

**Gebratene Jakobsmuscheln, auf Reismudeln mit Gemüse süß-sauer**

Capesante rosolate, su pasta al riso con verdure agro-dolce

€ 20.00.-

**Thunfischsteak kurz angebraten in der Sesam-Kürbis-Kernkruste,  
auf Karotten-Ingwer-Orangensalat**

Steak di tonno appena scottato in crosta di semi di zucca e sesamo,  
su insalata con carote-zenzero e arancia

€ 20.00.-

**Gebratenes Kalbsbries auf Krenknödl**

Animelle di vitello rosolate, su canederli di rafano

€ 20.00.-

**Lauwarmer Carpaccio vom gesottenen Kalbszünge, mit Salaten und Radieschen**

Carpaccio tiepido di linguetta di vitello cotta, con insalatina e ravanelli

€ 17.00.-

**Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche**

Terrina di fegato grasso d'oca con "pan'brioche" fatto in casa

€ 25.00.-

**Kartoffel-Bärlauch-Radieschengrün-Nocken,  
mit Garnelen, Cashewnüsse und Taggiasca-Oliven, leicht pikant**

Gnocchi di patate, aglio orsino e verde di ravanelli,  
con gamberi, noci chashew e olive taggiasca, leggermente piccanti

€ 20.00.-

**Risotto, mit Steinpilzen**

Risotto, con porcini

€ 20.00.-

**Taglierini mit Kitzragout**

Taglierini con raghú di capretto

€ 16.00.-

**Ravioli Plin, gefüllt mit einer Almkäsefonduta**

Ravioli Plin, ripieni con una fonduta di formaggio d'alpeggio

€ 18.00.-

**Graukäse-Kürbis-Knödl mit Parmesan und brauner Butter**

Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso

€ 12.00.-

*Bei Bedarf können auch tiefgefrorene Produkte verwendet werden*

*Se necessario vengono presi anché prodotti surgelati*

**Filet vom Wolfsbarsch auf Gemüse und einer Sauce von Trompetenpilzen**

Filetto di branzino con verdure e una salsa di funghi trombetta

€ 32.00.-

**Entrecôte „Black Angus“ aus Australien,  
auf Kartoffeln und Gemüse und einer Portweinsauce**

Controfiletto "Black Angus" australiano con patate e verdure e una salsa al vino porto

€ 34.00.-

**Gebratener Lammrücken auf Kartoffel-Steinpilz-Gröstl**

Sella d'agnello arrostita in forno con un"gröstl" di patate e porcini

€ 34.00.-

**Rosa gebratene Entenbrust auf Gemüse und einer Chutneysauce**

Petto d'anatra su verdure e una salsa di mostarda

€ 30.00.-

**Die Menüs werden ab 2 Personen serviert**

I menu vengono serviti da 2 persone in più

**4-Gang Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser)**

Menu con 4 portate accompagnato con vino al bicchiere (4 bicchieri)

€ 95.00.-

**Vegetarisches Menü mit 4 Gängen**

Menu vegetariano con 4 portate

€ 57.00.-

**Fischmenü mit 4 Gängen**

Menu con 4 portate a base di pesce

€ 65.00.-

**Menü mit 5 Gängen**

Menu con 5 portate

€ 75.00.-

**KÄSE und DESSERT    FORMAGGI E DOLCI**

**Käsevariation mit Chutney**

Variazione di formaggi con mostarda

€ 14.00.-

**Warmes Schokotörtchen auf Früchten (15 Minuten)**

Tortino caldo al cioccolato su frutta (15 minuti)

€ 12.00.-

**Crème brûlée von der Passionsfrucht**

Crema catalana di frutto della passione

€ 12.00.-

**Schokoladenschnitte gefüllt mit Passionsfrucht auf Erdbeeren und einem Passionsfruchteis**

Crostata al cioccolato ripieno di frutto della passione su fragole e un gelato al frutto della passione

€ 12.00.-

**Grießknödl in Zimtbrösel, auf Früchten (20 Minuten)**

Canederli di semolino in briciole di cannella, su frutta (20 minuti)

€ 12.00.-