

## *Herzlich Willkommen im Mauerwerk*

### **„Frische Küche, gute Produkte - mit Liebe serviert“**

Das verstehen wir unter guter Gastronomie auf Kreta.  
Mehr als nur satt zu werden. Es bedeutet, zusammenzukommen,  
zu teilen, zu reden und zu lachen.

Speisen werden in die Mitte gestellt und miteinander geteilt.  
So entsteht Vielfalt, Gespräch und Gemeinschaft.

Unsere Gerichte werden handwerklich zubereitet,  
mit frischen Zutaten und viel Liebe zum Detail.  
Perfekt zum Teilen, Entdecken und Genießen –  
für gemütliche Stunden in guter Gesellschaft.

Lassen Sie sich von unserer Tageskarte überraschen  
und entdecken Sie dazu passend erlesene Weine,  
die jeden Bissen abrunden.

Sprechen Sie uns gerne an.



## Auf ´n Tisch für 2

Beef Tartar, Aufschnitt aus Italien, eingelegtes Gemüse, Burrata aus Apulien, Oliven, Café de Paris Butter  
17 pro Person

## Mezédés

**Pizzabrötchen** <sup>a, g</sup>  
wahlweise mit  
Oregano-Olivenöl Butter 6  
Aioli <sup>g</sup> 7,5  
Tzatziki <sup>g</sup> 7,5

**Bruschetta** <sup>a</sup>  
Auf hausgemachtem Focacciabrot,  
marinierte Kirschtomaten, Knoblauch,  
frittierter Rucola  
9,9

**Olivenduett aus der Pfanne**  
Kalamata-Oliven, sizilianische  
Nocellara Oliven, Orange, Thymian  
8

**Gegrillte Artischocke** <sup>d</sup>  
Eingelegte Sardellen,  
Chimichurri, Zitronenöl  
11

**Manchego Cheddar Croquetas** <sup>c, g</sup>  
Harissa Mayonnaise  
10

**Crunchy Feta** <sup>a, c, g, h</sup>  
Filoteigmantel, Nüsse,  
Rote-Beete-Cranberry-Ketchup  
12

**Frittierte Tintenfischringe** <sup>a, g, n</sup>  
Aioli, Zitronengel  
11

**Beef Tartar – handgeschnitten** – <sup>c, g, j</sup>  
Schalottendressing, eingelegte Gurken,  
Pecorino, Schnittlauch  
17

**Carpaccio US Prime Beef** <sup>c, d, j</sup>  
Aus der Keule, gegrillte Artischocke,  
Kapern, Thunfischcreme  
17,5

**Gegrillter Oktopus** <sup>n</sup>  
Erfrischender Fenchelsalat, Orange, frische Kräuter  
18

**Bauernsalat mal anders** <sup>a, g, l</sup>  
Gefüllte Tomate, Fetacreme, Zwiebel, Paprika, Olivenöl,  
Sherry Essig, Oliven, Brotcrumble  
13,5

## Salate

**Caesar Salad** <sup>a, c, d, g</sup>  
Romanasalat, Prosciutto di Parma  
24 Monate gereift, pochiertes Ei,  
Croutons, Parmesan, Sardellen,  
Caesars-Dressing  
14,9

**Mauerwerk Salat** <sup>k</sup>  
Bunter Salatteller, Orange, Avocado,  
Rote Beete, gerösteter Sesam,  
Orangen-Dressing  
15,9

Wahlweise können Sie unsere Salate  
mit folgenden Zusätzen bestellen:  
Hähnchen 7  
Drei Garnelen in Knoblauch gebraten 10



### ALLERGENE

**a**-Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme | **b**-Krebstiere | **c**-Eier | **d**-Fische | **e**-Erdnüsse | **f**-Sojabohnen | **g**-Milch (einschließlich Laktose) | **h**-Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Paranüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse | **i**-Sellerie | **j**-Senf | **k**-Sesamsamen | **l**-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter) | **m**-Lupinen | **n**-Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Burger & Gyros

### Hood Burger <sup>a, c, g, j, k, l</sup>

mind. 21 Tage am Knochen gereiftes, deutsches Rindfleisch, Burgersauce, Cheddar, Tomate, Bacon-Zwiebel-Marmelade, Burger fries

19

### MW Cheese Burger <sup>a, c, g, j, k</sup>

mind. 21 Tage am Knochen gereiftes, deutsches Rindfleisch, Burgersauce, doppelt Cheddar, eingelegte Gurken, Burger fries

19

### Kidney Bean Burger <sup>a, c, g, j, k</sup>

hausgemachtes Patty aus Kidneybohnen, Burgersauce, Tomate, rote Zwiebeln, Burger fries

18

### Gyros Teller <sup>a, g, l</sup>

Gyrosfleisch, Pommes, Tzatziki, Zwiebeln, Krautsalat

19

### Club Pita <sup>a, f, d, g, j</sup>

Pitabrot, Gyrosfleisch, Coleslaw, Gouda, Tomate, Zwiebeln, Pommes

17

Wahlweise mit Süßkartoffelpommes erhältlich

+ 2

## Pizza

### Pizza Margherita <sup>a, g</sup>

Italienische Tomate, Fior di Latte, Parmesan, Basilikum, Olivenöl

11,5

### Pizza Nennela <sup>a, g</sup>

Italienische Tomate, Fior di Latte, Parmesan, Pilze, Kochschinken, Olivenöl

15

### Pizza Principessa <sup>a, g</sup>

Italienische Tomate, Fior di Latte, Parmesan, nach dem Backen: Prosciutto di Parma 24 Monate gereift, frischer Rucola, Olivenöl

15

+ Burrata +3,5

### Pizza Tonno <sup>a, d, g</sup>

Italienische Tomate, Fior di Latte, Parmesan, Thunfisch, rote Zwiebeln, nach dem Backen: Frischkäsecreme

16

### Pizza Genovese (Bianca) <sup>a, g, h</sup>

Fior di Latte, Parmesan, Burrata, Basilikumpesto, Zucchini, Zitrone

17

### Pizza Pistacchio (Bianca) <sup>a, g, h</sup>

Fior di Latte, Parmesan, feinste Mortadella, Burrata, Pistaziencreme

19

### Extras on Top

Oliven, Zwiebeln, Paprika, Rucola, Kapern, Chiliflocken, Spinat, Feta

1,50

veganer Mozzarella, Pilze, Salami, Artischocken, Kochschinken, Nduja

2,50

Prosciutto di Parma 18 Monate, Thunfisch, Burrata

3,50



### ALLERGENE

**a**-Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme | **b**-Krebstiere | **c**-Eier | **d**-Fische | **e**-Erdnüsse | **f**-Sojabohnen | **g**-Milch (einschließlich Laktose) | **h**-Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Paranüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse | **i**-Sellerie | **j**-Senf | **k**-Sesamsamen | **l**-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter) | **m**-Lupinen | **n**-Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Hauptgänge

**Wolfsbarsch** <sup>a, c, d, g</sup>  
Spaghetti alla chittara, Safransauce,  
Zucchini, Kräuteröl  
29,9



**Basilico & Burrata** <sup>a, g, h</sup>  
Rigatoni, Basilikumpesto,  
Burrata  
18,5

**Carbonara Originale** <sup>a, c, g</sup>  
Spaghetti alla chittara, Eigelb,  
Guanciale, Pecorino, Pfeffer  
18,5

**Pistazie & Garnelen** <sup>b, g, h, l</sup>  
Pistazienrisotto,  
Zitrone, Frischkäsecreme,  
zwei Riesengarnelen  
26

**Champignonrahmschnitzel** <sup>a, c, g, f, d, j</sup>  
Knusprig gebratenes Schnitzel,  
Champignonrahmsauce, Pommes,  
Gartensalat  
21

**Hacksteak (Bifteki) 250 g** <sup>a, g</sup>  
Pommes, Tzatziki,  
Zwiebeln  
22

**Uruguay Prime Grain Fed Entrecôte 300 g** <sup>g, j, l, d</sup>  
Rib Eye, Gartensalat, Café de Paris Butter  
39

**Uruguay Prime Grain Fed Striploin 250 g** <sup>g, l, i</sup>  
Rumpsteak, Pfefferrahmsauce, Pommes  
36

### Beilagen-Auswahl zu den Steaks

Pommes frites 4,5  
Süßkartoffelpommes 5,5  
Frische Röstzwiebeln 4  
Tzatziki 3,3 €  
Gartensalat 5

Kräuterbutter 2,5  
Aioli 3,3  
Café de Paris Butter 3,5  
Pfefferrahmsauce 4,9  
Chimichuri 3,5

## Dessert

**Schokoladensouffle** <sup>c, g, h</sup>  
Vanilleeis, Früchte  
9,9

**Panna Cotta** <sup>g</sup>  
Beerensauce  
8,5

**Orangenkuchen** <sup>a, g, c</sup>  
Omas Rezept, Joghurteis  
6

## Zum Dessert

**Espresso Martini**  
Vodka, Kaffeelikör, Berghang Espresso, Zucker  
9,5



### ALLERGENE

**a**-Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme | **b**-Krebstiere | **c**-Eier | **d**-Fische | **e**-Erdnüsse | **f**-Sojabohnen | **g**-Milch (einschließlich Laktose) | **h**-Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Paranüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse | **i**-Sellerie | **j**-Senf | **k**-Sesamsamen | **l**-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter) | **m**-Lupinen | **n**-Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.