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



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**

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

*****

Kürbiscremesuppe täglich frisch / Zimptcrutons m € 8,50 **mit Gamberistücken** 11,50

free WiFi

Trüffel Tuber Uncinatum Chatin

- **Buttertagliatelle** (Bandnudeln) frischer ***Trüffel*** mb2 € 22,90*
- **Gnocchi Kartoffeln** frischer ***Trüffel*** mf2 € 21,90
- **Risotto „Carnaroli“** frischer ***Trüffel*** mf2 € 23,90
- **Kalbssteak** gebraten mit frischem ***Trüffel*** / Buttertagliatelle m2 € 32,90
- **Trüffel** Portion am Tisch gehobelt € 15,90



Risotto „Drei Korn“ / Radicchio / Lagrein / Nuß mtk3 € 17,90 **3 Riesengarnelen** € 8,00 **Entenbrust** € 9,00
Gnocchi Kartoffeln² / Kürbiscreme / Wurststücke / Gartenkresse am € 18,90 **ohne Wurst** € 12,50
Tagliatelle² / **Wildragout** mit Pilzen m € 17,50
Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten / Mies-Venusmuscheln / Tintenfisch Gamberi / Knoblauch ackm23tk € 19,90

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, Schupfnudeln mh2 € 22,80

Wild aus der Region

Steak vom Angusrind 360 Gramm / Speckstreifen / Röstzwiebel / Peperoni Kartoffelkroketten / grüne Bohnen fm3 € 37,80
Selchkarre (Kassler) u. **Bauernwurst** / Sauerkraut / Knödel mik2 € 18,50 **ohne Bauernwurst** € 15,50
Bauerhauswurst mit Kraut / Senf / Kren mik2 **1 Wurst** € 10,90 **2 Würste** € 14,90
Goulasch vom Alpen Rind / Tiroler Speckknödel / Krautsalat mfbk2 € 19,80
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ Basmatireis / bunte Gemüsegarnitur 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.

Bitte beachten Sie unsere Dessertkarte

Waldbeeren o. Erdbeeren Wunsch / Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur / nur eine Auswahl bf € 8,50



Ab KW 45 **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