

**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 Kren-Knödelwürfel**

Animelle di vitello rosolate, su insalatina e quadretti di canederli di rafano arrostito

€ 20.00.-

**Lauwarmer Carpaccio vom gesottenen Kalbszünge, mit feinen Salaten**

Carpaccio tiepido di linguetta di vitello cotta, con piccola insalatina

€ 17.00.-

**Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche**

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

€ 25.00.-

**Paccheri, mit Garnelen, Taggiasca-Oliven und Cashewnüsse, leicht pikant**

Paccheri, con gamberi, olive taggiasche e noci chashew, leggermente picanti

€ 20.00.-

**Taglierini mit Entenraghú**

Taglierini con raghú d'anatra

€ 16.00.-

**Ravioli Plin, gefüllt mit Herbstpfefflingen**

Ravioli Plin, ripieni con finferle

€ 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 schockgefrorene Produkte verwendet werden***

*Se necessario vengono presi anché prodotti congelati*

**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-Artischocken-Gröstl**

Sella d'agnello arrostita in forno con un "gröstl" di patate e carciofi  
€ 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, mit einem hausgemachtem Eis**

Crostata al cioccolato ripieno di frutto della passione e mirtilli rossi, con un gelato fatto in casa  
€ 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.-