



Mozarella Tomaten „Caprese“

oder

Casarecci (Nudeln) mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Braten vom Bergkalb an Salbeijus

Kartoffelgratin und Sommergemüse



Schokoroulade Waldfrüchte und Eiscreme

€ 35,00

Souvingon Festival Meraner Kellerei, Duftnote nach Frühlingsblumen, ausgeprägt im Gaumen geschmeidig, tolle Fülle, leicht lieblich 1/10 Glas € 3,80 ¼ L € 6,80 ½ L € 13,50 7/10 Flasche € 21,80

Lagrein, Meraner Kellerei, komplexes Bukett mit intensiven Frucht- und Gewürznoten, geschmeidige Tannine, prägnante Säure, tolle Fülle, trocken 1/10 Glas € 4,00 ¼ L € 8,00 ½ L € 16,00

Mozzarella mit Tomaten Basilikum, Kapern „Caprese“ Brot (f) € 13,50

Gebirgsforelle geräuchert, Butter, Kapern, Kren, Toastbrot (c) € 17,30

Rindfleisch sauer, mit Zwiebl, Essig u. Öl, Brot (f, h) € 15,80

Bunte Salatschüssel, mit Räucherforelle, Zwiebel, Knoblauchbrot (f, h) € 17,80

Vitello tonnato, Kalbfleisch fein geschnitten mit Thunfischsauce, Brot (c,h,i) € 15,50



Kartoffelcremesuppe* mit Speck, Schnittlauch (m,a) € 6,90

❖ **Kalter Fischteller** (Tintenfisch, Kalamari, Garnelen, geräucherter Schwertfisch, Lachs, u. Markrele, Mies – Venusmuscheln) mit Toast und Butter (a,c,k,m) € 19,60³

❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-Venusmuscheln, Tintenfisch, Kalamare, Garnelen usw. mit Knoblauch (a,c,k,m) € 19,30³

Risotto al dente mit Garten und Wiesen **Schwammerln** (m) € 14,80³ plus 2 Lammkotlett € 8,00

Casarecci (Nudeln) mit Toamten, Mozzarella, Basilikum (m) € 12,90

Tagliatelle* mit Garten und Wiesen **Schwammerln** (Pilze) (a,b,m) € 14,90

Spaghettini* Garnelen, Zucchini Gemüse, Frühlingszwiebel (a,b,m) € 16,90

² Vorspeisenportion ³ Hauptspeisenportion * hausgemacht



FrISChe Garten und Wiesen Schwammerln (Pilze) mit Speckknödel € 18,50

- *Lammkotlett* € 27,50*

- *Rinderfilet* € 32,90

- *Truthahn* € 19,80

Schwammerln als Beilage € 6,00

Champignon, Egerlinge, Kräutersitlinge, Shi Take, Pioppini, nach Marklage Pfifferlinge



US Rindersteak vom Grill, (320 Gramm) mit Speckstreifen, Zwiebelringe u. Peperoni, Kartoffelgratin *, Speckbohnen (m,k,f) € 32,90

Black Angus Steak „Grüne Pfeffersauce“, Pommes Frites Gartengemüse (m,f) € 23,90

Braten vom Bergkalb an Salbeijus, mit Kartoffelgratin und Sommergemüse (m,f) € 17,90

Meraner Saftgoulasch Alpenrind, Speckknödel. Krautsalat (m) € 16,90

Lammkotletts „Kräuterbutter“, Kartoffelgratin, gedämpftes Gartengemüse (m,f) € 28,50

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“, Basmatireis und bunte Gemüse garnitur (m) € 25,90

Baltikum Lachs vom Grill, Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Salateller (c) € 18,90

Goldbrasse vom Rost (frische Ware) Salzkartoffeln und Brokkoli (c) € 18,90

Weisswein mit Perlage (Proseccoart) in der **Karaffe Ca' Ongaresca Marca Trevigiana I.G.T.**

10,50% Vol. Flute Glas 0,1 lt. € 3,50 - 1lt. € 17,50.- 0,5 lt. € 9,00.- 0,25 lt. € 5,50

Schokoroulade, Waldfrüchte und Eiscreme (m,f) € 6,50

Erdbeeren oder **Waldfrüchte** (mit Sahne, Vanilleeis, Zitrone oder Natur, nur eine Auswahl ist möglich) € 7,50

KW 29 ab 16.07.22

Tageskarte von 11:45 Uhr bis 14:00 Uhr u. von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr



"Sie können sich gerne an das Personal wenden, um die detaillierte Speisekarte mit den Allergenangaben zu erhalten"

a=Krebstiere, b=Eier, c=Fische, d=Erdnüsse, e=Sojabohnen, f=Milch, g=Schalenfrüchte, h=Sellerie, i=Senf, j=Sesam, k=Schwefeldioxid, l=Lupinen, k=Weichtiere, m= Gluten