

Mittagskarte

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

Als Vorspeise:

Erlesener Geflügeleintopf mit viel Gemüse und Kräuterknödeln
(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Rinderhüftsteak, rosa gebraten, auf cremigem Wirsing-Apfelgemüse,
verfeinert mit frischem Meerrettich, dazu Bamberger Hörnchen**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Filet vom Schottischen Wildlachs mit Schwarzwurzeln und
Lauchzwiebeln in einer samtigen Hummersauce, dazu Salatbeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

Römisches Kastaniencremesüppchen mit Parmesan verfeinert
€ 5,80

Herbstlicher Salat mit Thunfisch und Ei
€ 7,50

**Südtiroler Weizenspätzle mit gekochtem Schinken und
Pilzen in leichter Sahnesauce**
€ 9,80

**„Maccheroni“(Nudeln) mit Speck und Zwiebeln in einer deftigen
Tomatensauce, gewürzt mit gehobeltem Pecorinokäse**
€ 9,80

**Zartes Kotelett vom Iberico-Schwein mit Kräuterseitlingen und
Schluppen in einer milden Zitronensauce, dazu Kartoffelgratin**
€ 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 €