

ME

NU



**PINSA! PINSA! PINSANO!**

*aus Liebe zu Italien*



# PINSA BIANCA

Mit Ricotta-Mascarpone-Sauce

AUF WUNSCH AUCH  
MIT MEHRKORNTEIG

## PARMA BIANCA

Mozzarella | Rucola | Prosciutto di Parma | Honig

15,9

## VERDURE BIANCA **V**MÖGLICH

Mozzarella | Grillgemüse | Champignons | Rucola

14,9

## CINQUE FORMAGGI

Mozzarella | Gorgonzola | Pecorino | ital. Hartkäse | Scamorza

14,9

## MORTADELLA AL PISTACCHIO **V**MÖGLICH

Mozzarella | Mortadella | Pistazien-Pesto | Pistazien

14,9

## GORGONZOLA PICCANTE

Mozzarella | Gorgonzola | pikante Salami | Halbgetrocknete Tomaten

14,9

## FUNGHI **V**MÖGLICH

Mozzarella | Champignons | Rucola | Rosa Pfeffer

13,9

## GORGONZOLA UVA NOCI

Ricotta-Mascarpone-Sauce | Gorgonzola | Trauben | Walnüsse | Rucola

13,9

# PINSA SPECIALE

## BBQ CON POLLO

Mozzarella | BBQ-Sauce | Hähnchenbrust | Mais | Paprika | rote Zwiebeln

16,9

## SICILIANA **V**MÖGLICH

Pistazien-Pesto | Mozzarella | Zitronenscheiben | Pistazien

13,9

### Legende & Hinweise

**V** Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. gesetzlicher MwSt.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

# PINSA ROSSA

Mit Tomatensugo

AUF WUNSCH AUCH  
MIT MEHRKORTEIG

## FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte | Rucola | Mascarpone | Kräuter

16,9

## SALMONE

Mozzarella | Lachsfilet | Mascarpone | Dill | Rosa Pfeffer

16,9

## PARMA

Mozzarella | Prosciutto di Parma | Rucola | ital. Hartkäse

15,9

## INFERNO

Mozzarella | pikante Salami | Tomaten | Paprika | rote Zwiebeln

14,9

## QUATTRO STAGIONI

Mozzarella | Prosciutto Cotto | Champignons | ital. Salami |  
Artischocken | Paprika

14,9

## VERDURE ROSSA **VMÖGLICH**

Mozzarella | Grillgemüse | Champignons | Rucola

14,5

## BURRATA

Burrata | Tomaten | Balsamicocreme | Basilikum

14,5

## ROMA BUFALA

Mozzarella | Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum

13,9

## PROSCIUTTO E FUNGHI

Mozzarella | Prosciutto Cotto | Champignons

13,9

## SALAME

Mozzarella | ital. Salami | Basilikum

12,9

## MARGHERITA **VMÖGLICH**

Mozzarella | Basilikum

11,0

## **BAMBINI PINSA** „Nur für Kinder bis 12Jahre!“

Kleine Pinsa Margherita mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum

6,5

# ANTIPASTI

Alle Antipasti werden mit knusprigem Pinsabrot serviert

## **ANTIPASTO MISTO DELLA CASA** 15,9

Ital. Wurstausswahl | Büffelmozzarella | Gegrilltes Gemüse | Oliven | Halbgetrocknete Tomaten | Schalotten und Champignons in Balsamico

## **ANTIPASTO FORMAGGI** 15,9

Ital. Käseauswahl | Gegrilltes Gemüse | Oliven | Halbgetrocknete Tomaten

## **ANTIPASTO VEGANO v** 14,9

Gegrillte Zucchini und Paprika | Halbgetrocknete Tomaten | Schalotten und Champignons in Balsamico | Oliven

## **BURRATA DI PARMA** 11,9

Burrata | Prosciutto di Parma | Tomaten | Orangenfilets

## **CAPRESE** 9,9

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Olivenöl

## **BRUSCHETTA v** 7,5

Tomaten mit Knoblauch und Basilikum auf knusprigem Pinsabrot

## **PINSA PANE v** 7,5

Pinsabrot mit Olivenöl, Kräutern und Meersalz

## **BAMBINI EXTRAS** „Nur für Kinder bis 12Jahre!“

**BABYCCINO** warme aufgeschäumte Milch 0,0

**ERST KIDS** Kinder bekommen ihr Essen zuerst 0,0

**RÄUBERTELLER** Extra-Besteck & Teller zum Räubern 0,0

**MALZEUG** frag einfach unseren Service 0,0

# INSALATE

Alle großen Salate werden mit knusprigem Pinsabrot serviert

## **PANZANELLA CON FRUTTI DI MARE** 16,9

Geröstetes Brot | Rucola | Meeresfrüchte | Tomaten | Karotten | halbtrocknete Tomaten | rote Zwiebeln | Orangen-Senf-Dressing

## **SALMONE** 15,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Lachsfilet | Orangen-Senf-Dressing

## **BURRATA** 14,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Burrata | Orangen-Senf-Dressing

## **POLLO** 14,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Ital. Hartkäse | gegrillte Hähnchenbrust | Käse-Dressing

## **POLLO VEGAN V** 14,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Vegane Hähnchenalternative | Orangen-Senf-Dressing

## **MISTA V** 10,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Balsamico-Dressing

## **INSALATA PICCOLA V „BEILAGENSALAT“** 4,9

Grüne Blattsalate | Baby-Leaf | Tomaten | Gurken | Karotten | Balsamico-Dressing

# EXTRAS

**BURRATA** 4,5

**BÜFFELMOZZARELLA** 4,5

**GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST** 4,5

**VEGANE HÄHNCHENALTERNATIVE** 4,5

**LACHSFILETSTREIFEN** 5,5

# PASTA

WAHLWEISE MIT



TRIPOLINE **V**

ODER



CASARECCIA **V**

## FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte | Tomaten | ital. Kräuter | Zitrone

16,9

## CREMA DI FUNGHI CON POLLO **VMÖGLICH**

Champignons | Hähnchenbrust | Zwiebeln | Sahne | Weißwein | Petersilie | ital. Hartkäse

16,9

## SALMONE

Lachsfilet | Tomaten | Zitrone | Sahne | Blattspinat

16,9

## PISTACCHIO **VMÖGLICH**

Pistazien-Pesto | ital. Hartkäse

13,9

## VERDURE **VMÖGLICH**

Paprika | Zucchini | Tomaten | Olivenöl | ital. Hartkäse

13,9

## CARBONARA

Pancetta | Eigelb | Pecorino

13,9

## BOLOGNESE VEGANELLO **V**

Tomatensugo | Walnüsse | Champignons | Zwiebeln | Karotten | Sellerie

13,5

## BOLOGNESE DI POLLO

Tomatensugo | 100% Geflügelfleisch | Zwiebeln | Karotten | Sellerie | ital. Hartkäse

13,5

## LIMONE **VMÖGLICH**

Limone | Butter | ital. Hartkäse

9,9

## BAMBINI PASTA

„Nur Für Kinder bis 12Jahre!“

Casareccia wahlweise mit Bolognese di Pollo, Pomodoro oder Butter

5,5

# APERITIVI

**APERITIVO ORA**  
JEDER APERITIVO NUR 5,50€  
TÄGLICH VON 12-17UHR

**PINSANO ORGANIC SPRITZ** **V** 6,9

Veneziano Aperitivo Naturale | Aqua Monaco Grapefruit

**LIMONCELLO SPRITZ** 7,9

Pallini Limoncello | Frizzante

**WILDBERRY SPRITZ** 7,9

Ramazzotti Aperitivo Rosato | Aqua Monaco Wildberry | Frizzante

**SARTI SPRITZ** 7,9

Sarti Rosa | Frizzante

**ROSATO SPRITZ** 7,5

Ramazzotti Aperitivo Rosato | Frizzante

**APEROL SPRITZ ODER VENETO SPRITZ** 7,5

Aperol | Frizzante oder Weißwein

**CAMPARI SPRITZ ODER ORANGE** 7,5

Campari | Frizzante oder Orangensaft

**NEGRONI** 8,9

Gin | Vermouth Rosso | Campari

## ALKOHOLFREI

**PINSANO ORGANIC SPRITZ** „Senza“ **V** 6,9

VeneZero Aperitivo Naturale alkoholfrei | Aqua Monaco Grapefruit

**SANBITTER ORANGE ODER SODA** 5,9

Sanbitter | Orangensaft oder Soda

**CRODINO ORANGE ODER SODA** 5,9

Crodino | Orangensaft oder Soda

# CAFFETTERIA



|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ESPRESSO</b>                                                                     | 2,5 |
| <b>ESPRESSO DOPPIO</b>                                                              | 3,5 |
| <b>ESPRESSO MACCHIATO</b>                                                           | 2,7 |
| <b>ESPRESSO CORRETTO MIT GRAPPA</b>                                                 | 4,5 |
| <b>CAFFÈ CREMA</b>                                                                  | 3,3 |
| <b>CAPPUCCINO</b>                                                                   | 3,5 |
| <b>LATTE MACCHIATO</b>                                                              | 4,4 |
| Alle Kaffeezubereitungen auch koffein-, lactosefrei oder mit Hafermilch erhältlich. |     |
| <b>HEISSE SCHOKOLADE</b> mit Milchschaum                                            | 4,4 |

## TÈ

JE 3,5

|                      |                                    |
|----------------------|------------------------------------|
| <b>GUADA LUGGI</b>   | Bio Bergkräutertee                 |
| <b>NETTE NANI</b>    | Bio Pfefferminze                   |
| <b>FRISCHE RESI</b>  | Bio Grüntee Ingwer-Limone          |
| <b>SCHEENE LENI</b>  | Bio Früchtetee Waldfrucht-Himbeere |
| <b>PIFFIGA BEPPI</b> | Bio Früchtetee Orange-Zimt         |
| <b>SCHWARZA BENI</b> | Bio Schwarztee Earl Grey           |
| <b>WUIDA WASTI</b>   | Bio Rooibostee Erdbeer-Pfeffer     |

BIOTEAQUE  
*Chiemgauer Tee Manufaktur*

# DOLCI

**PINSA DOLCE** „Die warme, süße Pinsa!“

**PINSA TORRONE** **V** 7,7

Kleine Pinsa mit Vanillecreme | Nougatcreme | Haselnüsse | Zimt

**FREDDO**

**AFFOGATO TARTUFO BIANCO** 5,9

Halbgefrorener, weißer Eis-Zabaione-Espresso-Trüffel, mit heißem Espresso zum Übergießen

**DOLCI IM GLAS**

**TIRAMISÙ** 6,6

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Espresso  
ein Mix aus 3 italienischen Spirituosen | Kakao

**MOUSSE DI LAMPONI** 4,9

Himbeermousse mit Himbeersauce

**PANNA COTTA** 4,9

Gekochte Sahne mit Vanille und Erdbeersauce

**PASTICCERIA**

**KUCHEN** nach Tagesangebot 3,3

**TORTEN** nach Tagesangebot 4,4



# BIBITE

**LIMONATA DI PINSANO** *hausgemacht* 0,50l JE 5,5

**HIMBEER-LIMETTE-MINZE**

**BLUTORANGE-ZITRONE-MINZE**

**HOLLUNDER-ZITRONE-MINZE**

**PFIRSICH-HIMBEER-MINZE**

**PINSANO-EISTEE** 0,50l JE 5,5

**KAKTUSFEIGE ODER PFIRSICH**

**TAFELWASSER** 0,50l 3,9

perlend oder still 1,00l 5,9

**AQUA MONACO MINERALWASSER** 0,33l 3,9

perlend oder still 0,75l 6,9

**WOLFRA FRUCHTSCHORLE** 0,40l JE 4,4

**HIMBEER | APFEL NATURTRÜB | RHABARBER**

**SCHWARZE JOHANNISBEERE | MARACUJA**

**AQUA MONACO MIT 100% NAT. ZUTATEN** 0,23l JE 3,8

**COLA | COLA SUGARFREE | GRAPEFRUIT |**

**TONIC WATER | BITTER LEMON**

**COLA MIX** 0,33l 4,4

# BIRRE

## AUS DER BRAUEREI BÜRGERBRÄU HERSBRUCK

|                                     |       |     |
|-------------------------------------|-------|-----|
| <b>PINSANO VOLLBIER „HAUSMARKE“</b> | 0,33l | 3,5 |
| <b>NATUR RADLER</b>                 | 0,33l | 3,5 |
| <b>ALBWEIZEN</b>                    | 0,50l | 4,8 |

## AUS DER LAMMSBRÄU BRAUEREI NEUMARKT I.D. OBERPFALZ

|                                 |       |     |
|---------------------------------|-------|-----|
| <b>HELLES</b> alkoholfrei       | 0,33l | 3,5 |
| <b>DUNKLE WEIßE</b> alkoholfrei | 0,50l | 4,8 |

## BIRRA ITALIANA

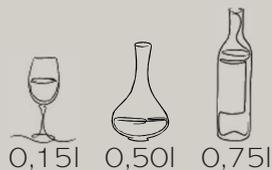
|                |       |     |
|----------------|-------|-----|
| <b>MORETTI</b> | 0,33l | 3,9 |
|----------------|-------|-----|

# GIN

Wähle deinen Gin & dazu deinen Filler von Aqua Monaco  
Tonic Water, Bitter Lemon, Grapefruit „La Toronja“

|                                                                                                                                                                   |     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>MALFY GIN ORIGINALE</b> 41% ITALIEN<br>Aromen von Koriander und Anis<br>komplexer Wacholder, Lakritze, ein Hauch von Zitrus                                    | 4cl | 9,5 |
| <b>MALFY GIN CON LIMONE</b> 41% ITALIEN<br>Sonnengereifte italienische Zitronen und Amalfi-Zitronen<br>mit Botanicals (Zitronig frisch, langes, komplexes Finish) | 4cl | 9,5 |
| <b>MALFY GIN ROSA</b> 41% ITALIEN<br>Frische Pink Grapefruit, reichhaltiger Rhabarber,<br>Zitrus und Anis                                                         | 4cl | 9,5 |

# VINI ORGANICI



## BIANCHI

|                                                                                    |     |    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|
| <b>LUGANA CATULLIANO</b> V DOC<br>Italien   Lombardia   Azienda Agricola Pratello  | 5,9 | 18 | 26 |
| <b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO</b> V DOCG<br>Italien   Toscana   La Lastra          | 5,3 | 16 | 23 |
| <b>CATARRATTO-ZIBIBBO</b> V IGT<br>Italien   Terre Siciliane   Azienda Vaccaro     | 4,9 | 15 | 22 |
| <b>VERDUZZO</b> V IGT Marca Trevigiana<br>Italien   Veneto   Azienda Agricola GIOL | 4,9 | 15 | 22 |
| <b>PINOT GRIGIO</b> V DOC<br>Italien   Veneto   Azienda Agricola GIOL              | 4,9 | 15 |    |

## ROSATO

|                                                                                    |     |    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|
| <b>ROSATO DI NERO D'AVOLA</b> V DOP<br>Italien   Terre Siciliane   Azienda Vaccaro | 4,9 | 15 | 22 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|

## ROSSI

|                                                                          |     |    |    |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|
| <b>PRIMITIVO</b> V IGP Salento<br>Italien   Puglia   Cantina Fiorentino  | 5,3 | 16 | 23 |
| <b>NERO D'AVOLA</b> V DOP<br>Italien   Terre Siciliane   Azienda Vaccaro | 4,9 | 15 | 22 |
| <b>MERLOT</b> V<br>Italien   Veneto   Azienda Agricola GIOL              | 4,9 | 15 |    |

## WEINSCHORLE V

|                         |      |      |  |
|-------------------------|------|------|--|
| Bianco   Rosso   Rosato | 0,3l | 0,5l |  |
|                         | 5,5  | 8,9  |  |

# PROSECCHI & SCHAUMWEIN

|                                            |      |      |       |
|--------------------------------------------|------|------|-------|
| <b>PROSECCO FRIZZANTE V</b> DOC            | 0,1l | 0,2l | 0,75l |
| Italien   Veneto   Azienda Agricola GIOL   | 3,9  | 5,9  | 22    |
| <b>PROSECCO ROSATO SPUMANTE V</b> BRUT DOC |      |      | 25    |
| Italien   Veneto   Azienda Agricola GIOL   |      |      |       |
| <b>FRANCIACORTA GOLF 1927 BRUT V</b> DOCG  |      |      | 39    |
| Italien   Lombardia   Barone Pizzini       |      |      |       |
| <b>PROSECCO SPUMANTE V</b> EXTRA DRY DOC   |      |      | 25    |
| Italien   Veneto   Azienda Agricola GIOL   |      |      |       |

# VINI ROSSI ORGANICI ESCLUSIVI

|                                                      |  |  |    |
|------------------------------------------------------|--|--|----|
| <b>SANGIOVESE TRONCAFUGA</b> IGT                     |  |  | 23 |
| Italien   Umbria   PlaniArche                        |  |  |    |
| <b>PRATELLO MILLE 1 GARDA ROSSO V</b> DOC            |  |  | 26 |
| Italien   Lombardia   Azienda Agricola Pratello      |  |  |    |
| <b>ERBALUNA BAROLO</b> DOCG                          |  |  | 49 |
| 2018   Italien                                       |  |  |    |
| <b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> DOCG               |  |  | 49 |
| 2019   Italien                                       |  |  |    |
| <b>CASAVECCHIA ALLA PIAZZA CHIANTI CLASSICO</b> DOCG |  |  | 39 |
| 2020   Italien                                       |  |  |    |
| <b>PIROMÁFO NEGROAMARO</b> IGP Salento               |  |  | 39 |
| 2018   Italien                                       |  |  |    |

*Du möchtest mehr über unsere Weine und das Geschmacksprofil wissen, oder welcher Wein am besten zu deinem Gericht passt? Hier geht's zu unseren Expertisen >>>*

"Jahrgangswechsel vorbehalten"





# DIGESTIVI

## SPIRITI FRANCHI

Aus der Brennerei „Haas“ im fränkischen Pretzfeld

|                                              |     |     |
|----------------------------------------------|-----|-----|
| <b>BLUTORANGEN</b> Geist                     | 4cl | 3,9 |
| <b>HASELNUSS</b> Geist                       | 4cl | 3,9 |
| <b>MANDARINEN</b> Brand                      | 4cl | 3,9 |
| <b>TRESTER</b> Brand „Der fränkische Grappa“ | 4cl | 3,9 |

## SPIRITI ITALIANI

|                                                           |     |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>LIMONCELLO „PALLINI“</b>                               | 4cl | 3,9 |
| <b>SAMBUCA MOLINARI</b>                                   | 4cl | 3,9 |
| <b>FRANGELICO</b>                                         | 4cl | 3,9 |
| <b>AMARETTO DI SARONNO</b>                                | 4cl | 3,9 |
| <b>GRAPPA DI CHARDONNAY „NONINO“</b>                      | 4cl | 3,9 |
| <b>VECCHIA ROMAGNA</b>                                    | 4cl | 3,9 |
| <b>AVERNA</b> mit Zitrone auf Eis                         | 4cl | 3,9 |
| <b>MARTINI BIANCO ODER ROSSO</b> auf Eis                  | 4cl | 3,9 |
| <b>RAMAZOTTI CREMA</b> auf Eis „Der italienische Baileys“ | 4cl | 3,9 |

# GIOL

Vittorio Carraro ist der Kopf (oder die Nase?) des ältesten Weinguts in Italien. Seit 1427 betreibt die Familie Weinbau – kein Wunder, dass ihre Weine und Proseccchi unglaublich gut schmecken – sie hatten ja lang genug Zeit, alles auszuprobieren. Was uns neben dem tollen Wein und dem super sympathischen Winzer auch überzeugt hat, ist die konsequente BIO-Ausrichtung. Alle Produkte sind „Organic vegan“ – die Familie Giol betreibt die gesamten 25 Hektar Rebland ausschließlich biologisch. Hut ab und Prost! [www.giolitalia.com](http://www.giolitalia.com) Instagram/tenutagiol

# FORTEZZA

Der beste Espresso kommt aus Fürth und wird in Nürnberg ausgeschenkt. Was? Ihr habt richtig gelesen: Fortezza röstet in der Nachbarstadt, ist aber natürlich getragen von der Idee des echten italienischen Espresso, so wie man ihn aus dem Urlaub kennt und liebt. Mit 22 Jahren hatte der Gründer mit dem sehr deutschen Namen Rainer Langguth die Vision, den besten Espresso außerhalb Italiens herzustellen – und wir würden sagen: He did it! Wir sind süchtig nach dem schwarzen Gold und schmecken die Liebe und Kunst, die in dieser Röstung steckt. [www.fortezza-espresso.de](http://www.fortezza-espresso.de) Instagram/fortezza\_espresso!

# BÜRGERBRÄU

Die meisten fränkischen Brauereien sind traditionell in Familienhand: So auch die Bürgerbräu Hersbruck. Von Einheimischen wird der Ort liebevoll „Herschers“ genannt :-). Seit 1831 braut die Familie Deinlein - und seit 1920 auch offiziell unter dem Namen „Bürgerbräu Hersbruck“. Jetzt ist die junge Chefin Sonja Weid am Start – die ihren Fokus vom reinen Brauen auf die Punkte Nachhaltigkeit und Ressourcenschonen gerichtet hat. Der süffige Gerstensaft wird nämlich mit Solarenergie hergestellt und führt offiziell das Label „Solarbier“. [www.buergerbraeu-hersbruck.de](http://www.buergerbraeu-hersbruck.de) Instagram/buergerbraeu

# AQUA MONACO

Wir haben natürlich sofort an den Monaco Franze gedacht – den ewigen Stenz. Damit hat unser Wasser- und Softdrink-Lieferant eigentlich nichts zu tun – aber sie kommen auch aus München & haben die Coolness des Monaco Franze 1a in die jetzige Zeit übertragen. Wir lieben das extrem stylische Flaschendesign genauso wie das Geschäftsmodell: Wasser aus der Münchner Schotterebene, zucker-reduzierte Soda-Pops, seit 2018 zu 100% klimaneutral und vegan. Außerdem unterstützt Aqua Monaco mit jeder verkauften Flasche soziale und ökologische Projekte. Drink social! [www.aqua-monaco.de](http://www.aqua-monaco.de) Instagram/aqua\_monaco

# HAAS

Hochprozentiges kann man auch genießen – zum Beispiel, wenn der Schnaps aus der Edelbrennerei Haas stammt. Wer sich mit Johannes Haas unterhält, merkt schon am Wortschatz, wieviel Expertise hinter dem Klaren aus der Fränkischen steckt: Die Brände werden ausschließlich in kleinen Kupferblasen besonders langsam und schonend destilliert. Nach 3 Monaten bis 5 Jahren (!) kommen dann Hochprozentner heraus, die eine sehr klare und abgerundete Fruchtaromatik besitzen. Unsere Botschaft ist also: Trinkt mehr Obst(ler)! [www.destillerie-haas.com](http://www.destillerie-haas.com) Instagram/edelbrennerei\_haas

# BIOTEAQUE

Unser Tee-Lieferant ist BIOTEAQUE – eine Tee-Manufaktur aus dem Chiemgau. Das Wort Manufaktur kann man wörtlich nehmen, denn in Traunstein wird noch von Hand gearbeitet und die Sachets selbst mit Liebe konfektioniert. Für die Teebeutel verwenden unsere supernetten „Tee-Addicts“ nur hochwertigste Bio-Blattware mit großen Fruchtstücken und Beeren. Das Papier des Sachets ist absolut geschmacksneutral und umweltschonend. Ach ja, mega-lecker sind die Tees natürlich auch, probiert mal Pfefferminze, das schmeckt wie ein frischer Strauch Minze. [www.bioteaque.de](http://www.bioteaque.de) Instagram/bioteaque

# WOLFRA

Ein Baum muss gepflanzt werden, er muss wachsen & gepflegt werden, Früchte tragen, abgeerntet werden – und erst dann kann ein Natursaft entstehen, der ohne Zusätze und Aromen auskommt. Wenn man das so liest, trinkt man seine Schorle gleich mit mehr Demut, oder? WOLFRA ist eine familiengeführte Natursaftkellerei, die bekannt ist für ihre fairen Beziehungen zu Landwirten, den hervorragenden Geschmack ihrer Säfte und absolute Ausrichtung auf Nachhaltigkeit – z.B. durch den Schutz von Streuobstwiesen. Hoch die Gläser auf den Saft aus Erding! [www.wolfra.de](http://www.wolfra.de) Instagram/wolfrasaft

# LAMMSBRÄU

Geographisch ist die Lammsbräu schon Oberpfalz – aber gefühlt sind wir alle Nordbayern. Und wer Nordbayern kennt, kommt an der Lammsbräu nicht vorbei. Auch hier arbeiten wir mit einem Familienbetrieb zusammen – die Familie Ehrnsperger betreibt ihre Braukunst schon seit 200 Jahren (wir merken immer mehr, wir sind die Youngster hier in diesem Spiel :-). Der Chef Dr. Franz Ehrnsperger hat bereits vor 40 Jahren das Unternehmenskonzept auf Nachhaltigkeit umgestellt – und ist damit ein echter Bio-Pionier. [www.lammsbraeu.de](http://www.lammsbraeu.de) Instagram/neumarkter.lammsbraeu

# ANGEBERWISSEN

Laut einem römischen Mythos wurde die Pinsa Romana schon vor ca. 2.000 Jahren als Opfergabe für die Götter verwendet. Nur so ein wohlbekömmlicher Genuss konnte die Götter fröhlich stimmen – schrieb zumindest Vergil. Keine Angst, bei uns müsst Ihr die Pinsa nicht mit den Göttern teilen – sie gehört Euch ganz allein (und evtl. Eurer futterneidischen Begleitung ;- ) ).

Die Mehlmischung macht's: Eine echte Pinsa Romana besteht aus innovativen Zutaten, die auch in der antiken römischen Tradition verwurzelt sind. Sie wird aus einer besonderen Mischung mit nur 4 Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Sojamehl, Reismehl und Sauerteig (natürlich alles ohne Gentechnik).

**ÜBRIGENS:  
PINSA ISST MAN MIT DER HAND! ;-)**

Lasst uns Freunde sein:  
[Instagram/pinsano\\_nbg](https://www.instagram.com/pinsano_nbg)  
[www.pinsano.de](http://www.pinsano.de)



SCAN ME FOR ENGLISH