

# Harrys Speisen-Klassiker



## für den kleinen Hunger

geröstetes <b>Brot mit Olivenöl &amp; Meersalz</b>	3,90
<b>hausgemachtes Aioli</b> mit geröstetem Brot	4,90
<b>gegrillte Champignons "kalt"</b>	5,50
mit Aioli und geröstetem Brot	
<b>Dreierlei Dip</b>	7,90
Aioli, Thunfisch und Paprikafrischkäse	
dazu geröstetes Brot	
<b>Riesenoliven</b> pikant mit geröstetem Brot	4,90
große Schale	7,90
<b>Bruschetta</b> hausgemacht	5,50
mit geröstetem Brot	
<b>Käsewürfel</b> vom "Edamer"	5,50
<b>Käsewürfel</b> vom "Bergkäse"	7,90
mit geröstetem Brot	
<b>Rote Bete Carpaccio</b>	9,90
mit Trüffelvinaigrette, Blattsalat, Parmesan	
und geröstetem Brot	

## Harrys Klassiker

<b>Crostinis nach Wahl belegt mit:</b>	
Schinken, Salami oder Käse	3,00
4 Stück	10,00
<b>Antipasti Veggie</b>	12,90
hausgemachtes gegrilltes Gemüse "kalt"	
mit geröstetem Brot	
<b>Salami Variationen</b>	12,90
z.B. Fenchelsalami, Parmasalami, Felino,	
Trüffelsalami und geröstetes Brot	
<b>Scharfer Harry</b>	12,90
span. Chorizo, Chillikäse, pikante Oliven,	
Aioli und geröstetes Brot	
<b>Käsevariationen</b>	17,50
5 verschiedene Käsesorten mit einer Garnitur	
aus Obst oder Gemüse der Saison	
dazu geröstetes Brot	
<b>Spanischer Teller</b>	13,90
Serranoschinken, Chorizo, Manchego, Oliven,	
Aioli und geröstetes Brot	
<b>Italienischer Teller</b>	14,90
Parmaschinken, Edelsalami, Taleggiokäse,	
Trüffelmortadella und geröstetes Brot	
<b>Harrys Spezial</b>	14,90
Schinken, Käse, Salami, gegrilltes Gemüse,	
geröstetes Brot	
<b>Trüffelteller</b>	16,90
Trüffelsalami, Trüffelmortadella, Trüffelkäse	
geröstetes Brot	

## Harrys Schinken-Spezial

<b>Südtiroler Speck</b>	11,90
Eigenmarke unseres Lieferanten, hauchdünn	
aufgeschnitten mit geröstetem Brot	
<b>Trio vom Schinken</b>	14,90
Parmaschinken, Serranoschinken	
und italienischer Trüffel-Kochschinken	
dazu geröstetes Brot	
<b>Original span. Jamón Serrano</b>	13,90
mild mit aromatischer Note, leicht nussig	
dazu geröstetes Brot	
<b>Italienischer Parma-Schinken</b>	14,90
<b>vom Top Erzeuger</b> , mild und würzig	
16 Monate gereift, dazu geröstetes Brot	

## "vom Land und aus dem Wald"

<b>Kanarische Kartoffeln</b>	8,50
mit hausgemachter grüner und roter Mojosauce	
<b>Wildcurrywurst</b>	
mit hausgemachter BBQ-Sauce und Brot	9,50
mit hausgemachter BBQ-Sauce und Bratkartoffeln	14,00
<b>Strammer Harry</b>	9,90
Serranoschinken auf Schwarzbrot und 2 Spiegeleier	

## Flammkuchen - auf dem Holzbrett serviert

<b>Klassisch</b>	12,90
mit Schmand, Speck und Zwiebeln	
<b>Toskaner</b>	14,90
mit Schmand, Salami, Schinken, Kirschtomaten, Salat	
<b>Veggie</b>	13,90
mit Schmand und versch. Gemüsesorten	
<b>Käse</b>	14,90
mit Schmand, Munsterkäse und Birnenspalten	
<b>Serrano-Schinken</b>	14,90
mit Schmand, Serrano-Schinken und Rucola	
<b>Trüffel</b>	17,50
mit Schmand, Trüffelsalami, Trüffelkäse und	
Trüffelmortadella	

## Steaks vom Uruguay Black Angus Ochsen

<b>Top Qualität! Getreidefütterung je 100g</b>	
Mindestbestellmenge: 150g	
Steakhüfte	9,00
Rumpsteak	12,00
Filetsteak	16,00

**Steakgerichte** werden mit Knusper-Knoblauchbrot und hausgemachter Kräuterbutter serviert  
**extra Beilage** (Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Beilagensalat, Gegrilltes Gemüse) 4,50



Küche von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

# Harrys Empfehlungen im Juli



Prickelndes		
<b>Pescador Vino de Aguja</b>	Gl. 0,15	4,50
<b>Der spanische "Prosecco"</b>	Fl. 0,75	18,50
Weiß oder Rosé, spritziger Vino de Aguja		
Roséwein		
<b>False Bay Rosé, Südafrika</b>	Gl. 0,15	4,50
Helles lachsfarbenes Rosa, wunderbar trocken und erfrischend.	Fl. 0,75	18,50
<b>La Grange "Rosé de Rosé", Frankreich</b>		
Eleganter Wein mit üppigen Fruchtaromen von Pfirsich und Johannisbeere. Bester Rosé aus dem Languedoc. <b>Auszeichnung: "Vinum"</b>	Gl. 0,15	5,00
	Fl. 0,75	22,00

## Harrys warme Küche


<b>Frz. Schafskäsepfännchen "Brebiole"</b> mit geröstetem Brot		9,90
<b>Harrys Kräutermatjes</b> mit weißer Hausfrauensauce auf Schwarzbrot mit Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)		9,50 13,50
<b>2 Salsiccia Bratwürste, pikant oder mild</b> vom ital. Landschwein, mit Knoblauch-Knusperbrot, Senf und kleiner Salatbeilage		9,90
<b>Bayrischer Leberkäse mit 2 Spiegeleiern</b> hausgemachter Kartoffelsalat, süßer Senf		13,50
<b>Mediterranes Hähnchenbrustfilet</b> auf Ratatouille, Tomatensauce und Kräuter der Provence. Serviert in der heißen Pfanne.		16,50
<b>Gebratene Scampis mit Wakamesalat</b> Zerlei hausg. Saucen und geröstetem Brot		14,90
<b>Pulpo-Meeresfrüchte-Pfanne</b> im Gemüse-Knoblauch-Olivenöl-Bett & geröstetem Brot		16,50
<b>Gebratene Thunfisch-Filetstreifen</b> auf Avocado & Blattsalat, mit hausgemachtem Dressing		16,50
<b>Scampi-Pfanne</b> Riesenscampi in Kräuter-Knoblauch-Öl-Bett, Meersalz und geröstetem Brot		18,50

## Harrys feine Salate


<b>Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen</b> auf Saisonsalaten, hausgemachtem Dressing & geröstetem Brot		13,50
<b>Surf and Turf Salat</b> gebratene Scampi und Rinderfiletstreifen auf Saisonsalat, Cherrytomaten, Zwiebeln, Balsamico-Creme & geröstetem Brot		18,50

Weisswein		
<b>La Grange Viognier, Südfrankreich</b>		
Weicher Weißwein mit Bouquet von weißen Pfirsichen und Aprikosen. Trocken ausgebaut mit 0 g/L Restzucker	Gl. 0,15	4,80
	Fl. 0,75	19,50
<b>Marlborough Ridge, Neuseeland</b>	Gl. 0,15	5,00
Ein Sauvignon Blanc mit herrlichem Bouquet von Passionsfrucht, Mango und Pfirsich. Frisch mit langem Finale! <b>Top - Empfehlung!</b>	Fl. 0,75	22,00

## Harrys kalte Köstlichkeiten

<b>Ital. Büffelmozzarella</b> auf Kirschtomaten-Salatbett mit Balsamico-Creme und geröstetem Brot		9,50
<b>Italien Spezial:</b> Fenchelsalami, Spinata piccante, Salami - Milano, Pistazien-Mortadella und geröstetes Brot		10,00
<b>Hausgemachtes Beef Tatar</b> vom Black Angus Ochsen, pikant gewürzt, mit Eigelb, Kapern, Zwiebeln, geröstetem Brot		16,50

## Pasta

<b>Pasta Aglio e Olio mit Parmesan</b>		10,00
<b>Pasta Salsiccia, mild oder pikant</b> ital. Wurststücke, dazu Parmesan		13,50
<b>Chicken Pasta "Alfredo"</b> mit Knoblauch, Zwiebeln, Cherrytomaten, Sahnesauce und Parmesan		14,90
<b>Pasta mit Scampi</b> Knoblauch, Tomate, Öl und Parmesan		16,50

## Burger

<b>Hausgemachter Beef Burger vom getreide-gefüllten US-Black Angus Ochsen</b> Ciabatta-Brötchen mit Mojo Sauce, Honigsenf, Zwiebel, Tomaten, Gurken, kleinem Salat und Caesars Dressing		16,50
<i>oder:</i>		
<b>Hausgemachter Beef-Cheeseburger</b>		17,50

## Dessert

<b>Jan's hausgemachte Tarte von der Schokolade</b> mit Vanille- und Erdbeersauce		8,50
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus und Vanillesauce		9,50

**Küche von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr**