

Beste Empfehlung für Sie und Ihre Gäste....



Souvingon Festival Meraner Kellerei, Duftnote nach Frühlingsblumen, ausgeprägt im Gaumen
geschmeidig, tolle Fülle, leicht lieblich 1/10 Glas € 4,00 1/4 L € 8,00 7/10 Flasche € 24,00
Primitivo Puglia, kräftiges Bucket mit intensiven Frucht- und Gewürznoten, ausgeprägte Tanine
Samt im Geschmack, tolle Fülle, 13,5 Vol. 1/10 Glas € 4,00 1/4 L € 8,00 7/10 Flasche € 19,50



Salatbowl Meeresfruechte / Tintenfisch / Riesengarnelen / Muscheln / Knoblauchbrot ac2tk € 24,80
Saures Rindfleisch / Zwiebel / Essig Öl / Brot m2 € 16,50
Salatschüssel gartenfrisch / **Entenbrust rosa gebraten** / Knoblauchbrot mk2 € 19,80
Mozzarella Tomaten „Caprese“ Kapern / Basilikum / Brot mf2 € 16,50
Gemüseomlette / Salzkartoffeln / frisch aus der Pfanne b2 € 12,90

Kürbiscremesuppe täglich frisch mit Zimtcorutons m € 9,50



❖ **Spaghettini mit Meeresfruechten** / Mies-Venusmuscheln / Tintenfisch
Tigerprowns usw. mit Knoblauch ackm23tk € 23,80

Risotto „Drei Korn“ / Basilikum Bergkräuter mtk3 € 14,90 **3 Riesengarnelen** € 7,00 **Entenbrust** € 9,00
Pilzknödel / Beet von Rotkraut m € 17,90 **Bauernhauswurst** 1 Stück € 6,00
Gnocchi Kartoffeln / Ananas / Peperoni / Melanzane / Tomate / Zucchini / Basilikumöl am € 15,90
Tagliatelle mit Wildragout / Waldpilze / Bergkräuter cmh 2 € 18,90



Wildbret beim Ruster...

❖ **Rosa gebratene Entenbrust** 2 m auf Waldkräutersauce, mit Rotkohl, Spätzle u. Petersilienkarotten € 26,90
❖ **Hirschrücken** 2 m auf Wacholder-Thymian Sauce, dazu Herbstgemüse, Spätzle, Blaukraut und Kroketten in Kupferpfanne € 39,80
❖ **Hirschgoulasch** 2 m in Steinpilzsauce, m mit Rotkohl, Karotte, Spätzle € 24,80
❖ **Pilzpfanne** 2 Pfifferling und oder Steinpilze (Marktlage) / Speckknödel m € 22,80 nur Steinpilze plus € 5,00

Steak vom Angusrind 360 Gramm / Speckstreifen / Röstzwiebel / Peperoni / Kartoffelpuffer Speckbohnen mi3 € 38,90

Goulasch vom Alpen Rind / Tiroler Speckknödel / Krautsalat mfbk2 € 19,90

Selchkarre (Kassler) **Bauernwurst** / Sauerkraut / Knödel mik2 € 19,50 **ohne Selchkarre** 13,50

Kalbsbraten / Salbeijs / Kartoffelpuffer / Herbstgemüse fm23 € 18,90

Rindersteak Butter-Pfeffer-Honigkruste / Kartoffelpuffer / Gartengemüse kl2 € 26,80

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ Basmatireis / bunte Gemüsegarnitur m2 € 27,90

Fischfilet gebacken / Sauce Remoulade / Salzkartoffeln cmk3 € 17,50 **Aufpreis Salat** € 5,90

Baltikum Lachs 2c **Grill** / Brokkoli oder bunter Gartensalat / Salzkartoffeln € 21,50

Goldbrasse Rost / fangfrisch / 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 siehe Tischfolder

Waldfrüchte Wunsch / Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur / nur eine Auswahl möglich bf € 8,50

Buchwezentorte € 5,00 Sahne € 1,50 Vanilleis € 1,80



KW 36 ab 03. 09. 25 **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