TEIGFABRIK

Coming soon...!

Projekt 1:

What the foc?

Italian Focaccia Breakfast

Bald ist es so weit! Die Teigfabrik Frühstücksreihe startet.
Mit knusprigen Focaccia Sandwiches in leckeren Variationen.

Wann? Immer Samstag & Sonntag Beginn: Tba

Wo: Erst Ottensen - Kurz danach auch in Winterhude

- *Ohne Reservierung*

Projekt 2:

Fussbal EM

Alle Spiele auf ARD/ZDF

Ottensen:

Innenbereich:	*Leinwand (Bar & Restaurant) – alle Spiele*
Sommerterasse:	*Flatscreens – Alle Deutschland Spiele /evtl. Halbfinale & Finale*

Reservierungen:
für den Innenbereich - Slots: 17-20Uhr / 20:30 bis Ende
Für die Terrasse: keine Reservierungen möglich

Winterhude:
Innenbereich: Flatscreen - Slots wie Ottensen

Folge uns auf Insta und sei immer up to date!

TEIGFABRIK.HAMBURG

Willkommen in der Teigfabrik!

Seit Jahresbeginn steht die Teigfabrik für **Italian Sharing**.
In der Tradition des geselligen Zusammenseins laden wir Dich ein, unsere **köstlichen Kleinigkeiten** mit Freunden und Familie zu teilen.
Unsere Leidenschaft für **gutes Essen** bleibt unverändert, doch wir möchten Dir ein noch vielfältigeres kulinarisches Erlebnis bieten.
Statt wie zuvor nur eine Pizza zu genießen, hast Du nun die Möglichkeit, Dich durch die gesamte Karte zu schlemmen.
Wie in einer normalen Tapas Bar empfehlen wir ca. **3 Gerichte / Pizzetti** und für ein Dessert ist doch immer Platz!😊

Für alle, die sich durch unsere Köstlichkeiten schlemmen möchten, ist unser **La Dolce Vita Menü** goldrichtig!

Genießt einen wunderbaren Abend in der Teigfabrik!

La Dolce Vita Menü

(Nur tischweise wählbar, 2-10 Personen)

Genießen **ohne Limit!** Mit vollem Service!
Probiere Dich für 2 Stunden durch unsere gesamte Speisekarte – von vielfältigen Pizzakreationen über warme und kalte Kleinigkeiten bis hin zu süßen Verführungen.

Preise pro Person

Di-Do	32,50
Fr-So und Feiertags	34,50

NO FOODWASTE
Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, kannst Du zunächst drei Gerichte auswählen und danach alle 15 Minuten zwei weitere Gerichte bestellen.

Pro Person sind folgende Gerichte einmalig bestellbar: Rinderragout, Trüffel Gnocchi und ein Dessert nach Wahl.
Danach +3€ pro Gericht

Aus organisatorischen Gründen bieten wir das Dolce Vita Menü für max. 10 Personen an.
Für größere Gruppen bieten wir gesonderte Menüs mit Vorspeisenplatten unseren „alten großen Pizzen“ im Sharing Format an.
(Nur auf Vorbestellung).

2 Stunden beziehen sich auf die generelle Verweildauer nach Ankunft.

#SHARING Dishes

Kleine Gerichte zum teilen oder selber schnabulieren (v=Vegan)

#KALT:

Marinierte Premium Oliven (ca. 100gr.) (v)	7
Halbgetrocknete Tomaten (schön saftig!) (v)	4
Burrata Single „Natur“ mit Olivenöl & Maldon Meersalflakes & Brot	6
Geröstetes Rote Bete Carpacchio mit Wildkräutersalat & Crispy Kapern (v)	12
extra Burrata	*+3*
Burrata Caprese *Mit marinierten, fruchtigen Cherrytomaten & Basilikum, Maldon Meersalzflakes*	9
Burrata auf Panzanella *Mit Wildkräutersalat, Kalamata Oliven, gerösteten Tomaten, roten Zwiebeln, Tomatendressing, und geröstetem Brot*	11
Veganer Caesar Salat *Mit Wildkräutersalat, veganem Caesar Dressing, gerösteter Tomate, Sonneblumenkernen & Panko Crunch, veganem Parmesankäse*	9,5
Mediterraner Salat *Wildkräutersalat mit Fetakäse, halbgetrockneten Tomaten, frittierten Kapern, Kalamata, Oliven* Tomatendressing I ***auch mit veganem Feta möglich!***	9,5
Seasonal Salat	9,5

#WARM:

Crispy Olives & Aioli	7,5
Pimientos de Padron (geröstete Bratpaprika)	7,5
Crispy Burrata (Signature dish) *In Parmesan-Knuspermantel umhüllte Burrata auf Wildkräutersalat und fruchtiger Tomatensauce & Pesto (lauwarmes Gericht)*	12
Gefüllte Ziegenkäse-Trüffel Gnocchi & Weißweinsauce	12
Gnocchi „Cacio e Pepe“ (Pecorino, ger. Pfeffer, Meersalz, Butter)	8
Gnocchi mit frischem Basilikumpesto	8
Burrata Topping” für Gnocchi	+3
Italienisches Rinderragout an Parmesan-Papardelle	14

#DESSERT

Crème Brûlee	7,5
Schokosoufée mit weichem Kern	10
Zitronensorbet in eigener Schale	7,5

Pizzetti

Knusprige Pizzen im sharing Style!
Mit besten Zutaten! Fruchtigem Tomatenpürree von Mutti, Fior di Latte,
& Olivenöl extra Vergine. Stück 7,5 (alle Sorten)

Burrata Topping: Pimpe jede Pizza mit einer cremigen Baby Burrata Stück 3,5

#Wald&Wiese

Margherita I Burrata, frischer Basilikum, Olivenöl extra Vergine
Smokey Burrata I geräucherte Burrata, Roséchampignons, gerösteter Salbei
Cheezy Weezy I Fior di Latte, Gorgonzola, Ziegenkäse, Parmesan, Rucola, Feigensenfdressing
Donna Tomata I geröstete Tomaten, Taggiasche Oliven, Feta
Cacio e Pepe I Bianco, mit Butter aus Pecorino, Meersalz & groben Pfeffer, Parmesan & Basilkum
Truffle & Thyme I weisse Trüffelcreme, Roséchampignons, frischer Thymian, Parmesan
Bruschetta I Bruschetta Mix I Rucola
Seasonal Wiese: I grüner Spargel I Crème Frâiche, Rucola, Parmesan

#Stall&Meer

Salami I Chorizo, geröstete Tomate, Basilkum
Magic Mushroom I Roséchampignons, Parmaschinken warm, gerösteter Salbei, Rucola
Cotto I Prosciutto Cotto, Roséchampignons , frischer Thymian
Parma I Rucola, Parmaschinken, Parmesan
Napoli I Olivenöl, Passata, Anchovis, Zitronensaft, Crispy Kapern, Basilkum
Oriental I Sucuk, Oliven, Rucola
El Padron: Chorizo, Sriracha, Pimentos de Padron, Karottenraspel
Seasonal Stall: grüner Spargel, warmer Parmaschinken, Rucola, Parmesan

#OhneMuh (mit veganem Käse)

Rucola-Feta I Rucola mit Balsamico I veganer Feta I Taggiasche Oliven
Marinara I Passata, Oregano, Knoblauchöl ,Taggiasche Oliven, Crispy Kapern
Donna Tomata Vegan I geröstete Tomaten, Taggiasche Oliven und veganer Parmesan
Bruschetta Vegan I Bruschetta Mix, Rucola, veganer Parmesan

Pizzacrust Dips

Aioli	3,5
Basilikumpesto	3,5

#Dessert

Crème Brûlee	7,5
Schokosoufleé mit weichem Kern	10
Zitronensorbet in eigener Schale	7,5