

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  
**Vitello Tonato**, geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauche und Kapern fm2 € 18,50



**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

\*\*\*\*\*

**Pilzcremesuppe** / Gartenkresse / Blätterteiggebäck m € 8,50

- ❖ **Meeresfrüchte** auf Salatbett und Bruschettabrot tkmca23 € 19,50
- ❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-Venusmuscheln, Tintenfisch, Calamaris  
Tigerprawns usw. mit Knoblauch ackm23tk € 22,80

**Risotto al dente** / mit **Spargel** oder **Mischpilzen** (m) € 17,90 plus 3 Riesengarnelen tk3 € 7,00  
**Ravioli\* mit Kalbfleischfülle** / Curry / Ananas / Ingwer m € 16,90  
**Tagliatelle\*** / mit Mischpilzen m € 17,50  
**Bandnudeln\*** / Spargel € 15,90 plus 3 Riesengarnelen tk3 € 7,00  
\* Hausgemachte Teigwaren



**FrISChe Mischpilze** Pifferling, Pioppini Pilze, Egerlinge, Kräutersaiblinge usw. nach Marktlage  
mit Speckknödel € 19,70

mit rosa gebratenen **Lachs** ² € 26,50\*  
mit **Rinderfilet** ² vom Rost € 35,90  
mit **Truthahn** ² vom Grill € 23,80  
mit **gebratenen Riesengarnelen** ³ € 32,80



**Pilze** als Beilage € 9,00

**Steak vom Angusrind** 3 360 Gramm / Speckstreifen / Röstzwiebel / Peperoni  
Kartoffelpuffer / grüne Bohnen € 37,90

**Kalbsbraten** / Bergkräuter Jus / Kartoffelpuffer / Frühsommergemüse fm23 € 18,90

**Goulasch** vom Alpen Rind / Tiroler Speckknödel / Krautsalat mfbk2 € 19,80

**Curry „Spicy“** / Curry Ingwer Ananas Sauce / Gemüse Jullienne / 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 € 23,50

**Goldbrasse** Rost / frische Ware / Knoblauch / Basilikum / Kartoffeln / Brokkoligemüse c2 € 23,80



**Weisswein mit Perlage (Proseccoart)** in der **Karaffe**, **Trevigiana** I.G.T.

10,50% Vol. Flute Glas 0,1 lt. € 3,90 0,25 lt. € 7,20 0,5 lt. € 13,50 1lt. € 24,80.

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

½ **Schokokugel mit Mouse** mbf2 / frische Erdbeeren und Vanilleeis (m,f) € 8,50

**Erdbeeren Wunsch** / Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur / nur eine

Auswahl bf € 7,50

KW 22 ab 23.05.26

**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