

Mittagskarte

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

Als Vorspeise:

Feldsalat mit Birne, Laugencroutons und dünn geschnittenem Kalbsroastbeef, mariniert mit cremigem Gorgonzoladressing
(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

Zarte Perlhuhnbrust mit Fenchel und Parmaschinken in einer herzhaften Sanddorn-Honigsauce, dazu Gemüsebeilage
(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

Buntbarschfilet mit grünem Pfeffer in einer würzigen Paprika-Senfsauce, dazu Salatbeilage
(als Einzelgericht € 12,50)

Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

Cremiges Kastaniensüppchen mit Pecorinokäse verfeinert
€ 5,80

Knackiger Salat mit Thunfisch und Ei
€ 7,50

**Südtiroler Käseknödel in Salbeibutter gebraten,
serviert auf Blattspinat**
€ 9,80

**„Maccheroni“ (Nudeln)
mit Kräuterseitlingen in einem deftigen Ochsenbäckchenragout**
€ 9,80

**Südtiroler Bauerngröstel-
Traditionelles Gericht aus Rindertafelspitz, Zwiebeln und
Bratkartoffeln, dazu ein knackiger Weißkohlsalat**
€ 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 €