

SOMMER MENÜ

ab 2 Personen

In Aperol gebeizter Färöer LACHS /
Guacamole / Melone
(A1, J, I)

ZIEGEN-RAVIOLI / Pfifferlinge
(A1, D, B, E)

Gerösteter PULPO
Paprika-Pürée (pikant) / Himbeer-Balsamico
(D, I)

Gebratene ENTENBRUST
Aprikose / Thymian / Zitrone / Kartoffel
(D, J, E)

JOGHURT MOUSSE
Zitronen-Basilikum-Sorbet / Waldbeeren
(D)

89,00

(Menübestellungen bis spätestens 13:00h bzw. bis 20:30h)

VORSPEISEN kalt

Bunte BLATTSALATE / Himbeerdressing (E) 11,40

CHINAKOHL SALAT / Hausdressing 9,90

CARPACCIO / Rote-Bete / Büffelmozzarella /
Pinienkerne / Edamame-Humus (D, F, J) 21,50

In Aperol gebeizter Färöer Lachs /
Guacamole / Melone (A1, J, I) 24,50

VITELLO TONNATO / Gemüse GIARDINIERA (E, B, L, I, M) 24,50

TATAR vom Fassona Rind (M, I, K2, B, L) 24,50
Haselnüsse / Kaffeemayonnaise / Himbeeren / Rucola

VORSPEISEN warm

Frische TAGLIOLINI (A1, B, D, E) 26,50
Bergbutter / schwarzer Trüffel

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN / Schnittlauch (A1, A2, B, D) 20,50

ZIEGEN-CARBONARA-RAVIOLI (A1, D, B, E) 20,50
Spargel / knuspriger Speck

PARMIGIANA di MELANZANE (vegan) (A1) 25,50

Fragen Sie nach unserer TAGESSUPPE

KINDERKARTE

Hausgemachte SPÄTZLE / Sauce (A1, B, D, E) 11,20

Kleines WIENERSCHNITZEL (A1, B) 17,50
Pommes frites

PENNE / Bolognese (A1, B, D, E) 11,80

HAUPTGERICHTE

| | | |
|---|------------------|-------|
| RINDERFILET 200g / Spargel Röstini / Barolo Jus | (D, E) | 45,00 |
| PERLHUHN Supreme Mangold / Kartoffelwürfel / Barbecue Jus | (D, E, M, A1) | 33,50 |
| Gerösteter PULPO Weißes Bohnenpüree / sautierter Romanesco / Balsamico | (N, J, A3, I, M) | 31,00 |
| LOUP DE MER „Pizzaiola“ Gemüse-Cous-Cous / Sommergemüse | (A1, E, I) | 36,80 |
| Gebratener SAIBLING Pimentos / Curry / Venusreis | (E, I) | 33,00 |

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Spezialitäten.

DESSERT

| | | |
|---|---|---------------|
| JOGHURT MOUSSE Zitronen-Basilikum-Sorbet / Waldbeeren | (D) | 15,50 |
| KAISERSCHMARREN (nach Anfrage / ab 2 Pers.) Creme Eis | (A1, B, D) Bestellung: Mittags bis 14h Abends bis 21:30h | 18,50 p.P. |
| Erdbeer/Himbeer TIRAMISU Schoko-Mascarpone-Praline / Waldbeeren-Sorbet | (A1, B, D) | 15,50 |
| Auswahl unserer SORBETS | (A1, B, D) | 4,50 |

...das PASST dazu:

DESSERT-WEINE

| | | |
|--|-------|-------|
| CHATEAU ROUMIEU SAUTERNES Bordeaux / Frankreich | 0,1 | 11,90 |
| PASSITO DI PANTELLERIA Cantina Pellegrino / Marsala / Italien | 0,1 | 11,90 |
| KRACHER Cuvée AUSLESE Burgenland / Österreich | 0,375 | 42,00 |
| WALDGRIES-ROSEN MUSKATELLER Südtirol / Italien | 0,375 | 76,50 |

Unsere Speisen können **Allergene** enthalten.
Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.

BeilagenÄNDERUNG

Alle Beilagen unserer Gerichte sind fein aufeinander abgestimmt und werden Portion für Portion frisch zubereitet. Selbstverständlich können Sie auf Wunsch Ihre Beilage ändern. Hierfür erlauben wir uns, einen adäquaten Aufpreis von € 4,00 für den Mehraufwand zu berechnen.

ZUSÄTZLICHE Beilage je nach Gericht ab € 6,00