

September- A b e n d k a r t e

**Cremige Kürbis- Mascarpone-Mousse auf Apfelsalat
mit kurz gebratenen Rotgarnelen**

€ 13,50

**Delikate Erbsensprossen mit marinierten Pfifferlingen, Croutons
und dünn geschnittenem Wildschweinschinken**

€ 13,50

Tartar vom geräuchertem Matjesfilet auf gebratener Polenta

€ 13,50

**Cremiges Kürbis- Kastaniensüppchen
mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl verfeinert**

€ 9,-

Pennette (Nudeln)

mit Rotgarnelen und Aubergine, aromatisiert mit einem Hauch frischer Minze

Portion € 14,- / Vorspeisen- Portion € 10,50

Südtiroler Spinatspätzle

mit gekochtem Schinken und Pfifferlingen

Portion € 13,50 / Vorspeisen- Portion € 10,50

**Zartes Filet vom heimischen Rehrücken mit Rotweinpflaumen, Parmaschinken und
grünem Pfeffer in einer leichten Marsalasaucе,
dazu Kartoffelgratin**

€ 30,-

**„Tagliata von der Entenbrust“, zart rosa gebraten,
serviert auf Kartoffel- Artischockensalat und gehobeltem Pecorinokäse**

€ 30,-

**Zarter Lamossobuco mit Wurzelgemüse und Steinpilzen im eigenen Sud geschmort,
dazu Tomatenknödel**

€ 28,-

**„Unser Südtiroler Burger“ aus feinem Kalbfleisch und Bergkäse,
dazu gebratene Kartoffelhörnchen**

€ 26,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühltruhe, gerne nach Wunsch zubereitet!!!

Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !

(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)