

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



Saures Rindfleisch / Zwiebel / Essig Öl / sauer angemacht / Brot m2 € 16,50
Salatschüssel gartenfrisch / **Entenbrust rosa gebraten** / Knoblauchbrot mk2 € 19,80

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
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



Kartoffel-Lauch-Cremesuppe / Speckstreifen / Brotcroutons fhm2 € 8,80 klein € 6,80

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

Risotto al dente / mit **Waldpfifferlingen** (m) € 18,90 plus 3 **Riesengarnelen** tk3 € 8,00
Papardelle² mit Wildragout / Waldpilze / Bergkräuter cmh2 € 19,80
Tagliatelle² / Waldpfifferlige m € 18,50 plus 3 **Riesengarnelen** tk3 € 8,00

² Hausgemachte Teigwaren



Wildbret beim Ruster...

- ❖ **Rosa gebratene Entenbrust** auf Waldkräutersauce, mit Rotkohl, Schupfnudel mit Mohn, u. Petersilienkarotten mh2 € 26,90
- ❖ **Hirschrücken** auf Wacholder-Thymian Sauce, dazu Herbstgemüse, Blaukraut und Schupfnudel mit Mohn, Kupferpfanne mh2 € 43,80
- ❖ **Hirschgoulasch** in Steinpilzsauce, Rotkohl, Karotte, Spätzle mh2 € 24,80
- ❖ **Waldpfifferlinge aus der Alpenregion**, mit Speckknödel m € 19,80

Steak vom Angusrind 360 Gramm / Speckstreifen / Röstzwiebel / Peperoni Kartoffelkroketten / grüne Bohnen fm23 € 39,80

Schnitzel mit Pfifferling fm2 Pfifferlinge Reis und Butterkarotten vom Jungschwein fm23 € 19,80 vom Bergkalb fm23 € 26,90

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

Curry „Spicy“ / Ingwer Ananas Sauce / Gemüse Jullienne / Basmatireis m2 Curry Reis € 12,80 Curry Kalb € 19,50 Curry Truthahn € 18,50 Curry Garnelen € 25,80

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ Basmatireis / bunte Gemüse garnitur m2 € 26,50

Baltikum Lachs Grill, / Kräuterbutter / Salzkartoffeln / Brokkoli oder Salatteller 2c € 23,50

Goldbrasse Rost / frische Ware / Knoblauch / Basilikum / Kartoffeln / Brokkoligemüse c2 € 23,50



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 € 6,30

Marillenknödel² mbf2 / frische Waldfrüchte 1 Knödel € 7,50 2 Knödel € 11,50

Kleines Waldfrüchte Dessert mbf2 / Vanilleeis / Waldfrüchte / Sahne € 6,50

Waldbeeren o. Erdbeeren Wunsch / Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur / nur eine Auswahl bf € 9,50

Ab KW 38 **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