



Kurt
genuss & keramik

Speisekarte
Frühstück



Frühstück

Granola Knusper Müsli	7,20 EUR
Frühstück „Kurt“ süß mit Brot, Butter & Marmelade mit einer Tasse Kaffee Crema <i>andere Heissgetränke mit Aufpreis</i>	8,00 EUR
Grosses „Kurt“ Frühstück mit verschiedenen Brot-, Marmeladen-, Käse- und Wurstsorten (<i>ganz nach Einkauf des Chef's</i>) mit einer Tasse Kaffee Crema und Orangensaft <i>andere Heissgetränke mit Aufpreis</i>	18,50 EUR
Belegtes Butterbrot mit Wurst- oder Käse	8,00 EUR
ErdbeerGsalzBrot <i>vegetarisch</i>	5,00 EUR
Warmes Porridge <i>vegetarisch</i> mit Früchten oder Beeren der Saison	7,50 EUR
Dutch Baby mit Beeren / Obst (klein/gross) <i>vegetarisch</i>	7,50 / 10,50 EUR
Dutch Baby mit Bacon & Käse (klein/gross)	8,50 / 13,50 EUR
Omelette <i>vegetarisch</i> mit Paprika & Cumin	11,50 EUR
Shakshuka <i>vegetarisch</i> pochiertes Ei, eingebettet in würziger Tomaten-Paprikasauce gewürzt mit Peperoni, Cumin und Koriander	9,50 EUR
Shakshuka mit Schafskäse <i>vegetarisch</i>	12,00 EUR



Frühstück

Smoothies verschiedene Sorten

Amazing Açai	0,2l	4,90 EUR
Bananen, Açaipüree, Erdbeeren, Heidelbeeren, Sauerkirschen		
Real Green	0,2l	4,90 EUR
Apfel, Blattspinat, Sellerie, getr. Datteln, Feigen		
Ban and Berries	0,2l	4,90 EUR
Erdbeeren, Banane, Himbeeren, rote Johannisbeere		

geröstetes Brot...

› gratinierter Ziegenkäse mit Birne und Agavendicksaft	11,50 EUR
› mit Olivenöl, Knoblauch und Gartengemüse	11,50 EUR
› mit Erbsenhummus und luftgetrockneten Schinken	11,50 EUR
› mit gepfefferten gratinierten Käse	11,50 EUR
› Rote Bete-Frischkäseaufstrich	11,50 EUR



Kurt
genuss & keramik

Speisekarte
Mittags



Speisen am Mittag

Beilagensalat	6,00 EUR
Eine feine Tagessuppe	7,50 EUR
Birnen-Parmesan-Carpaccio mit Erbsenpesto und Parmaschinken	9,00 EUR
Geräucherter Lachs mit Rösti an Meerrettich-Schmand	12,00 EUR

Smoothies verschiedene Sorten

Amazing Açai	0,2l	4,90 EUR
Bananen, Açaipüree, Erdbeeren, Heidelbeeren, Sauerkirschen		
Real Green	0,2l	4,90 EUR
Apfel, Blattspinat, Sellerie, getr. Datteln, Feigen		
Ban and Berries	0,2l	4,90 EUR
Erdbeeren, Banane, Himbeeren, rote Johannisbeere		

geröstetes Brot...

› gratinierter Ziegenkäse mit Birne und Agavendicksaft	11,50 EUR
› mit Olivenöl, Knoblauch und Gartengemüse	11,50 EUR
› mit Erbsenhummus und luftgetrockneten Schinken	11,50 EUR
› mit gepfefferten gratinierten Käse	11,50 EUR
› Rote Bete-Frischkäseaufstrich	11,50 EUR



Speisen am Mittag

Shakshuka *vegetarisch* **9,50 EUR**

pochiertes Ei, eingebettet in würziger Tomaten-Paprikasauce
gewürzt mit Peperoni, Cumin und Koriander

Shakshuka mit Schafskäse *vegetarisch* **12,00 EUR**

Cacio è Pepe *vegetarisch* **12,90 EUR**

Pasta in Käse- und Pfeffersauce

Pasta Bolognese *auch vegan möglich* **12,90 EUR**

... für Kinder **6,90 EUR**

Hash am Mittag *vegetarisch / auch als vegan möglich* **11,50 EUR**

Rote Bete-Kartoffel-Gericht mit Spiegelei und Dill-Öl

Unsere vegetarischen Hauptspeisen

Auberginen-Cordon bleu *vegetarisch* **19,50 EUR**

in einer Parmesanpanade auf Ofengemüse
mit einer Champignon-Rahmsauce

Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler *vegetarisch* **18,50 EUR**

auf Blattsalat, dazu geröstete Würfelkartoffeln

Veganes Curry **19,00 EUR**

mit Gemüse und Alblinsen, dazu Reis



Speisen am Mittag

Unsere Fleisch- und Fischgerichte

Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein mit gerösteten Würfelkartoffeln und Salat	23,00 EUR
Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein mit Kartoffelstampf und Gemüse an einer Schmand-Zwiebel-Sauce nach Stroganoff-Art	25,00 EUR
d' Alb trifft auf's Langentäl Alblinsen mit Spätzle und Längentaler Würstchen	19,00 EUR

Unsere Desserts

Pastel de Nata <i>vegetarisch</i> Blätterteigtörtchen mit Vanillepuddingfüllung	4,20 EUR
Pastel de Nata mit Sous-Vide-gegarten Apfel- oder Birnenscheiben <i>(je nach Einkauf)</i>	8,00 EUR
Kurti Mürbeteiggebäck mit Cremefüllung	7,20 EUR
Crêpe mit Caramel au beurre salé gefüllt mit einer Frucht-Rum-Füllung <i>(mit Alkohol)</i>	8,20 EUR



Kurt
genuss & keramik

Speisekarte
Abends



Speisen am Abend

Vorspeisen und Suppen

Beilagensalat	6,00 EUR
Eine feine Tagessuppe	7,50 EUR
Birnen-Parmesan-Carpaccio mit Erbsenpesto und Parmaschinken	9,00 EUR
Geräucherter Lachs mit Rösti an Meerrettich-Schmand	12,00 EUR

Unsere vegetarischen Hauptspeisen

Auberginen-Cordon bleu <i>vegetarisch</i> in einer Parmesanpanade auf Ofengemüse mit einer Champignon-Rahmsauce	19,50 EUR
Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler <i>vegetarisch</i> auf Blattsalat, dazu geröstete Würfelkartoffeln	18,50 EUR
Hash am Abend <i>auch als vegan möglich</i> Rote Bete-Kartoffel-Gericht mit Spiegelei und Dill-Öl	16,00 EUR
Veganes Curry mit Gemüse und Alblinsen, dazu Reis	19,00 EUR

Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte

Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei

Die Fusion

von Rösti-Rolle & Kartoffelschnitte

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und
Grillgemüse auf Erbsenhummus,
verfeinert mit einem köstlichen
vegetarischen Jus.

23,00 €



Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte

Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei

Hirschmedaillons

mit Nusskruste,
Kartoffelschnitten und
Rahmkohlrabi

31,50 €



Zusätzliches Angebot zu unserer festen Karte

Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei

Luzi's

geschmorte Ochsenbacken
mit Gemüse und
Kartoffel-Wurzelpetersilienstampf

29,00 €





Speisen am Abend

Unsere Fleisch- und Fischgerichte

Sesam-Lachs auf Gemüse-Safranrisotto mit hellem und dunklen Sesam	25,00 EUR
Rieslinghähnchenbrust von der Maispoularde auf Gartengemüse mit Kartoffelstampf und Rahm-Sauce	21,00 EUR
Gegrillter Hirschrücken mit Blaukraut und Spätzle, beides Hausgemacht	29,50 EUR
Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein mit gerösteten Würfelkartoffeln und Salat	23,00 EUR
Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein mit Kartoffelstampf und Gemüse an einer Schmand-Zwiebel-Sauce nach Stroganoff-Art	25,00 EUR
d' Alb trifft auf's Längentäl Alblinsen mit Spätzle und Längentaler Würstchen	19,00 EUR



Speisen am Abend

Und fast zum Schluss...

Unsere Desserts

Pastel de Nata <i>vegetarisch</i> Blätterteigtörtchen mit Vanillepuddingfüllung	4,20 EUR
Pastel de Nata mit Sous-Vide-gegarten Apfel- oder Birnenscheiben <i>(je nach Einkauf)</i>	8,00 EUR
Kurti Mürbeteiggebäck mit Cremefüllung	7,20 EUR
Crêpe mit Caramel au beurre salé gefüllt mit einer Frucht-Rum-Füllung <i>(mit Alkohol)</i>	8,20 EUR



Kurt
genuss & keramik

Getränkekarte



Kalte Getränke

Aperitif

Piccolo Prosecco oder Perlwein	0,20l	6,60 EUR
Aperol Sprizz	0,25l	8,60 EUR
Aperol Sprizz - alkoholfrei	0,25l	9,10 EUR

Wasser

Black Forest still	0,25l	3,10 EUR
Black Forest still	0,50l	4,30 EUR
St. Pellegrino medium	0,25l	3,10 EUR
St. Pellegrino medium	0,50l	4,30 EUR

Säfte

Orange oder Apfel	0,20l	3,10 EUR
Saftschorle	0,30l	4,10 EUR

Orange | Apfel | Johannisbeere | Rhabarber | Apfel-Birne | Cola-Orange



Heisse Getränke

Kaffee Crema	2,90 EUR
Kännchen Kaffee gebrüht im AEROPRESS	5,10 EUR
Espresso normal / doppio	2,60 / 4,10 EUR
Americano	3,10 EUR
Cappuccino normal / gross	3,30 / 4,10 EUR
Red-Cappuccino normal / gross	3,80 / 4,60 EUR
› Roibusch-Tee mit Milchschaum	
Latté Macchiato klein / normal	3,60 / 4,10 EUR
Café au lait im Keramik-Bol	4,60 EUR
Kardamom-Kaffee mit Milch	4,60 EUR
Moccachino	4,60 EUR
Becks Cocoa (Heisse Schokolade, koffeinfrei)	4,30 EUR
Orange Minze Banane rote Beete pur	
Koowach (Heisse Schokolade, koffeinhaltig)	4,30 EUR
Minze Zimt+Kardamom Feuer+Flamme (Zartbitter+Chili) Klassik	
Barraquito alkoholhaltig	7,20 EUR
Tee im Kännchen reichhaltige Sorten im Feinkostregal	4,90 EUR
Earl Grey im Kännchen koffeinfrei	5,60 EUR
Kaffee auf Wunsch mit Flavour - Aufpreis	0,50 EUR
Cocos, Caramel, Vanille und Erdbeere	
Auch mit Milchalternativen erhältlich – Aufpreis	0,50 EUR
Hafer- oder Sojamilch	



Weine

Rotweine aus Portugal

Alfacinha Superior

Vinho Regional Lisboa, Reserva

Montaria

Vinho Regional Alentejano, Vinho Tinto (Vegan)

Fabelhaft Douro

0,1 | 0,25 | Flasche

4,10 | 7,40 | 21,00 EUR

4,10 | 7,40 | 21,00 EUR

4,30 | 7,60 | 25,00 EUR

Weissweine aus Portugal

Alfacinha

Vinho Regional Lisboa, Vinho Branco

Montaria

Vinho Regional Alentejano, Vinho Branco (Vegan)

Quinta da Aveleda

Vinho Verde, Loureiro & Alvarinho, Portugal

4,00 | 7,30 | 20,00 EUR

4,00 | 7,30 | 20,00 EUR

4,00 | 7,30 | 20,00 EUR

Flaschenweine

Châteauneuf du Pape

45,00 EUR

Château de treviac

24,00 EUR

Château de Jau

28,00 EUR

Scheu...aber geil

23,00 EUR

2022, Scheurebe, trocken

Melli Riesling

24,00 EUR

2022, trocken, Rheingau, VDP

Leider geil Grauburgunder; trocken; 2022

20,00 EUR

Gewürztraminer Reserve AC; 2021 Domaine Lucien Albrecht

28,00 EUR



Biere

Philips Braumanufaktur - aus Zimmern ob Rottweil

Pils Naturtrüb	0,33 l	3,90 EUR
Kellerbier	0,33 l	3,90 EUR
Pale Ale	0,33 l	3,90 EUR
IPA (Indian Pale Ale)	0,33 l	4,60 EUR
Black Edition (Spezial Sud)	0,33 l	4,60 EUR
Frühlingsbock	0,33 l	4,60 EUR

Berg - aus Ehingen/Berg

Hefeweizen	0,50 l	4,30 EUR
3-Korn Hefeweizen dunkel	0,50 l	4,60 EUR
Spezial Bio Gerste	0,50 l	4,10 EUR
Cyriakus - Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90 EUR
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,30 EUR

Hofbräuhaus Traunstein

Radler - naturtrüb	0,50 l	4,30 EUR
---------------------------	---------------	-----------------



Digistif

Als krönenden Abschluss gibt's jetzt

Cognac Maison Beaumont 40%	2cl	7,60 EUR
Calvados papidoux CO 40%	2cl	5,60 EUR
Whisky Talisker 46%	2cl	5,10 EUR
Ramazotti Amaro 30%	2cl	3,60 EUR
Marsala Casano 17%	2cl	2,60 EUR
Limoncello il Convento 34%	2cl	4,60 EUR
Raki Tekirdag Rakisi 10 47%	2cl	6,10 EUR
Sturzflug Premium Gin 44%	2cl	5,60 EUR
Grahams Portwein 20% 20 Jahre alt	2cl	6,10 EUR
Grafschaft Alte Birne 40%	2cl	6,10 EUR
Grafschaft Alte Marille 40%	2cl	6,10 EUR
Bottega Grappa 38%	2cl	6,60 EUR
Sessantanni Grappa 40%	2cl	6,60 EUR
Weingut Winkelhof Birnenbrand 40%	2cl	3,90 EUR
Müllers Brennerei Willi 40%	2cl	3,90 EUR
William Hinton Rum 40% 3 Jahre alt	2cl	4,10 EUR



Schlusswort

**Allergene & Zusatzstoffe bitte
beim Service nachfragen.**

**Wir haben eine gesonderte
Karte an der Theke
zur Einsicht.**

**Wir würden uns freuen,
wenn Sie uns auch im Internet besuchen.**

Schlusswort:

Werte Gäste, wir würden uns sehr freuen Fotos von Ihnen im Internet und den sozialen Netzwerken zu entdecken. Aber bitte teilen Sie unsere Speisekarte nicht, da diese öfters mal geändert wird und so schnell veraltete Speisekarten sich im Internet & den sozialen Netzwerken befinden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

