



Herzlich Willkommen

im

Restaurant Holz&Feuer

Unser Name ist Programm:
ein neu gebautes Fachwerkhaus aus Holz, Eichenböden,
restaurierte Werkbänke, Holzofen und Holzkohlegrill
- einfach Holz&Feuer.
Der Wohlfühlcharakter des Holzes verbunden
mit den Aromen vom Grill.

Es erwartet Sie eine frische, saisonale und regionale Küche
mit kulinarischen Highlights aus aller Welt.
Dazu bieten wir Ihnen passende erlesene Weine an.

Unser Fleisch grillen wir auf dem Holzkohlegrill
von Big Green Egg.

Das Holz&Feuer Brot wird bei über 400°C in unserem
Holzofen gebacken. Durch eine Teigruhe von bis zu 72 Stunden
und Zugabe von wenig Hefe entwickelt sich das typische Aroma.
Das spezielle Mehl von der Hummel's Mühle in Linsenhofen
und die hochwertigen Zutaten aus der Region
machen unser Holz&Feuer Brot
zu einem Unikat unter den Pizzen.
Bitte beachten Sie, dass es nicht immer möglich ist,
alle Hauptgänge zeitgleich mit dem Holz&Feuer Brot
zu servieren.

Qualität benötigt ihre Zeit!
Die Verwendung frischer Produkte bedeutet für unsere
Mitarbeiter einen höheren Arbeitsaufwand. Wir bitten Sie
daher sehr herzlich um etwas Geduld sollte es einmal länger
dauern.
Bitte wenden Sie sich, bei Fragen oder Anregungen, an einen
unserer Mitarbeiter.

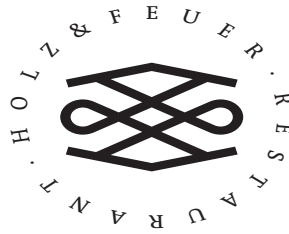
Unser Holz&Feuer Team,
das Ihnen mit Leib und Seele zur Seite steht,
freut sich über Ihren Besuch.

Fragen Sie gerne bei Bedarf unser Personal nach einer Allergiker-Karte



Vorspeisen

Trüffelpommes Pommes Frites / Parmesan / schwarzer Trüffel / Ketchup	7,90
Rote Bete Carpaccio Rote Bete / Ziegenfrischkäse / brauner Zucker / Baby Leaf Salate / Kürbiskerne / Trüffel / Sauerrahm	11,90
Moules Marinières Miesmuscheln / Weißweinsud / Tomaten / Holzofenbrot	12,90
Tafelspitz Tranchen vom Tafelspitz / Gewürzgurken / Meerrettich / Kartoffelsalat / Tartaren Soße / herbstliche Blattsalate	12,90
Parmaschinken 18 Monate gereift / Bergkäse / Holz&Feuer Panini	
	kleine Portion 13,90
	große Portion 17,90
Nardín-Sardellen mild gesalzene Nardín-Sardellen / Parmaschinken / Silberzwiebeln / Holz&Feuer-Panini	16,90
Holz&Feuer-Panini Portion	3,50
Gerne servieren wir Ihnen auch ein Holz&Feuer Brot als Vorspeise zum Teilen von 12:00 - 14:00 und von 17:30 - 21:30 Uhr	
Margherita Bufala / Tomate / Büffelmozzarella / rote Zwiebeln / frischer Basilikum	13,90
Avocado / Kartoffelscheiben / Schmand / Fior di Latte / Rauchmandeln	14,90
Marinara / Tomaten / frischer Knoblauch / Nardín-Sardellen	16,90



Salate

Kleiner gemischter Salat Herbstliche Blattsalate / Rohkost / Senfdressing	4,90
Großer gemischter Salat Herbstliche Blattsalate / Rohkost / Senfdressing	8,90
Holz&Feuer Autumn Bowl Kichererbsen / Kürbis / herbstliche Blattsalate / Amaranth / Kirschtomaten / Sesam	11,90
Holz&Feuer Maultaschensalat Herbstliche Blattsalate / Maultaschen / Kartoffelsalat / Rohkost / rote Zwiebeln / Zwiebelvinaigrette	12,90
Knusper Ente Herbstliche Blattsalate / rote Bete / Sherry Essig / rosa gebratene Entenbrust / Walnuss	14,90

Suppe

Süßkartoffel-Creme Süßkartoffel / Ahornsirup / Speck / Sahne	5,90
Maultaschensuppe Rindsbouillon / Maultasche nach Hausrezept / Schnittlauch	6,20
Hokkaido Suppe Hokkaido-Kürbis / Kokosmilch / Ras El Hanout Wahlweise mit Jakobsmuschel	5,90 9,90



Für unsere kleinen Gäste

Liebe Kinder, um Euch viel Freude zu bereiten,
haben wir einige Spielsachen, etwas zu Malen, Lesen, Puzzeln
und vieles mehr für Euch bereit gelegt.

Kommt auf uns zu,
so können wir gemeinsam das Passende aussuchen.

Kinder-Maultaschensuppe Rindsbouillon / Maultaschen / Schnittlauch	3,50
Spätzle mit Soß´ Eierspätzle / Bratensoße	4,90
Kinder Schnitzel 90g Kalbsoberschale / Pommes Frites / Ketchup oder Mayo	8,90
Kinder Eis Hausgemachtes Kucheneis / 2 Kugeln	3,50
Eiscreme Schokolade / Vanille / Erdbeere	pro Kugel 2,50



Bruschetta (von 12:00 - 14:00 und von 17:30 - 21:30 Uhr) Hausgemachtes Holzofenbrot / Tomaten / extra natives Olivenöl / Basilikum	7,90
Trüffelpommes Pommes Frites / Parmesan / schwarzer Trüffel / Ketchup	7,90
Schweizer Wurstsalat Schinkenwurst / Gewürzgurken / Zwiebeln / Bergkäse / Holzofenbrot Wahlweise mit Bratkartoffeln	9,80 12,80
Cremiger Burrata Kuhmilch-Burratina / Cherry-Tomaten / Pesto / Kräutercroutons	9,90
Waldhorn Cesar Salad Romanasalat / Tomate / Gurke / Parmesan / Croutons / Grillgemüse Wahlweise mit Poulardenbrust vom Grill	11,80 15,80
Thunfisch-Wakame Algensalat / rare angebratener Thunfisch / Misocreme	13,90



Holz & Feuer Brot / "Pizza"
von 12:00 - 14:00 und von 17:30 - 21:30 Uhr

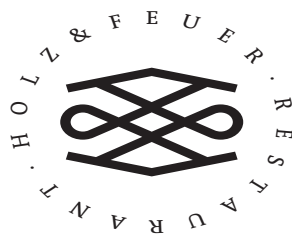
Margherita / Tomaten / Fior di Latte / frischer Basilikum	8,90
Bio-Speck / Käse / Schmand / rote Zwiebeln	11,90
Original Mailänder Salami <i>oder</i> scharfe Salami / Tomaten / Fior di Latte	12,90
Aubergine / Tomate / Parmesan	12,90
Wahlweise mit zusätzlich Höhlen-Taleggio / 8 Monate gereift	16,90
Holz & Feuer-Empfehlung: Margherita Bufala / Tomaten / Büffelmozzarella / rote Zwiebeln / frischer Basilikum	13,90
Genovese / Basilikum-Pesto / Pinienkerne / Parmesan	13,90
Wahlweise mit Parmaschinken	16,90
Avocado / Kartoffelscheiben / Schmand / Fior di Latte / Rauchmandeln	14,90
Parmaschinken / getrüffelte Rauke / Tomaten / Fior di Latte / Meersalz	15,90
Marinara / Tomaten / frischer Knoblauch / Nardín-Sardellen	16,90
Getrüffelter Piemonte-Schinken / Büffelmozzarella / Tomaten	17,90

**Information: Der leicht verbrannte Rand ist ein Qualitätsmerkmal und
ein Garant für ein gelungenes Holz&Feuer-Brot**



Hauptgänge

Käs´Spätzle Eierspätzle / Bergkäse / Allgäuer Limburger / Emmentaler / Sahne / Schmelzzwiebeln	11,90
Geschmelzte Holz&Feuer Maultaschen Maultaschen nach Hausrezept / Schmelzzwiebeln / Kartoffelsalat / herbstliche Blattsalate / Rotweinsoße	12,90
Sautierte Mischpilze Kürbis / Risotto / Waldpilze / Wild-Kräuter / Parmesan	14,90
Phô Bo (wärmender vietnamesischer Reismudel-Eintopf) Pikanter Rindsfond / Koriander / Sprossen / Limette / Rinderrücken / rote Chilli / Reismudeln	18,90
Jakobsmuschel Bandnudeln / gebratene Jakobsmuschel / Blumenkohl / Macadamianuss	18,90
Wiener Schnitzel 180g Kalbsoberschale / Kartoffelsalat oder Eierspätzle / Zitrone / Preiselbeeren	22,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten 200g Premium Rinderrücken / Schmelzzwiebeln / Eierspätzle / Rotweinsoße	24,90
Flugente Gebratene Entenbrust / Apfel-Zwiebelkonfit / Sellerie / Süßkartoffel	25,90
Geschmorte Kalbsbäckle Kalbsbacken / Wurzelgemüse / Zwiebel- Kartoffelstampf / getrüffeltes Schmorsoße	26,90
Wolfsbarsch Gebratener Loup de Mer / Muschelsud / Kräuter-Risotto / Oliventapenade	26,90



Nachtisch

Waldbeeren Sorbet Zwei Nocken	6,50
Chocolate Fudge Lauwarmer Schokokuchen / Karamelsoße / Maldonsalz / Waldbeeren Sorbet	9,90
Holz&Feuer Brot Nutella / geröstete Haselnüsse	11,90



Aperitif

Hugo mit Crémant	0,2	6,80
Aperol Spritz mit Crémant	0,2	6,80
Lillet Wild Berry	0,2	6,80

Bier

Augustiner Hell vom Fass ¹¹	0,3	3,60
Augustiner Edelstoff vom Fass ¹¹	0,3	3,80
Radler Süß/Sauer ¹¹	0,3	3,60
Paulaner Hefeweizen vom Fass ¹¹	0,5	4,40
Paulaner Kristall ¹¹	0,5	4,40
Paulaner Dunkel ¹¹	0,5	4,40
Paulaner Leichtes Weizen ¹¹	0,5	4,40
Paulaner Weizen	0,5	4,40
Alkoholfrei ¹¹		
Paulaner Heferadler ¹¹	0,5	4,40

Alkoholfrei

Tafelwasser	0,4	2,90
Medium/Still	0,75	4,80
Teinacher Gourmet	0,25	2,80
Medium/Still	0,75	5,80
San Pellegrino	0,75	6,80
Holunderwunder Schorle	0,4	3,80
von Bio Sambuccus		

Saftschorle	0,4	3,80
Verschiedene Sorten		
Zwetschge, Johannisbeer,	0,4	3,80
Apfelsaft, Rhabarber,		
Kirsche		
Kleine Schorle	0,2	2,90
Orangensaft	0,2	3,20
Maracujasaft	0,2	3,20
Kirchheimer	0,2	3,20
Apfelsaft		
Coca Cola ^{1,2}	0,2	3,20
Fanta ¹ / Sprite /		
Mezzo mix ^{1,8}	0,2	2,80
	0,4	3,80
Schweppes	0,2	3,20
Bitterlemon ^{1,9} /		
Tonic ^{1,9} / Ginger Ale ^{1,9}		
Fever Tree Indian Tonic ^{1,9}	0,2	3,90
Fever Tree		
Mediterranean Tonic ^{1,9}	0,2	3,90
Fever Tree Ginger Beer ¹	0,2	3,90

Eistee

Handgebrühter Eistee bio	0,5	4,40
Mango & Mandarine		
Johannisbeere & Kurkuma		



Warme Getränke

Kaffee		2,80
Espresso		1,90
Espresso doppelt		3,60
Cappuccino ¹²		3,40
Latte Macchiato ¹²		3,80
Milchkaffee ¹²		3,60

Heißes Holunderwunder		3,30
Frischer Pfefferminztee mit Kandiszucker		3,80
Heiße Zitrone (Frisch gepresst)		3,30
Winzer Glühwein	0,25	4,80
Bio Dementer		
Apfelpunsch	0,25	3,80
mit Gin	0,25	5,80

Tee in höchster Qualität der Firma Althaus Bremen

Verschiedene Sorten 3,30

English Breakfast St.	Grün Matinee
Andrews Schwarzer Tee	Lung Ching Grüner Tee
Assam Meleng	Sencha Supreme
Royal Earl Grey	Lung Ching
Schwarzer Tee	Classic Herbs
Darjeeling Castelton	Chennai Chai
Schwarzer Tee	Fancy Chamomile
TOFFEE Rooibush	Minze / Früchtetee
Fruit Berry Früchtetee	Persischer Apfel

Heiße Schokolade ¹²	3,60
Heiße Schokolade mit Sahne ¹²	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne & Baileys ^{1,12}	5,80

Longdrinks

Cuba Libre ^{1,8}	4cl	8,90
Campari Orange ¹	4cl	7,90
Jack Daniels Cola ^{1,8}	4cl	8,90

Gin

Gin Tonic Gordens Gin ⁹	4cl	8,90
Gin Tonic Beefeater ⁹	4cl	8,90
Gin Tonic Bombay	4cl	8,90
Saphir Gin ⁹	4cl	8,90
Gin Tonic Hendriks Gin ⁹	4cl	8,90
Gin Tonic Monkey Gin ⁹	4cl	12,90
Gin Tonic Applaus	4cl	12,90
Südmarie Gin ⁹	4cl	12,90
Mit Fever-Tree ⁹	Aufpreis	0,80

Whisky & Spirituosen haben wir
in einer großen Auswahl. Bitte fragen
Sie beim Service nach.

Edelbrände aus der Region

Dolde Linsenhofen	2cl	4,20
verschiedene Sorten		4,50
		5,50
Manufaktur Geiger	2cl	7,50
verschiedene Sorten		
Williams Fruchttauszug	2cl	3,80



Hauswein Holz & Feuer

Holz & Feuer	0,1	3,60
Cuvée weiß feinherb	0,2	4,90
Weingut Hammel ⁷	1,0	19,90
Holz & Feuer	0,1	3,60
Cuvée rosé feinherb	0,2	4,90
Weingut Hammel ⁷	1,0	19,90
Luna Argenta	0,1	3,90
Negroamaro Primitivo, trocken rot ⁷	0,2 1,5 Mag.	6,40 39,90
Weingut Schnaitmann	0,1	3,80
Steinwiege Trollinger rot ⁷	0,2	6,20
Fellbach	0,75	21,90
Holz & Feuer	0,1	3,60
Cuvée rot feinherb	0,2	4,90
Weingut Hammel ⁷	1,0	19,90
Weinschorle weiß/rosé/ rot/süß/sauer ⁷	0,2 0,75	3,90 11,80

Offene Weine Weiß

Weißer Burgunder 2016	0,1	4,20
Weingut Isele weiß ⁷	0,2 0,75	6,40 23,90
Grauburgunder 2017	0,1	4,20
Weingut Isele weiß ⁷	0,2 0,75	6,40 23,90
Riesling	0,1	3,60
Weingut Wittmann trocken weiß ⁷	0,2 0,75	5,90 23,00
Chardonnay 2016	0,1	4,80
Kirchberg	0,2	7,90
Weingut Isele weiß ⁷	0,75	26,90
Meersburger Weißbur- gunder trocken weiß ⁷	0,1 0,2 1,0	4,20 6,40 23,90
I Frati Lugana	0,1	4,90
Cà de Frati weiß ⁷	0,2 0,75	8,40 29,90

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.



Offene Weine – Rosé

Meersburger	0,1	4,20
Weißherbst feinherb rosé ⁷	0,2	6,40
	1,0	23,90
Für mich soll's rote	0,1	5,60
Rosén regnen	0,2	7,90
Weingut Hammel aus der Pfalz rosé ⁷	0,75	28,90
- Deutschlands bester Rosé?		



Rotwein offen

Spätburgunder alte	0,1	3,80
Reben trocken	0,2	6,40
Weingut Isele rot ⁷	0,75	24,90
Luna Argenta Negroama- ro Primitivo, trocken rot ⁷	0,1	3,80
	0,2	6,40
	1,5 Mag.	39,90
E. Guigal Cotes du Rohne	0,1	4,60
89 Parker Punkte rot ⁷	0,2	7,90
	0,75	26,90
Waldhorn Crianza	0,1	3,90
Spanien rot ⁷	0,2	6,90
	0,75	24,90

Sekt und Champagner

Crémant Blanc Domain	0,1	4,60
Daniel Ruff	0,75	29,90
Crémant Rosé Domaine	0,1	4,80
Daniel Ruff	0,75	32,90
Bollinger	0,1	11,90
Champagner	0,75	79,90
	1,5 Mag.	179,90
Veuve Clicquot/ Möet	0,75	89,90
Chandon	1,5 Mag.	169,90
Bollinger Rosé	0,75	99,00
Champagne	1,5 Mag.	199,90
Bollinger Grand	0,75	169,90
Anee 2007		
Ruinart Rosé	0,75	120,00
Mailly Grand Cru Brut	0,75	59,90
Reserve	1,5 Mag.	139,00

¹Mit Farbstoff ²Konservierungstoffe
³geschmacksverstärker ⁴Antioxidations-
 mittel ⁵Süßungsmittel ⁶Nitritpökelsal
⁷Enthält Sulfite ⁸Koffeinhaltig
⁹Chininhaltig ¹⁰enthält eine Phenylalanine-
 quelle ¹¹Glutenhaltig ¹²Milch