

Die Küche empfiehlt heute...
Ihre Gastgeber Reinthaler Georg, Shakira u. Rocco



Lachs geräuchert, / grünen u. weißen Spargel / Butter / Toastbrot c 2 kl. € 18,90 gr. € 24,90
Saures Rindfleisch / Zwiebel / Essig Öl / sauer angemacht / Brot m2 € 16,50
Mozarella mit Tomaten / Basilikum / Kapern Brortkorb fm2 € 16,50
Meeresfrüchte / Salatbett / Bruschettabrot tkmca23 € 19,50



Sauvignon Festival Meraner Kellerei, Duftnote nach Frühlingsblumen, ausgeprägt im Gaumen geschmeidig, tolle Fülle, leicht lieblich 1/10 Glas € 4,00 ¼ L € 8,00 7/10 Flasche € 24,00
Lagrein Meraner Kellerei, komplexes Bukett mit intensiven Frucht- und Gewürznoten, geschmeidige Tannine, prägnante Säure, tolle Fülle 1/10 Glas € 5,00 ¼ L € 10,00 7/10 Flasche € 26,00

Spargelcremesuppe* / Gartenkresse / Blätterteiggebäck m € 8,50

❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-Venusmuscheln, Tintenfisch, Calamaris Tigerprawns usw. mit Knoblauch ackm23tk € 22,80

Risotto al dente / grünem u. weißen **Spargel** (m) € 17,90 plus 3 Riesengarnelen tk3 € 7,00
Ravioli* mit Kalbfleischfülle / Curry / Ananas / Ingwer m € 16,90
Tagliatelle* / grünem u. weißen **Spargel** m € 17,50
Tagliolini* / Bärlauch / Kirschtomaten € 15,90 plus 3 Riesengarnelen tk3 € 7,00
* Hausgemachte Teigwaren



Weisser Stangenspargel, neuen Kartoffeln mit Bozner Sauce b € 21,50*
- mit gegrilltem Baltikum Lachs c 26,50*
- mit Rinderfilet vom Grill z € 35,50*
- mit Parma Rohschinken z € 27,90*
- mit Meraner Kräuterschinken z € 25,90*



Spargel als Beilage € 11,80 **Bozner Sauce** aus gekochten Eiern eine Portion € 3,00

Steak vom Angusrind 3 360 Gramm / Speckstreifen / Röstzwiebel / Peperoni Kartoffelpuffer / grüne Bohnen € 37,90
Kalbsbraten / Berkräuter Sauce / Kartoffelpuffer / Frühlingsgemüse fm23 € 18,90
Goulasch vom Alpen Rind / Tiroler Speckknödel / Krautsalat mfbk2 € 19,80
Curry „Spicy“ / Curry Ingwer Ananas Sauce / Gemüse Jullienne und Basmatireis m2
Curry Reis € 12,80 - Kalbsgeschnetzeltem € 19,50 - Truthahn € 19,50 Garnelen € 23,80
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ Basmatireis / bunte Gemüse garnitur m2 € 28,50
Baltikum Lachs 2c Grill, / Kräuterbutter / Salzkartoffeln / Brokkoli oder Salatteller € 21,50
Goldbrasse Rost / frische Ware / Knoblauch / Basilikum / Kartoffeln / Brokkoligemüse c2 € 21,80



Weisswein mit Perlage (Proseccoart) in der **Karaffe**, **Trevigiana** I.G.T.
10,50% Vol. Flute Glas 0,1 lt. € 3,70 0,25 lt. € 5,80 0,5 lt. € 10,50 1lt. € 19,90.

• **ZENZEVITA** no alcoholic € 4,00 **Rudi Spritz** mit Prosecco € 5,80

Halbmond mit Schokomouse mbf2 / frische Erdbeeren (m,f) € 8,50
Erdbeeren Wunsch / Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur / nur eine Auswahl bf € 7,50



KW 17 ab 23.04.26 **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 2 EU Ware 3 Nicht EU Ware tk Tiefkühlprodukte