

Mittagskarte

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

Als Vorspeise:

Herzhafter Edelfisch-Eintopf mit viel Gemüse und Kräutercroutons
(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Zart rosa gebratenes Spanferkelfilet mit Pfifferlingen und
Lauchzwiebeln in leichter Zitronensauce, dazu Gemüsebeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Filet vom Lachsforelle in Butter gebraten,
serviert auf einem cremigen Kohlrabi-Birnengemüse,
dazu Salatbeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

Cremiges Kürbis-Orangensüppchen mit Kürbiskernöl verfeinert
€ 5,80

Knackiger Salat mit Thunfisch und Ei
€ 7,50

Spaghetti
mit Krabben und Zucchini in einer cremigen Hummersauce
€ 9,80

**„Pasta al forno“-
Nudelaufbau mit Kalbfleisch und Steinpilzen im Ofen überbacken**
€ 9,80

**Zarte Kaninchenleber mit Speck und Zwiebeln kurz gebraten
auf gemischtem Salatbeet**
€ 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 €