

A decorative floral pattern in a light maroon color, featuring swirling lines, leaves, and small circular accents, set against a dark maroon background.

La Casa

Speisekarte

Herzlich willkommen!

Schon als Jugendlicher hatte Ilario Ienco den Wunsch zu kochen. Daher absolvierte er in seinem Heimatort, Caulonia, einem kleinen Dorf in Kalabrien, eine Ausbildung zum Koch. Danach sammelte er neun Jahre lang wertvolle Erfahrungen in verschiedenen Restaurants in Deutschland und Italien.

1998 eröffnete er zusammen mit seinen Schwestern Rosanna und Marinella das La Casa in Schimborn. Der Ruf des kleinen Lokals verbreitete sich schnell, und die Familie Ienco war überrascht, wie weit das La Casa auf einmal über die Grenzen des Landkreises Aschaffenburg hinaus bekannt wurde.

2003 war es in Schimborn zu eng geworden. Es folgte der Umzug nach Breunberg. Zehn Jahre war das Restaurant in der Gemeinde nahe Johannesberg eine beliebte Adresse für anspruchsvolle Genießer der italienischen Lebensart.

Im Frühjahr 2014 erfolgte der Umzug zum Golfpark Rosenhof in Niedernberg.

Seit Frühjahr 2020 finden Sie das La Casa nun in den bezaubernden Räumlichkeiten des Hofgutes Fasanerie – und auch hier werden Sie Rosanna und Ilario Ienco nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen.

Vorspeisen

Dreierlei Bruschetta

Trüffel-Oliven / Tomate Basilikum / Mozzarella-Sardellen **5,00**

Büffel Mozzarella

Honigtomaten / Basilikum / Pinienkerne **10,00**

Vitello Tonnato

Kapern / Wachtelei / Sardellen **13,00**

Carpaccio

Rucola / Parmesan / Austernpilzen **14,00**

Antipasto La Casa aus Land und Meer

Für eine Person **14,00**

Für zwei Personen **26,00**

Suppen

Kartoffelcreme

Räucherlachs / Trüffel / Gemüsechips

7,00

Salate

Kleiner Gartensalat

5,00

Großer Gartensalat

8,00

Wahlweise mit Rinderfiletspitzen

15,00

Maispoulardenbrust

13,00

Blacktiger Garnelen

14,00

Rucolasalat

Kirschtomaten / Parmesan / Pilzen

11,00

Pasta & Risotto

Spaghetti aglio olio Olivenöl / Knoblauch / Chilli	8,00
Rigatoni all'arrabiata Tomatensugo / Chilli / Basilikum	9,00
Tortelloni Steinpilze / Salbei / Parmesan	15,00
Paccheri Salsiccia / wilder Brokkoli / Taggiasca-Oliven	14,00
Linguine Hummer / Prosecco / Bisque	25,00
Maccheroncini di Campofilone Konfiertes Eigelb / schwarzer Trüffel / Parmesan	21,00
Risotto Safran / Jakobsmuscheln / Noilly Prat	18,00
Risotto al Tartufo Schwarzer Trüffel / Parmesanlaib / Pilze	21,00

Unsere Fleischgerichte

mit hochwertigen Produkten aus der Region

Wiener Schnitzel

Rosmarinkartoffeln / saisonales Gemüse / Preiselbeeren 21,00

Saltimbocca alla Romana

Parmaschinken / Rosmarinkartoffeln / saisonales Gemüse 23,00

Paillard vom Kalb

Rucola / Rosmarinkartoffeln / Kräuterbutter 23,00

Kalbsrückensteak

Sherry Jus / Olivenkruste getrüffelt / saisonales Gemüse 27,00

Rumpsteak „Classic“ 250 gr vom heimischen Spessarttrind

Schmorzwiebeln / Kräuterbutter / Wedges 23,00

Entrecôte Campo Beef

Rosmarinkartoffeln / saisonales Gemüse 28,00

Rinderfilet vom heimischen Spessarttrind

Rotweinsauce / Rosmarinkartoffeln / saisonales Gemüse 28,00

Karree vom Salz-Wiesenlamm

Kräuterkruste / Portwein Jus / Rosmarinkartoffeln 29,00

Zu allen Fleischgerichten haben Sie zur Auswahl Rosmarinkartoffeln / Pommes / saisonales Gemüse oder Salat.

Fisch

Wir möchten Ihnen stets frische, beste Qualität bieten.

Deshalb wechseln unsere Fischgerichte täglich. Die aktuellen Gerichte finden Sie in der Tageskarte – oder fragen Sie uns, auch bei besonderen Wünschen.

Dessert & Käse

Tiramisu Rausch-Kakao / Tonkabohne	5,00
Crème brûlée Weiße Schokolade / Himbeersorbet	7,00
Tartufo Pistazien / Vanille	6,00
Käseauswahl Feigensenf / Nüsse / frisches Obst	10,00

Bitte fragen Sie unser Küchen- oder Serviceteam zu Informationen über eventuell verwendete Allergene und Zusatzstoffe, oder informieren Sie sich in unserem Allergen-Verzeichnis.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *1)2)3)	0,20 l	2,50
	0,40 l	4,20
Fanta / Sprite / Spezi *1)2)	0,20 l	2,50
	0,40 l	4,20

Säfte

Apfelschorle	0,20 l	2,50
	0,40 l	4,20
Johannisbeersaft	0,40 l	4,20
Maracujasaft	0,40 l	4,20
San Pellegrino	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,40
Tonic Water *1)2)	0,20 l	3,20

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00
Cappuccino	2,60
Latte Macchiato	2,80
Espresso	2,00
Espresso doppio	2,80
Glas Tee	1,80

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

* 1) Farbstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig

Alkoholische Getränke

Schlappeseppel Export	0,30 l	2,60
	0,50 l	3,90
Schlappeseppel Pils	0,30 l	2,60
	0,40 l	3,80
Schlappeseppel Dunkel	0,30 l	2,70
	0,50 l	3,90
Schlappeseppel Kellerbier	0,50 l	3,90
Bavaria Hefeweizen	0,50 l	3,90
Bavaria Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	3,90
Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,33 l	2,60

Weine im Ausschank

Rotwein, Wein des Hauses	0,20 l	4,20
Roséwein, Wein des Hauses	0,20 l	4,20
Weißwein, Wein des Hauses	0,20 l	4,20

Flaschenwein und Grappa

Wir halten stets eine umfassende Auswahl an Flaschenweinen und exquisiten Grappa für Sie bereit.

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

* 1) Farbstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig

Aperitifs

Aperol Spritz *1)		6,20
Prosecco	1 cl	4,90
Hugo		6,20
Campari Orange *1)		4,40
Campari Soda *1)		4,40
Martini Bianco		4,50
Sherry Dry	5 cl	4,50
Sherry Medium	5 cl	4,50

Digestifs

Amor Averna *1)	2 cl	2,80
Ramazzotti *1)	2 cl	2,80
Fernet Branca *1)	2 cl	2,50
Vecchia Romana Weinbrand	2 cl	3,10

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

* 1) Farbstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig



Edelbrände aus der Edelbrennerei Stenger

Edelbrände

Zwetschge – 40 % Vol.

Dichter, mollig-würziger Körper mit saftigen Zwetschgen, filigraner Würze und hauchfeiner Süße.

3,50

Mirabelle – 40 % Vol.

Fruchtig und typisch, rassig und charaktervoll. Weich und klar, fein balanciert. Ausgewogener Körper, sehr präzise, würzig, tolle Stilistik.

3,50

Himbeergeist – 40 % Vol.

Kraftvolle, saftige und weiche Textur, mit der den Himbeeren so typischen, hocharomatischen Geschmacksnoten und leichter Süße.

3,50

Williams Christ Selection „Bon Chrétien“ - 40 % Vol.

Klare und kernige Frucht, süßes Fruchtfleisch, kompakt und hochkonzentriert. Schöne Länge. Zupackender, kräftiger, sehr intensiver Schnaps.

4,50

Haselnuss – 40 % Vol.

Intensive Nuss- und Röstaromen. Kräftige Noten von der Haselnuss. Langanhaltend im Gaumen.

4,50

Quitte – 40 % Vol.

Dichtes, fruchtfrisches Bukett voller Äpfel und Birnen, umrahmt von Honig und fein akzentuierter Würze. Voluminöse Textur mit dichtem Fruchtspiel, Bienenhonig und sehr seidigem Teint. Langer, fruchtgetragener Ausklang.

7,50

Wildkirsche Edition 2003 – 42 % Vol.

Klarer, sortenreiner, fruchtiger Kirschduft, hauchzart ummantelt von einer delikaten Marzipannote. Saubere, saftige und fruchtüberbordende Textur, auch hier wieder in eine hauchfeine Schicht Marzipan eingesponnen. Langer, fruchtiger und samtweicher Ausklang.

7,50

The OX III. Single Malt Whisky 2015 – 43 % Vol.

Der 5 Jahre alte, rassig-würzige und seidenweiche Ox III wurde aus Gerstenmalz destilliert und reifte in Eichenfässern, ergänzt durch ein Finish in Sherryfässern. Eine durchaus interessante Kombination. Dichte Sherrydüfte, mit Karamelltoffees, süßem, dennoch kraftvollem Bukett und Würze.

6,50

THE OX suburban dry Gin – 45 % Vol & Fever Tree Tonic Water auf Eis

The OX Gin spielt gekonnt mit den verschiedenen Ingredienzen. Er lässt die kräftige Dominanz und frische Säure der Laos-Wurzel und Ingwerwurzel sowie Zitronenschalen in Einklang mit zarteren Nuancen nach Rosenblüten, Lavendel und Cassia Zimt mit würzigeren Tönen wie Guatemala Kardamom und Wacholder zusammentreffen, die dank ihres Gespürs harmonisch, ausbalanciert und vollmundig funktionieren.

8,90