

Ein Winterabend

Wenn der Schnee ans Fenster fällt,
lang die Abendglocke läutet,
vielen ist der Tisch bereitet
und das Haus ist wohlbestellt.

Mancher auf der Wanderschaft
kommt ans Tor auf dunklen Pfaden.
Golden blüht der Baum der Gnaden
aus der Erde kühlem Saft.

Wanderer, tritt still herein;
Schmerz versteinerte die Schwelle.
Da erglänzt in reiner Helle
auf dem Tische Brot und Wein.

(Georg Trakl)

Aperitif

<i>Glas Prosecco</i>	<i>1 dl</i>	<i>5,20</i>
<i>Bellini</i>	<i>1 dl</i>	<i>6,20</i>
<i>Kir Royal (1)</i>	<i>1 dl</i>	<i>6,20</i>
<i>Sherry</i>	<i>0,5 dl</i>	<i>4,50</i>
<i>Portwein</i>	<i>0,5 dl</i>	<i>4,50</i>
<i>Martini (1)</i>	<i>0,5 dl</i>	<i>4,50</i>
<i>Campari pur (1)</i>	<i>0,5dl</i>	<i>5,50</i>
<i>Campari mit Orangensaft oder Soda(1)</i>	<i>2 dl</i>	<i>6,50</i>
<i>Punt e Mes(1)</i>	<i>0,5 dl</i>	<i>5,50</i>
<i>Pernod</i>	<i>0,4 dl</i>	<i>5,50</i>
<i>Alkoholfreies San Bitterino(1)</i>	<i>1 dl</i>	<i>4</i>
<i>Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)(1)</i>	<i>2 dl</i>	<i>8</i>
<i>Aperol Spritz "Veneziano" (1)</i>	<i>2 dl</i>	<i>6,50</i>
<i>"Hugo" (Holunder, Prosecco, Minze)</i>	<i>2 dl</i>	<i>6,50</i>

Unsere Leibgerichte

-Variation von kalten Vorspeisen 14,50

- *Mixed Italian appetizer*

-Flußkrebscocktail mit Melone 12

- *Crayfish cocktail with melone*

-Vitello Tonnato 13

- *Cold slice veal with tuna-capers sauce*

-Fischsuppe mit Gemüse „ Caciucco alla livornese“ 8

- *Fish soup with vegetable*

-Eierbandnudeln mit Butter, Salbei und Parmesan 11

- *Tagliolini noodles with butter, sage and Parmesan*

-Leckere Wiener Kalbsrückenschnitzel mit Salat 24

- *Wiener schnitzel of veal with mixed salad*