

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



Saures Rindfleisch / Zwiebel / Essig Öl / sauer angemacht / Brot m₂ € 16,50
Mozarella mit Tomaten / Basilikum / Kapern / Brotkorb fm₂ € 14,50
Vitello Tonnato, geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern fm₂ € 16,50



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
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



Klare Tomaten Gemüse Suppe / Bergkräuter / Blätterteiggebäck m € 7,50 plus 3 Riesengarnelen tk₃ € 7,00

- ❖ **Meeresfrüchte** auf Salatbett und Bruschettabrot tk_{mca23} € 22,50
- ❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-Venusmuscheln, Tintenfisch, Calamaris Tigerprawns usw. mit Knoblauch ackm_{23tk} € 22,80

Risotto al dente / mit **Waldpfefflingen** (m) € 17,90 plus 3 Riesengarnelen tk₃ € 7,00
Ravioli² mediterran / Tomaten / Artischocken / Oliven / Salamino piccante / usw. m € 15,90
Tagliatelle² Gemüsejullienne / Bergkräuter / grüner Pfeffer m € 15,90*
Tagliatelle² / Waldpfeffrige m € 17,50 *plus 3 Riesengarnelen tk₃ € 7,00



² Hausgemachte Teigwaren

FrISChe Waldpfefflinge aus der Alpenregion 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** tk₃ € 29,80



Pfefflinge als Beilage € 9,00

Steak vom Angusrind 360 Gramm / Speckstreifen / Röstzwiebel / Peperoni
Kartoffelpuffer / grüne Bohnen fm₂₃ € 37,90

Schnitzel mit Pfeifferling fm₂ Pfeifferlinge Reis und Butterkarotten
vom Jungschwein fm₂₃ € 19,90 vom Bergkalb fm₂₃ € 24,90

Goulasch vom Alpen Rind / Tiroler Speckknödel / Krautsalat mfbk₂ € 18,80

Curry „Spicy“ / Ingwer Ananas Sauce / Gemüse Jullienne / Basmatireis m₂
Curry Reis € 12,80 Curry Kalb € 19,50 Curry Truthahn € 19,50 Curry Garnelen € 23,80

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ Basmatireis / bunte Gemüse garnitur m₂ € 25,50

Baltikum Lachs Grill, / Kräuterbutter / Salzkartoffeln / Brokkoli oder Salatteller _{2c} € 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

Sahne Erdbeer Roulade² m_{bf2} / frische Waldfrüchte und Vanilleeis m_f € 8,50

Waldbeeren o. Erdbeeren Wunsch / Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur / nur eine Auswahl bf € 7,50

KW 27 ab 26.06.26 **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