

Harrys Speisen-Klassiker



für den kleinen Hunger

geröstetes Brot mit Olivenöl & Meersalz	3,90
hausgemachtes Aioli mit geröstetem Brot	4,90
gegrillte Champignons "kalt"	5,50
mit Aioli und geröstetem Brot	
Dreierlei Dip	7,90
Aioli, Thunfisch und Paprikafrischkäse	
auf Wunsch mit Rote Bete Dip kombinierbar	
dazu geröstetes Brot	
Riesenoliven pikant mit geröstetem Brot	4,90
große Schale	7,90
Bruschetta hausgemacht	5,50
mit geröstetem Brot	
Käsewürfel vom "Edamer"	5,50
Käsewürfel vom "Bergkäse"	7,90
Rote Bete Carpaccio	9,90
mit Trüffelvinaigrette, Feldsalat, Parmesan	
und geröstetem Brot	

Harrys Klassiker

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



Harrys Schinken-Spezial

Südtiroler Speck	11,90
Eigenmarke unseres Lieferanten, hauchdünn	
aufgeschnitten mit geröstetem Brot	
Prosciutto Gran Sasso	12,90
typisch Italien/Abbruzzen	
milder Geschmack, der Traditionsschinken	
Italiens, 16 Monate gereift, dazu geröstetes Brot	
Original span. Jamón Serrano	13,90
mild mit aromatischer Note, leicht nussig	
dazu geröstetes Brot	
Italienischer Parma-Schinken	14,90
vom Top Erzeuger , mild und würzig	
16 Monate gereift, dazu geröstetes Brot	

"vom Land und aus dem Wald"

Kanarische Kartoffeln	8,50
mit hausgemachter grüner und roter Mojosauce	
Wildcurrywurst	
mit hausgemachter BBQ-Sauce und Brot	9,50
Portion Bratkartoffeln	4,50
Strammer Harry	9,90
Serranoschinken auf Schwarzbrot und 2 Spiegeleier	

Flammkuchen-auf dem Holzbrett serviert

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

Steaks vom Uruguay Black Angus Ochsen

Top Qualität! Getreidegefütterung je 100g	
Mindestbestellmenge: 150g	
Steakhüfte	9,00
Rumpsteak	12,00
Filetsteak	16,00
Steakgerichte werden mit Knusper-Knoblauchbrot	
und hausgemachter Kräuterbutter serviert	
extra Beilage	4,50

Küche bis 21.00 Uhr

Prickelndes

Vinho Verde, Portugal	Gl. 0,15	4,50
Weiß oder Rosé, Spritzig, frisch und leicht moussierend. Eine Spezialität aus Portugal. Nur 10%vol Alkoholg.	Fl. 0,75	18,50

Roséwein

False Bay Rosé, Südafrika	Gl. 0,15	4,50
Helles lachsfarbenes Rosa, wunderbar trocken und erfrischend.	Fl. 0,75	18,50
La Grange "Rosé de Rosé", Frankreich		
Eleganter Wein mit üppigen Fruchtaromen von Pfirsich und Johannisbeere. Bester Rosé aus dem Languedoc. Auszeichnung: "Vinum"	Gl. 0,15	5,00
	Fl. 0,75	22,00

Weisswein

La Grange Viognier, Südfrankreich		
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
Marlborough Ridge, Neuseeland	Gl. 0,15	5,00
Ein Sauvignon Blanc mit herrlichem Bouquet von Passionsfrucht, Mango und Pfirsich. Frisch mit langem Finale! Top - Empfehlung!	Fl. 0,75	22,00

Harrys kalte Köstlichkeiten

Italien pur!

Porchetta Arrosto (Kräuterbraten) gekocht und Südtiroler Speck gekocht	8,50
auf lauwarmen Ciabatta - Crostini mit kleiner Oliven/Bruschetta Beilage	

1/2 Salami Milano (ca. 120g)	5,90
Rustikal am Stück serviert zum Selberschneiden dazu geröstetes Brot	1 Stck. 10,00

Ital. Büffelmozzarella auf Kirschtomaten-Salatbett	9,50
mit Balsamico-Creme und geröstetem Brot	

Hausgemachtes Beef Tatar	16,50
vom Black Angus Ochsen, pikant gewürzt, mit Eigelb, Kapern, Zwiebeln, geröstetem Brot	

Pasta

Pasta Aglio e Olio mit Parmesan	10,00
--	-------

Pasta Salsiccia, mild oder pikant	13,50
ital. Wurststücke, dazu Parmesan	

Pasta mit Scampi	16,50
Knoblauch, Tomate, Öl und Parmesan	

Burger

Hausgemachter Beef Burger vom getreidegefügerten US-Black Angus Ochsen	16,50
---	-------

Ciabatta-Brötchen mit Mojo Sauce, Honigsenf, Zwiebel, Tomaten, Gurken, kleinem Salat und Caesars Dressing

oder:

Hausgemachter Beef-Cheeseburger	17,50
--	-------

Dessert

Jan's hausgemachte Tarte von der Schokolade mit Vanille- und Erdbeersauce	8,50
--	------

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce	9,50
---	------

Harrys warme Küche

Frz. Schafskäsepfännchen "Brebio" mit geröstetem Brot	9,90
--	------

2 Salsiccia Bratwürste, pikant oder mild vom ital. Landschwein, mit Knoblauch-Knusperbrot, Senf und kleiner Salatbeilage	9,90
---	------

Bayrischer Leberkäse mit 2 Spiegeleiern hausgemachter Kartoffelsalat, süßer Senf	13,50
---	-------

Tomatisierte Edelfischsuppe "Mediterran" mit Meeresfrüchten, Muscheln und Fischfilets, dazu geröstetes Brot	14,50
--	-------

Gebratene Scampis mit Wakamesalat 2erlei hausg. Saucen und geröstetem Brot	14,90
---	-------

Pulpo-Meeresfrüchte-Pfanne im Gemüse-Knoblauch-Olivenöl-Bett und geröstetem Brot	16,50
---	-------

Frische, gebratene Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und geröstetem Brot	16,50
--	-------

Scampi-Pfanne Riesenscampi in Kräuter-Knoblauch-Öl-Bett, Meersalz und geröstetem Brot	18,50
--	-------

Harrys feine Salate

Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen auf Saisonsalaten, hausgemachtem Dressing & Knoblauch-Knusperbrot	13,50
---	-------

Surf and Turf Salat gebratene Scampi und Rinderfiletstreifen auf Saisonsalat, Cherrytomaten, Zwiebeln und Balsamico-Creme	18,50
--	-------