

# ecke 9

---

## gastrothek

Restaurant trifft Bar

Gemütlich, klein und unkompliziert geht es bei uns zu. Gekocht wird, was Spaß macht, dabei steht die Südtiroler/alpine Küche im Vordergrund. Alte Rezepte werden neu entdecken und auch mal anders interpretiert. Credo ist: Einfachheit pflegen, wenige hochwertige Zutaten und saisonale Marktangebot.

In eigener Sache: Alles, was wir kochen, ist frisch und wird zubereitet, wenn es bestellt wird. Schnell, schnell geht da nicht. Gutes Essen braucht seine Zeit.

Und: Wir sind kein Inklusionsbetrieb, aber alle unsere Mitarbeiter haben ihr ""Päckchen zu tragen". Manchmal geht es schnell, manchmal langsam, manchmal grad und manchmal krumm.

### vom Glas in den Mund

Limestone bitter apple *alkoholfrei oder mit Gin\* genießen*

spritzig, fruchtig, leicht herb, Frische vom grünen und Süße vom roten Apfel | 6

Bio-herbal-tonic *alkoholfrei oder mit Gin\* genießen*

sanfte Bitterkeit und alpin-mediterrane Kräutermoten mit leichter – Perlage und langanhaltendem Abgang | 6

Sparkling Rocco *alkoholfrei*

Apfelsekt aus 100% rotfleischiger Südtiroler Äpfel | 7,5

Cranberry – Birnensaft – Spritz *so schmeckt Herbst!* | 7,5

\* mit Gin | + 3

Ihr habt euren Lieblingswein entdeckt und möchtet Freunden nun davon eine Flasche mitbringen ? Oder ihr sucht einfach noch einen klasse Weißwein für Zuhause?

Wir bieten alle Weine unserer Karte auch im Weinverkauf zum Mitnehmen an!

Das selbe gilt für unsere Biere, Grappas, Liköre und anderes.

Ganz neu unsere Produkte aus der Olive!!!

mehr in unserer Getränkekarte und in der Gastrothek

vegetarisch – vegane Aufstriche   Oliven   Hausbrot	10,50
mehr als nur Salat: Blattsalate   frisches Gemüse   Obst   Käse   Kräuter   Hausbrot	16,50
Mediterran-alpine Platte   Südtirol, Italien und lokal   Hausbrot   allein, zu zweit oder dritt genießen	18,90 23,50
Käse-Auswahl   Südtirol, Italien und lokal   Hausbrot	18,00
Burrata mit gebratenen Pfirsichen   Balsamico   Hausbrot	15,50
<i>Typisch Südtirol:</i>	
Schlutzer   Teigtaschen mit Spinat und Ricotta   Butter und Parmesan	15,40
Bozner Herrengröstel   Kartoffel, Zwiebel, Majoran   Filetstreifen   Apfelkompott	21,50
Knödel: rote Bete mit Meerrettichsoße   Spinat – Speck – Semmel mit Butter und Parmesan   Krautsalat	5,40 / 6 10,00 14,20
	einer zwei drei

*wählt aus, welche Knödel es sein sollen*

Schokomousse mit Beerenragout und altem Balsamico	7,9
Kaiserschmarren mit Marmelade oder auf Wunsch mit Rum-Rosinen	9,5
Marillknödel mit Butter-Zimt-Brösel	9,5
Löffelade   Schokolade im Glas. <i>verschiedene Geschmacksrichtungen</i>	8

Alles Olive, oder was???: kreative alpin–mediterrane Küche in der ecke 9

Südtirol trifft Bodensee in diesem Fall kommt Griechenland dazu

Wie immer lernen wir in unserer Gastrothek Menschen kennen, die etwas anders machen, die Respekt vor der Natur haben und die anderen Menschen eine Freude bereiten wollen.

Wir haben einen jungen Berliner mit griechischen Wurzeln kennen gelernt, der sein Hobby zum Beruf gemacht hat und die verrückte Idee hatte, einen Oliven Hain in Kalamata zu kaufen und eigenes Olivenöl und Olivenprodukte herzustellen.

Wir verwenden seine Produkte in unserer Küche. Ihr könnt sie gerne bei uns kaufen.

Sie sind anders und verflixt lecker ☺ . Schaut gerne mal auf [oel-berlin.de](http://oel-berlin.de).

Pecorino Sardo primo sale   vegetarisch – vegane Oliven–Aufstriche   gegrillte Oliven   Hausbrot	16,50
---	-------

Bouillabaisse   Garnelen   Fischfilets   Oliven   Oliventapenade   Hausbrot	17,00
---	-------

Schmetterlings Koteletts vom Lammrücken   Ragout Kirschtomaten und Oliven   mediterrane Kartoffelwürfel	26,50
--	-------

*und für vorher oder nachher:*

Oels3 Gin   Bio Oliven–Öl trifft Gin   4cl	11,50
--	-------

Der griechische Bio–Gin wird in einem mehrtägigen Prozess mit OEL aromatisiert.

Ein Muss für Gin–Liebhaber*innen – Gerne auch mit einem Herbal Tonic aus Südtirol genießen	14,50
--	-------