

# Mittagskarte

---

## **Unser Vorschlag: ein 2 Gänge Menü für nur € 17,50**

Als Vorspeise:

**Dünn geschnittenes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,  
Kräuterseitlingen und Parmesan**

(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Zarter Tafelspitz vom Bio-Rind mit Wurzelgemüse  
und Datteln in Lagrein geschmort, dazu Kartoffelgratin**

(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Delikates Filet von der Fjordforelle mit Chicoree und Scampi  
in einer fruchtigen Orangensauce, dazu Salatbeilage**

(als Einzelgericht € 12,50)

### **Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune**

**Cremiges Pilzsüppchen mit geräuchertem Lachs verfeinert**

€ 5,80

**Winterlicher Salat mit Thunfisch und Ei**

€ 8,50

**Südtiroler „Spinatnockerln“ in Butter gebraten,  
serviert auf geschmolzenem Gorgonzolakäse**

€ 9,80

**„Fusilli“ (Nudeln) in einem Ragout von zartem Kalbshaxenfleisch,  
Wurzelgemüse und Pilzen**

€ 9,80

**Geschnetzelte Kaninchenleber mit Rotweinzwiebeln und Apfel in einer  
leichten Marsalasaucе, dazu Gemüsebeilage**

€ 14,00

**Dessertvariation " Cavallino rosso "**

€ 5,-

\*\*\*\*\*

**Als Alternative zum Wein :**

**Bioapfelsaft "WEIROUGE" aus Südtirol**

100% Apfelsaft ohne Zucker und Konservierungsstoffe, perfekt zum Essen

**0,2 l. 3,90 €**

**Flasche 0,75 14,50 €**