

# Mittagskarte

---

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

Als Vorspeise:

**Dünn geschnittenes Roastbeef vom Jungrind  
auf mariniertem Winterspargel und Feldsalat**

(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Rückensteak vom Saalower Kräuterschwein mit Birnen und Radicchio  
in einer cremigen Gorgonzolasauce, dazu Gemüsebeilage**

(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Delikate, hausgemachte „Buletten“ vom Edelfisch in Sesamöl  
gebraten, serviert auf herzhaften Balsamicolinsen, dazu Salatbeilage**

(als Einzelgericht € 12,50)

## Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

**Cremiges Süppchen von der Süßkartoffel mit Zitrone und  
Parmaschinken verfeinert**

€ 5,80

**Winterlicher Salat mit Artischocken und Schafskäse**

€ 8,50

**Tortellini mit Fleischfüllung, mit Schinken und Champignon  
in einer leichten Sahnesauce**

€ 9,80

**Rigatoni (Nudeln)**

**mit Krabben, Frühlingszwiebeln und Zucchini**

€ 9,80

**Südtiroler Bauerngröstel: Traditionelles Gericht aus Rindertafelspitz,  
Bratkartoffeln, Zwiebel und Lorbeer, dazu ein knackiger Krautsalat**

€ 14,-

**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**