

Mittagskarte

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

Als Vorspeise:

**Feldsalat mit mariniertem Spargel und
dünn geschnittenem Roastbeef vom Rind**
(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Hausgemachtes Rinderhacksteak mit Kapern
in einer würzigen Senf-Honigsauce, dazu Gemüsebeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Filet vom Buntbarsch mit Artischocken, Strauchtomaten und
Frühlingszwiebeln in Weißweinsauce, dazu Salatbeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

Cremiges Möhrensüppchen mit Ingwer und Wildknackern verfeinert
€ 5,80

Knackiger gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
€ 8,50

**Pennette (Nudeln)
mit Frischlachs und Schnittlauch in leichter Sahnesauce**
€ 9,80

**Tortellini mit Fleischfüllung,
mit Kräuterseitlingen in einer herzhaften Rinderbolognese**
€ 9,80

**Zarte Maispoulardenbrust in der Brotkruste gebacken,
serviert auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat**
€ 14,50

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