

*Benvenuto al Ristorante-Pizzeria **Eremita!***

*Willkommen im Restaurant-Pizzeria **Einsiedler!***

### “Il Menu a tema“ - “Das Themenmenü”

Un menu pensato e preparato in base alla stagione, equilibrato sia nel prezzo che nell'apporto nutrizionale. **Ein Menü, immer mit frischen Produkten der Jahreszeit zubereitet, mit ausgewogener Zusammenstellung der Speisen und im Preis-Leistungs-Verhältnis.**

### “La Tradizione“ - “Die Traditionelle”

Gli antipasti e le insalate, la pasta fatta in casa, le carni preparate con la tecnica della cottura a bassa temperatura o alla brace di carbonella, i deliziosi dessert

**Hier finden Sie kalte Vorspeisen, bunte Salatteller, hausgemachte Nudelgerichte und hochwertige Fleischspeisen, schonend gegart bei niedrigen Temperaturen oder vom Holzkohlegrill ....und, zum süßen Abschluss, die verführerischen Dessertkreationen.**

### “Our Specials vegan, vegetarian and glutenfree“

Una ricercata selezione di pietanze pensate per soddisfare le nuove esigenze che avanzano. **Eine reiche Auswahl von achtsam zusammengesetzten Speisen, um spezielle Wünsche oder Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen.**

### “Pizze per tutti i gusti“ - “Pizzas, für jeden was dabei”

I migliori ingredienti e farine selezionate per pizze innovative o tradizionali nel rispetto della lievitazione tramite il nostro lievito madre. **Beste Zutaten und Mehle für innovative und traditionelle Pizzas, unter Verwendung unserer Mutterhefe.**

### “Kids Club“

Per i clienti più piccini che desiderano mangiare qualcosa di diverso dai loro genitori. **Hier finden unsere „kleinen“ Gäste genau das, was ihnen schmeckt.**

*Il pane è preparato fresco (anzi caldo...) **tutti i giorni** dal nostro **Chef Luigi Calabrese** e l'olio di **oliva extra vergine** che trovate sulla vostra tavola è prodotto dagli olivi secolari **di proprietà della nostra famiglia** nei pressi dell'oasi tutelata di Torre Guaceto vicino ad Ostuni, spremuto a freddo nel frantoio della “cooperativa Serranova” sulla strada dell'olio di Brindisi.*

*Das Brot wird von unserem **Küchenchef Luigi Calabrese** täglich **frisch gebacken** und das **Olivenöl „extra vergine“**, das Sie auf Ihrem Tisch finden, produzieren wir in **unserem landwirtschaftlichen Betrieb** in der Nähe von Ostuni auf der Ölstrasse von Brindisi (Apulien) und lassen es im “Frantoio della cooperativa Serranova” kalt pressen.*

## Menú a tema – Themenmenú

Le pietanze potranno essere degustate anche singolarmente (prezzo tra parentesi), nel qual caso saranno più abbondanti...

Die Speisen können auch einzeln bestellt werden (Preis in Klammern); in diesem Falle sind die Portionen etwas größer...

### „È tempo di funghi “ - “Pilzezeit”

Carpaccio di fassona piemontese con porcino  
in olio cottura e crumble al chorizo

Carpaccio vom piemontesischen Fassona-Rind mit Steinpilzen  
und Chorizo-Streusel (€ 13,50)

Tortelli ai porcini con gel di pomodoro, stracciatella di bufala  
e lamelle di champignon

Steinpilzteigtaschen mit Tomatengel, Bufala-Mozzarella und  
Champignonlamellen (€ 15,00)

Controfiletto di cervo alla camomilla con porcini e gnocchetti allo zafferano  
Entrecôte vom Hirsch mit Kamille und Steinpilzen, dazu Safranspätzle (€ 27,00)

Mousse al cioccolato bianco con pere al ginepro, mandorle e topinambur

Mousse von der weißen Schokolade mit Wacholder-Birnen,  
Mandeln und Topinambur (€ 11,50)

**Menù completo / Menü** € 57,00

Primo, Secondo, Dessert / Vorspeise, Hauptspeise, Dessert € 50,00

Antipasto, Primo, Dessert / Antipasto, Vorspeise, Dessert € 37,00

Antipasto, Secondo, Dessert / Antipasto, Hauptspeise, Dessert € 49,00

### Vini consigliati / dazu empfehlen wir folgende Weine:

Vino Rosso *Rotwein*: Blauburgunder Riserva, Castel Rametz  
Bott./Flasche € 28,00; Bicch./Glas € 4,00

Vino Bianco *Weißwein*: Riesling, Castel Rametz  
Bott./Flasche € 24,00; Bicch./Glas € 3,50

# *La Tradizione - die Traditionelle*

## Le Insalatone e gli Antipasti - Bunte Salatteller und kalte Vorspeisen

Insalata con tacchino alla piastra Knackiger Salat mit gebratenen Truthahnstreifen	11,90
Insalata di rucola con noci, pomodorini canditi, scaglie di grana e crostini di pane croccanti Rucolasalat (Rauke) mit gerösteten Nüssen, Kirschtomaten, Parmesanraspel und Brotcroûtons	12,50
Verdura Wok al curry e soia con spiedino di gamberi agropiccanti Feines Wok-Gemüse mit Curry und Soja, dazu süß-scharfes Garnelenspießchen	15,00
Tartar di manzo (150gr/250gr) affumicata con marinatura dello Chef servito con pane e burro speziato Leicht geräuchertes und hausmariniertes Rindstartar (150gr/200gr), serviert mit Brot und Kräuterbutter	14,50/18,50
Carpaccio di salmone con misticanza, pane al carbone vegetale, maionaise all'aglio e spugna al peperone rosso Lachscarpaccio auf Feldsalat mit Kohlebrot, dazu Knoblauchmayonnaise und weicher Paprika	13,50

## I primi piatti e la pasta fatta in casa - Unsere Vorspeisen und hausgemachten Nudeln

<p>Parmigiana di melanzane innovativa, servita con salsa al basilico e schiuma al parmigiano  <i>Innovativer italienischer Auberginenaufauf mit Basilikumsauce und Parmesanschaum</i></p>	<p>12,50</p>
<p>Fagottino di crespella agli spinaci su fonduta di formaggio, ricotta mantecata e pomodoro candito  <i>Gefüllte Spinattasche auf Käsefondue mit geschlagener „Ricotta“ und kandierten Tomaten</i></p>	<p>12,50</p>
<p>Degustazione di canederli su salsa all'aglio nero: <i>4 tipologie di canederli: formaggio e noci, grano saraceno, speck, funghi, saltati al burro e adagiati su salsa all'aglio nero</i>  <i>Knödeldegustation auf Schwarzer Knoblauch-Sauce: Käse-Nuss-, Buchweizen-, Speck- und Pilzknödel in Butter geschwenkt, fein angerichtet auf einer Schwarzen Knoblauch-Sauce</i></p>	<p>12,90</p>
<p>Schlutzkrapfen (ravioli Tirolesi) alla ricotta e spinaci con burro fuso, parmigiano e spuma di erba cipollina  <i>Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat-Frischkäse-Füllung, brauner Butter, Parmesan und Schnittlauchschaum</i></p>	<p>13,00</p>
<p>Spaghettone bicolore ai frutti di mare: spaghetti trafiletti in casa al tuorlo d'uovo e al nero di seppia in un caciucco di cozze, vongole, gamberi, astice e calamari  <i>Weißer und schwarzer Spaghetti mit Meeresfrüchte: hausgemachte Nudeln mit Tintenfisch, Venus- und Miesmuscheln, Garnelen und Hummer im Fischesud</i></p>	<p>18,00</p>
<p>Gnocchi di patate Pusteresi con ragù di cervo tagliato a punta di coltello  <i>Hausgemachte Pusterer Kartoffelnocken mit Hirschragout</i></p>	<p>11,90</p>
<p>Spaghettone verde fatto in casa all'aglio delicato con pomodorini canditi e peperoncino  <i>Hausgemachte grüne Spaghettone-Nudeln mit feinem Knoblauch, kandierten Kirschtomaten und Chili-Schoten</i></p>	<p>12,00</p>
<p>Tagliatelle all'uovo caserecce al ragù Bolognese (100g / 200g)  <i>Hausgemachte Eierbandnudeln mit Ragout „Bologneser Art“ (100g / 200g)</i></p>	<p>9,50/12,00</p>

## Le carni - die Fleischspeisen

Steak di tacchino alle erbe con gratin di patate, porri e funghi Truthahnsteak mit Kräutersauce, dazu Kartoffelgratin, Lauch und Pilze	16,50
Stinco di maialino alla birra con raviolo di patata alla ricotta e cappuccio saltato con speck Feine Ferkelhaxe mit Biersauce, dazu Kartoffel-Frischkäsetasche und kurz geschmorter Kohl mit Speck	17,50
Gulasch di manzo alla Tirolese servito con cavolo rosso al miele e "rösti" di patate alla cipolla Tiroler Rindsgulasch, serviert mit in Honig gedünstetem Rotkohl und Kartoffel-Zwiebel-Rösti	18,50
Cervo rosé con gnocco fritto, melanzane e schiuma alla pizzaiola Hirsch rosa gebraten mit frittiertem Kartoffelknödel, Auberginen und Pizzaiolaschaum	25,00
Ossobuco di vitello con verdure e polenta di Storo frita Kalbsossobuco mit Gemüse und gebackener Polenta aus Storo	20,00
Costata di manzo dry aged (500g/600g) alla carbonella con verdure grigliate marinate e patatine fritte fatte in casa Rumpsteak dry aged (500g/600g) vom Holzkohlegrill mit Grillgemüse und hausgemachten Pommes frites	30,00

### ...Per finire in dolcezza - zum süßen Abschluß...

Kaiserschmarrn: omelette dell' imperatore, con marmellata di mirtillo rosso e gelato alla mela Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade und Apfeleis	10,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo su salsa ai lamponi e gelato alla vaniglia fatto in casa Schokoladentörchen mit flüssigem Kern auf Himbeersauce und hausgemachtem Vanilleeis	11,50
5 consistenze di caramello 5-erlei vom Karamell	12,50