

Gebratene Jakobsmuscheln, auf Salaten und Avocado

Capesante rosolate, su insalatina e avocado
€ 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 Salaten und geröstete Krenknödelwürfel

Animelle di vitello rosolate, su insalatina e quadretti di canederli di rafano arrostito
€ 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 picanti
€ 20.00.-

Risotto, mit Steinpilzen

Risotto, con porcini
€ 20.00.-

Taglierini mit Spanferkelraghù

Taglierini con raghù di maialino da latte
€ 16.00.-

Ravioli Plin, gefüllt mit Herbstpfifferlingen in Steinpilzen geschwenkt

Ravioli Plin, ripieni con funghi finferle, saltati con porcini
€ 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, mit einer Morchelsauce

Filetto di branzino su verdure, con una salsa di spugnole
€ 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-Pilz-Gröstl

Sella d'agnello arrostita in forno con un "gröstl" di patate e funghii
€ 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 vini 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

Variatione di formaggi con mostarda
€ 14.00.-

Warmes Schokotörtchen auf Früchten (15 Minuten)

Tortino caldo al cioccolato su frutta (15 minuti)
€ 12.00.-

Crème brûlée mit Früchten

Crema catalana con frutta
€ 12.00.-

Schokoladenschnitte gefüllt mit Passionsfrucht und Preiselbeeren, auf Früchten mit einem Brombeereis

Crostata al cioccolato ripieno di frutto della passione e mirtilli rossi, su frutta e un gelato di more
€ 12.00.-

Mit Zwetschgen gefüllte Grießknödl in Zimtbrösel, auf Früchten (20 Minuten)

Canederli di semolino ripieni con prugne in briciole di cannella, su frutta (20 minuti)
€ 12.00.-

Gedeck - hausgemachtes Brot und Butter € 3.00.- coperto - pane fatto in casa e burro € 3.00.-