

# Mittagskarte

---

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

**Als Vorspeise:**

**Salat von Bamberger Hörnchen und Gurken  
mit zart geräuchertem Frischlachs**  
(als Einzelgericht € 9,50)

**Hauptgericht 1:**

**Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind mit Champignons  
in Marsalasauce, dazu Gemüsebeilage**  
(als Einzelgericht € 12,50)

**Hauptgericht 2:**

**Filet vom Knurrhahn (Fisch) in Butter gebraten, serviert  
auf cremigem Kohlrabi-Birngemüse, dazu Salatbeilage**  
(als Einzelgericht € 12,50)

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

**Cremesüppchen vom grünen Spargel mit Parmaschinken verfeinert**  
€ 5,80

**Winterlicher Salat mit Thunfisch und Ei**  
€ 7,50

**Ravioli mit Käsefüllung in einer leichten Mascaponesauce mit  
gekochtem Schinken und Schnittlauch**  
€ 9,80

**„Rigatoni“(Nudeln) mit Kabeljau und grünem Spargel  
in Hummersauce**  
€ 9,80

**Zarter Tafelspitz vom Linumer Wiesenkalb mit Wurzelgemüse und  
getrockneten Steinpilzen geschmort, dazu Südtiroler Kräuterknödel**  
€ 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 l. 14,50 €**