sie darüber, dass die Gerichte auf unserer Speisekarte Allergene und Allergengruppen enthalten, die in die folgenden Kategorien eingeteilt werden können:

Glutenhaltiges Getreide, nämlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Hartweizen oder deren Hybriden und Folgeprodukte, ausgenommen:

- (a) aus Weizen gewonnene Glukosesirupe, einschließlich Dextrose;
- (b) aus Weizen gewonnene Maltodextrine;
- (c) aus Gerste gewonnene Glukosesirupe;
- (d) Getreide, das zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wird.
 - 2. Krebstiere und Folgeprodukte.
 - 3. Eier und Folgeprodukte.
 - 4. Fisch und Folgeprodukte, außer:
- (a) Fischgelatine, die als Trägersubstanz für Vitamin- oder Carotinoidpräparate verwendet wird;
- (b) Fischgelatine oder Ichthyol, die zum Klären von Bier oder Wein verwendet werden.
 - 5. Erdnüsse und Folgeprodukte.
 - 6. Soja und Folgeprodukte, ausgenommen:
- (a) vollständig raffiniertes Sojaöl und -fett;
- (b) natürliche Mischungen aus Tocopherolen (E306), natürlichem D-alpha-Tocopherol, natürlichem D-alpha-Tocopherolacetat, natürlichem D-alpha-Tocopherolsuccinat, gewonnen aus Soja;
- (c) Phytosterine und Phytosterinester aus pflanzlichen Ölen, gewonnen aus Soja;
- (d) Pflanzenstanolester, hergestellt aus Pflanzenölsterinen, die aus Sojabohnen gewonnen werden.
- 7. Milch und Folgeprodukte (einschließlich Laktose), außer:
- (a) Molke, die zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wird;
- (b) Lactit.
- 8. Nüsse, d. h.: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pekannüsse [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie Folgeprodukte, mit Ausnahme von Nüssen, die zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden.
 - 9. Sellerie und Folgeprodukte.
 - 10. Senf und Folgeprodukte.
 - 11. Sesamsamen und Folgeprodukte.
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter Gesamt-SO2 müssen für verzehrfertige oder rekonstituierte Produkte gemäß den Anweisungen des Herstellers berechnet werden.
 - 13. Lupine und Folgeprodukte.
 - 14. Weichtiere und Folgeprodukte.

Wenn Sie unter einer Allergie leiden, fragen Sie bitte bei der Bestellung nach weiteren Informationen.

Einige Gerichte auf unserer Speisekarte werden mit zuvor eingefrorenen Lebensmitteln zubereitet.



