

HERZLICH WILLKOMMEN!

Nehmen Sie Platz in unserer Alten Ziegelei des Klostergutes Polling und begeben Sie sich auf eine Reise in die Vergangenheit.

Wo früher aufwendig Ziegel gefertigt wurden, begeistern wir Sie heute in einem spannenden Ambiente mit den feinsten Speisen aus frischen regionalen Zutaten und guten Weinen. Unser Restaurant die „Alte Ziegelei“ befindet sich, idyllisch gelegen, im Innenhof des Ziegeleigeländes – in historischer Backsteinkulisse kocht man hier mit Liebe, Leidenschaft und Qualität.

Verbringen Sie laue Sommerabende, draußen im Biergarten oder im Innenhof, und beobachten Sie das einzigartige Flair der Oldtimer-Szenerie bei einem aromatischen Kaffee oder einem exotischen Cocktail.

HISTORIE

Das genaue Gründungsdatum der Alten Ziegelei Polling ist nicht genau überliefert. Bekannt ist jedoch, dass im Jahre 1876 die Ziegelei mit dem damals revolutionierten Ringofen versehen wurde. Sie wurde zu einem Industriedenkmal, das in dieser Form nur ein zweites mal in Deutschland existiert.

Im Jahre 1970 wurde die Alte Ziegelei dann stillgelegt, bis Hans Kleissl im Jahre 2013 das Potenzial erkannte und es sich zur Aufgabe machte, dem Gelände neues Leben einzuhauchen.

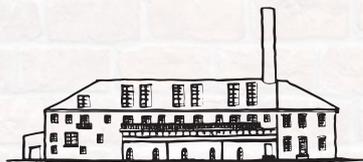
In einer Situation, als die Firma HK-Engineering platzmäßig an ihre Grenzen gekommen war, hatte er keine andere Wahl als dieses Gelände zu erwerben und für die Erweiterung seiner Firma zu nutzen.

Mit seinen insgesamt acht Gebäuden ist das Ziegeleigelände fast schon ein halbes Dorf und für Hans Kleissl war es ein nicht zu unterschätzender Kraftakt, als Bauplaner und Bauleiter dieses Projekt in der Weise zu gestalten, dass einerseits die historische Substanz größtmöglich erhalten blieb, andererseits die Nutzung für den Oldtimerbetrieb, die Gastronomie, exklusive Wohnungen und Büros ermöglicht wurde.

Die Erfindung des Ringofens im Jahre 1858 durch den Berliner Baurat Friedrich Hoffmann war eine Revolution in der Ziegeleibrenntechnik. Durch den in sich geschlossenen Brennkammern, in dem das Feuer kontinuierlich im Kreise wanderte, konnten monatelang ohne Unterbrechung Ziegel gebrannt werden.

Da der Ofen nicht wie früher nach dem Brand erkaltete und dann neu angeheizt werden musste, sparte das neue Verfahren enorme Mengen Brennstoff. Bereits nach einer Woche konnten die fertigen Ziegel aus dem Ofen geholt werden.

Ringöfen wurden in verschiedenen Größen gebaut. Zunächst kreisrund mit 6–12 Brennkammern, später in verlängerter ovaler Bauweise mit bis zu 22 Kammern. Pro Tag konnten so etwa 14.000 bis 18.000 Ziegel produziert werden.

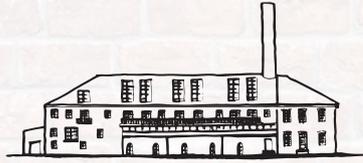


ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet ^{D, I¹} – <i>Dry-Aged</i> mit Rucola, Parmesancreme, Parmesanraspeln und Pane Carasau	19,50
Tatar vom Rinderfilet ^A – <i>Dry-Aged</i> Chefkochart mit Wachteleiern	19,50
Alte Ziegelei Vorspeise (für zwei Personen) ^{D, I¹, 8, 17} Italienische Vorspeise mit Marmelade, Käse, Salami und Schinken	25,00
Garnelen alla Pil Pil ^{C, I¹} Leicht scharfe Garnelen in Tomatensoße mit Knoblauchbrot und Kirschtomaten	17,50
Oktopussalat ^{N, E} Lauwarmer Oktopus in Zitronensoße, Kartoffeln, Sellerie und Kirschtomaten	17,50
Marinierter Lachs ^B Lachs in Zitrusfrüchten mariniert mit Kartoffelsalat	17,50



ALTE ZIEGELEI

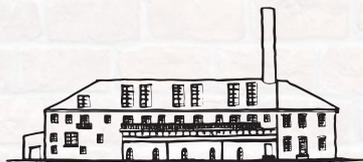
Restaurant & Bar

VEGETARISCH

Gegrilltes Gemüse aus der Vitrine ^D mit Büffelmozzarella	17,50
Parmigiana di Melanzane ^D Auberginenaufauf mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Parmesan	16,50
Bruschetta ^{I1} mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesanraspeln	12,50

SALATE

Beilagensalat ^L	5,50
Tomatensalat ^L mit Zwiebeln, Basilikum und Oregano	7,50
Gemischter Salat ^L	7,50
Ceaser Salat ^{L, I1, 6} mit Hähnchenbrustfilet, Parmesanraspeln, Joghurtdressing und Croûtons	17,50
Alte Ziegelei-Salat ^{L, I1, 6} mit Kalbsfiletspitzen (150 g), Rosmarincroûtons, roten Zwiebeln und Oliven	18,50
Gegrillter Ziegenkäse ^{D, L, K3} mit Salat, Walnüssen und Mango	17,50
Rucola Salat ^{C, D, L} mit Garnelen, Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen	17,50



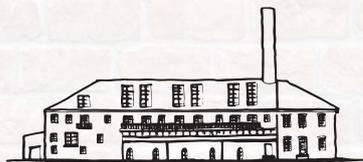
ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

PASTE (HAUSGEMACHT) E RISOTTI

Risotto Pomodoro e Parmigiano 24 Mesi ^D mit Parmesancreme und Tomatensoße	15,00
Risotto ai Porcini ^D mit Steinpilzen	16,50
Risotto al Parmigiano 24 Mesi ^{G, D} mit Birne in Barolossoße	17,50
Risotto al Radicchio e Gorgonzola ^{D, K³} mit Radicchio, Gorgonzola und Walnüssen	17,50
Spaghettoni Aglio Olio 2.0 ^{B, D, I¹} Petersiliencreme, Knoblauch, Sardellen, Orangenabrieb und Chili (scharf)	15,00
Linguine ai Gamberi ^{C, I¹} mit Hummersoße, Garnelen und Kirschtomaten	17,50
Spaghettoni Fruti di Mare ^{B, C, I¹} mit verschiedenem Fisch, Hummersoße und Kirschtomaten	18,50
Pappardelle al Ragú di Vitello ^{I¹, G} Kalbsragout mit Kastanien und Waldfrucht	17,50
Tagliatelle „Alte Ziegelei“ ^{I¹} Rinderfiletspitzen mit Rucola, Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano Raspeln	18,50

Glutenfreie Pasta auf Anfrage



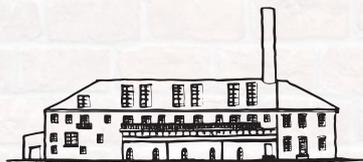
ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

LE NOSTRE PIZZE

PIZZE CLASSICHE

Marinara ^I	9,50
mit Polpa di Pomodoro, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum und Pizzutelli Tomaten	
Margherita di Savoia ^{D, I}	12,50
mit Polpa di Pomodoro, Fior di Latte Mozzarella, Olivenöl und Basilikum	
Salame Milano ^{D, I, 3, 8, 17}	13,00
mit Polpa di Pomodoro, Fior di Latte Mozzarella, Olivenöl, Basilikum und Salami	
Cardinale ^{D, I, 3, 8, 17}	14,00
mit Polpa di Pomodoro, Fior di Latte Mozzarella, gekochtem Schinken, Basilikum und Olivenöl	
Capricciosa ^{D, I, 3, 8, 17}	15,00
mit Polpa di Pomodoro, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Artischocken, gekochtem Schinken und eingelegten Champignons	
Diavolo ^{D, I, 3, 8, 17}	15,00
mit Polpa di Pomodoro, Fior di Latte Mozzarella, Pecorino Käse, Nduja, scharfer Salami Calabrese und Basilikum	
Regina ^{D, I, 3, 8, 17}	15,00
mit Polpa di Pomodoro, Fior di Latte Mozzarella, gekochtem Schinken und eingelegten Champignons	
Vegetariana ^{D, I}	15,00
mit Polpa di Pomodoro, Fior di Latte Mozzarella und gegrilltem Gemüse	



ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

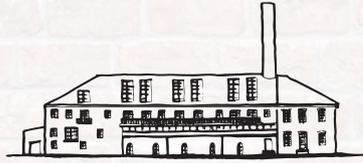
PIZZE BIANCHE (OHNE TOMATENSOSSE)

4 Formaggi ^{D, I¹} Vier verschiedene Käsesorten und Basilikum	15,00
Salsiccia e Friaricalli ^{I¹, 3, 8, 17} Hausgemachte Salsiccia, Provola Käse und Stängelkohl	16,50
Carbonara ^{A, D, I¹} mit Fior di Latte Mozzarella, Carbonaracrema, Schweinebacke, schwarzem Pfeffer und Basilikum	16,50
Alte Ziegelei ^{I¹, D} mit Büffelmozzarella, Pizzutello Tomaten gelb und rot, Basilikum, Olivenöl und Basilikumpesto Genovese DOP	17,50
Pistacchio e Mortadella ^{D, I¹, K⁶, 3, 8, 17} mit Mortadella, Pistaziencreme, Fior di Latte Mozzarella und Burrata	17,50
Silana ^{D, I¹, 3, 8, 17} mit Kartoffelcreme, Provola Käse, hausgemachte Salsiccia, Basilikum und Steinpilzen	16,00

PIZZE SPECIALI

Tonno e Cipolla ^{B, I¹, D} mit Thunfischfilet, Fior di Latte Mozzarella, karamelisierten Zwiebeln und Leccino Oliven	15,00
La Vita é Bella ^{D, I¹} mit Polpa di Pomodoro, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmigiano Reggiano und Olivenöl	16,50
Pizza Gamberi Zucchini ^{C, D, I¹} mit Zucchini creme, Burrata, Garnelen und Fior di Latte Mozzarella	16,50

Unsere Pizzen erhalten Sie ungeschnitten. Jede Extra Zutat 1,50 €



ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

CARNE ALLA GRIGLIA

Dry Aged Steaks werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert

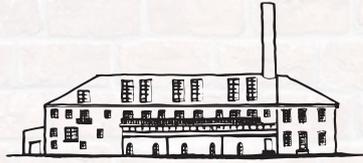
Entrecôte vom Grill 250 Gr.	28,50
Rinderfilet 250 Gr.	33,50
Tagliata vom Rind ^D mit Rucola, Parmesanraspeln und Kirschtomaten	29,50
Kalbslende ^{D, 1} mit Parmesankruste	28,50
Kalbsfilet ^{D, 1} mit Steinpilzsoße	29,50
Schweinefilet ^{D, 1} im Speckmantel auf Karottencreme	26,00

Taglio del Giorno – Cut of the day (Fragen Sie gerne bei uns nach)

PESCE ALLA GRIGLIA

Alle Fischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert

Saiblingfilet vom Grill ^B	24,50
Calamari vom Grill ^N	24,50
Riesengarnelen vom Grill ^C	31,50
Lachs vom Grill ^B	24,50
Fischteller vom Grill ^B	31,50
Fischteller für 2 Personen ^B	60,00



ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

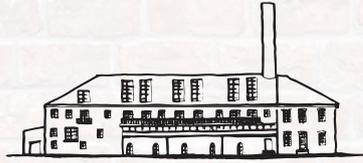
TRÜFFEL

Carpaccio vom Rinderfilet (dry aged) ^{D, 1'} mit Rucola, Parmesancreme, Parmesanraspeln und Pane Carasau	23,00
Tatar vom Rinderfilet (dry aged) ^A Chefkochart mit Wachteleiern	23,00
Carpaccio vom Thunfisch ^B mit Trüffel und rosa Pfeffer	23,50
Tatar vom Thunfisch ^{B, 1'} mit Trüffel und Pane Carasau	23,50
Linguine al Tartufo ^{D, 1'}	22,50
Risotto ^D mit Trüffel und Steinpilzen	22,50
Lachssteak in Trüffelsoße ^{B, D} mit Trüffel	35,00
Kalbsfilet in Trüffelsoße ^D mit Trüffel und Steinpilzen	35,00

BURGER

Chesse Burger 300 SL ^{D, 1'} 200 g Rind, Bacon, Gurken, Salat, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Bergkäse, Burgersoße	19,00
Alte Ziegelei Burger ^{D, 1', 3, 8, 17} 200 g Salsiccia, Bacon, Gurken, Salat, Provola Käse, Tomaten, karamellierte Zwiebeln und Burgersoße	19,00

**Hausgemachtes Burger Bun und Patties –
alle Burger werden mit Drillingskartoffeln serviert.**



ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

EXTRA BEILAGEN

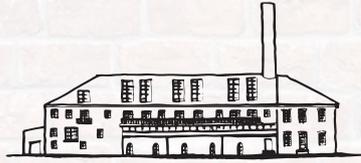
Gemüse und Kartoffeln	6,00
Drillingskartoffeln	4,50
Gemüse	4,50

KINDERKARTE

Spaghetti mit Tomatensauce ^{E, 1}	9,50
Hamburger ^{D, 1} mit Käse, Tomaten, Salat und Ketchup	9,50

DESSERT

Tiramisu ^{D, 12, 1}	8,50
Panna Cotta ^D	8,50
Creme Brûlée ^D	8,50
Tortino Cioccolato (weiß oder dunkel) ^{D, 12}	8,50
Dessert Misto ^{D, 12}	14,50
Profitterol ^{D, 1}	8,50
Stück Torte (nur am Wochenende) ^{D, 1}	7,50



ALTE ZIEGELEI

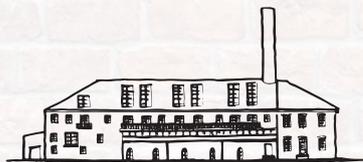
Restaurant & Bar

APERITIVO

Aperol Spritz ^{1, 13, G}	4 cl	8,00
Hugo ^G	4 cl	8,00
Limoncello oder Erdbeer Spritz ^G	4 cl	8,00
Campari Soda, Spritz oder Orange ^{1, 13, G}	4 cl	8,00
Martini Rosso oder Bianco ^G	4 cl	7,50
Alte Ziegelei Spritz (Bitter Lemon, Gin, Prosecco) ^G	4 cl	8,00
Crodino, Sanbitter oder Martini alkoholfrei ^G	4 cl	7,50
Prosecco Case Bianche ^G	4 cl	7,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Paulaner Spezi ^{1, 3, 12}	0,33 l	3,50
	0,5 l	4,50
Paulaner Orangenlimonade ^{1, 3, 18}	0,33 l	3,50
Paulaner Zitronenlimonade vom Fass ^{1, 3, 18}	0,33 l	3,50
	0,5 l	4,50
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon ^{1, 3, 18}	0,2 l	3,50
Cola oder Cola zero ^{1, 9, 12, 18}	0,33 l	3,50
Saftschorle (Orange, Maracuja, Holunder, Apfel, Johannisbeere, Rhabarber) ²	0,5 l	4,50
Acqua Panna / Acqua Pellegrino	0,5 l	4,00
	0,75 l	6,00
Tafelwasser	0,5 l	2,50
Tafelwasser Still	1 l	5,00

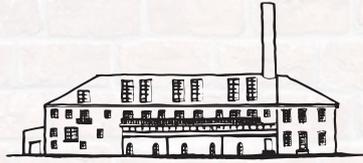


ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

BIERE

Dachs Helles Flasche ¹²	0,5 l	4,50
Dachs Weißbier Flasche ^{1,12}	0,5 l	4,50
Paulaner Helles vom Fass ¹²	0,5 l	4,50
Paulaner Weißbier vom Fass ^{1,12}	0,5 l	4,70
Paulaner dunkles Weißbier ^{1,12}	0,5 l	4,70
Paulaner dunkles Bier ¹²	0,5 l	4,50
Paulaner Weißbier Leicht ^{1,12}	0,5 l	4,70
Paulaner Weißbier Alkoholfrei ^{1,12}	0,5 l	4,70
Paulaner Helles Alkoholfrei ¹²	0,5 l	4,50
Pils vom Fass (Fürstenberger) ¹²	0,33 l	4,50
Radler / Radler Alkoholfrei ^{12, 1, 3, 18}	0,5 l	4,50
Russ / Russ Alkoholfrei ^{1,12, 1, 3, 18}	0,5 l	4,50



ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

VINI APERTI

VINO BIANCO

Chardonnay Gioia al Negro ^G	0,25 l	11,50
Pinot Grigio ^G	0,25 l	11,50
Lugana ^G	0,25 l	11,50
Glas Weißwein ^G	0,1 l	6,00

VINO ROSSO

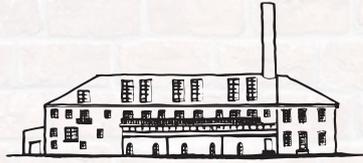
Primitivo Gioia al Negro ^G	0,25 l	11,50
Syrah Gioia al Negro ^G	0,25 l	11,50
Aglianico Tenuta la Gala ^G	0,25 l	11,50
Glas Rotwein ^G	0,1 l	6,00

VINO ROSÉ

Di Siris Rosato Gioia al Negro ^G	0,25 l	11,50
Maddalena Rosato Tenuta la Gala ^G	0,25 l	11,50
Glas Roséwein ^G	0,1 l	6,00

VINO E ACQUA

Weißweinschorle (1/4 l Wein / 1/4 l Wasser) ^G	0,5 l	11,50
Rotweinschorle (1/4 l Wein / 1/4 l Wasser) ^G	0,5 l	11,50
Roséweinschorle (1/4 l Wein / 1/4 l Wasser) ^G	0,5 l	11,50
Kleine Schorle (weiß, rot, rosé) ^G	0,25 l	6,00



ALTE ZIEGELEI

Restaurant & Bar

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ¹²	2,50
Espresso Macchiato ¹²	2,70
Espresso Doppio ¹²	4,50
Cappuccino ^{D, 12}	4,00
Latte Macchiato ^{D, 12}	4,00
Tasse Kaffee ¹²	4,00
Tasse Tee	4,00
Espresso Affogato mit Vanilleeis ^{D, 12}	5,00

Allergenkennzeichnung

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **B** = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C** = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** = Milch und Milcherzeugnisse, **E** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **F** = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, **G** = Schwefeldioxid und Sulfite, **H** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **I** = Glutenhaltiges Getreide (Weizen I¹, Gerste I², Roggen I³, Hafer I⁴, Dinkel I⁵, Kamut I⁶), **J** = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, **K** = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln K¹, Haselnüsse K², Walnüsse K³, Kaschunüsse K⁴, Paranüsse K⁵, Pistazien K⁶, Macadamia K⁷, Pecannüsse K⁸), **L** = Senf und Senferzeugnisse, **M** = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, **N** = Weichtiere und Weichtierzeugnisse

Lebensmittel-Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, **2** = mit Konservierungsstoffen, **3** = mit Antioxidationsmittel, **4** = mit Geschmacksverstärkern, **5** = geschwefelt, **6** = geschwärzt, **7** = gewachst, **8** = mit Phosphat, **9** = mit Süßungsmitteln, (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken) **10** = enthält eine Phenylalaninquelle, **11** = Milcheiweiß, **12** = koffeinhaltig, **13** = chininhaltig, **14** = taurinhaltig, **15** = gentechnisch verändert, **16** = mit Tartrazin, (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), **17** = Nitritpökelsalz, Nitrat, **18** = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, glutenhaltiges Getreide und Sulfite enthalten können.