

Heute empfehlen wir Ihnen



Giardino Rosè Santa Cristina, Duftnote nach Sommerblumen, ausgeprägt im Gaumen geschmeidig, tolle Fülle, leicht lieblich 12,0 Vol. 1/10 Glas € 4,00 ¼ L € 8,00 7/10 Flasche € 25,00
Primitivo Puglia, kräftiges Bucket mit intensiven Frucht- und Gewürznoten, ausgeprägte Tanine samt im Geschmack, tolle Fülle, 13,5 Vol. 1/10 Glas € 4,00 ¼ L € 8,00 7/10 Flasche € 19,50



Mozzarella Tomaten, „Caprese“ mit Kapern, Basilikum und Brotsortiment cm2 € 15,90
Saures Rindfleisch / Zwiebel / Essig Öl / sauer angemacht / Brot m2 € 16,50
Vitello Tonato / Kalbfleisch / Thunfischsauce / Brotsortiment m2 € 18,90
Schwerfisch auf Blattsalat / Oliven / Brotsortiment cm2 € 21,50

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe* / Zimtcourtons m € 7,90



❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-Venusmuscheln, Tintenfisch, Gamberi usw. mit Knoblauch ackm23tk € 19,90

Risotto al dente / Pfifferlinge oder **Steinpilze** am2 € 16,90 **Steinpilze plus** € 3,00
Tagliatelle / hausgemacht / **Pfifferlinge** oder **Steinpilze** am2 € 15,50 **Steinpilze plus** € 3,00
Graukasknödel / Beet von Sauerkraut m € 13,90 plus **Meraner Wurst 1 Stück** € 5,00
Ravioli mit Lachsfülle / Gamberi / grüner Spargel acm2 € 19,80

Waldpfifferlinge oder Steinpilze aus der Pfanne mit Speckknödel € 19,70 und 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
Aufpreis Steinpilze € 5,00



Steak vom Angusrind (360 Gramm) / Speckstreifen / Zwiebel / Peperoni / Kartoffelpuffer und grüner Spargel mkf3 € 36,90
Goulasch vom Alpenrind / Speckknödel / Krautsalat m2 € 18,90
Meraner Wurst / 2 Stück / Senf / Sauerkraut mk2 € 12,50
Braten vom Bergkalb / Sabei / Bergkräuter / Sommergemüse / Kartoffelpuffer m2 € 17,50
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“, Basmatireis / grüner Spargel m3 € 26,80
Lammracks vom Grill / grüner Spargel / Kartoffelpuffer mbf3 € 36,50
Fischfilet gebacken „Pangasio“ / Sauce Remoulade / Petersilienkartoffeln cmk3 € 15,50
Lachs Norwegen / Salzkartoffeln / Brokkoli oder Gartensalat ^{2c} € 21,50
Goldbrasse Rost / frische Ware / Knoblauch / Basilikum / Kartoffeln / Brokkoligemüse c2 € 21,80

Weisswein mit Perlage (Proseccoart) in der **Karaffe Marca 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.

Zitronensorbet / frische Waldfrüchte (m,f) € 6,50
Waldfrüchte Wunsch / Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur / nur eine Auswahl ist möglich bf € 8,50

KW 28 ab 08.07.24



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

**RUSTER
RESORT**
*** PLUS