



Ravioli hausgemacht mit Spargelragout

oder

Spargelcremesuppe mit Gartengrün und Blätterteiggebäck

\*\*\*

Rinderhüfte in Pfeffersauce, mit Kartoffelpuffer und Frühlingsgemüse

\*\*\*



Weißer Schokoroulade mit Vanilleeis und Erdbeeren € 30,00

Souvingon Festival Meraner Kellerei, Durftnote nach Frühlingsblumen, ausgeprägt im Gaumen geschmeidig, tolle Fülle, leicht lieblich 1/10 Glas € 3,80 ¼ L € 7,50 ½ L € 14,90/10 Flasche € 21,80

Lagrein Rottensteiner Riserva, komplexes Bukett mit intensiven Frucht- und Gewürznoten, geschmeidige Tannine, prägnante Säure, tolle Fülle, trocken 1/10 Glas € 3,70 ¼ L € 7,40 ½ L € 14,80

Lachs geräuchert, mit grünen u. weißen Spargel, Buttr, Toastbrot (c) € 12,90²/ € 16,90³

\*\*\*\*\*e

Spargelcremesuppe mit Gartengrün und Blätterteiggebäck € 5,80² / € 6,90³

- Frischer Atlantikhummer nach Wunsch (Spagetti, katalnisch „Tomaten Zwiebel“, Grill „Zitronenbutter“ ¼ Hummer € 14,50 (nur Spagetti) ½ Hummer € 19,90 Hummer ganz € 39,90
Kalter Fischteller (Tintenfisch, Kalamari, Garnelen, geräucherter Schwertfisch, u. Markrele, Mies – Venus – und Herzmuscheln) mit Toast und Butter (a,c,k,m) € 14,50² / € 17,50³
Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten, Mies-Venus-und Herzmuscheln, Tintenfisch, Kalamare, Shrimps usw. mit Knoblauch (a,c,k,m) € 13,20² / € 16,30³

Risotto al dente mit grünen und weißen Spargelspitzen € 11,40³ plus Riesengarnelen € 5,00

Ravioli mit Kalbfleisch an Spargelragout (m) € 8,90²/ € 9,90³

Bundnudeln hausgemacht mit Wildragout und Pilzen (m) € 9,70²/ € 10,90³

² Vorspeisenportion ³ Hauptspeisenportion \* hausgemacht

Tagesfrischer Stangenspargel, neuen Kartoffeln mit Bozner Sauce (b) € 16,80\*

- mit gegrilltem Baltium Lachs (c) 19,50\*

- mit Rinderfilet vom Rost € 22,50\*

- mit Parma Rohschinken € 17,90\*

- mit Meraner Kräuterschinken € 18,90\*



Spargel als Beilage € 6,80

Bozner Sauce aus gekochten Eiern (eine Portion) € 3,00

US Rindersteak vom Grill Tagliata (USA Nebraska 300 Gr.) mit Speckstreifen, Zwiebelring u. Peperoni, Kartoffelpuffer und Speckbohnen (m,k) € 28,90

Rinderhüfte in Pfeffersauce, mit Kartoffelpuffer und Frühlingsgemüse (m) € 18,90

Lammbraten mit Thymiansauce, Kartoffelpuffer und Mangoldgemüse (m) € 18,70

Schweinefilet nach Florentiner Art (mit Spinat u. Käse überbacken), mit Kartoffelpuffer (m,f) € 16,90

Ungarisches Rindsgoulasch mit Tiroler Speckknödel und Salatteller (m) € 15,90

Baltikum Lachs, vom Grill mit Zitronenbutter, Kartoffeln und Salatteller (c) € 18,50

Goldbrasse vom Rost „griechisch“ (frische Ware) verfeinert mit Knoblauch und frischem Basilikum, dazu Kartoffeln und Brokkoligemüse (c) € 18,90

Weisswein mit Perlage (Proseccoart) in der Karaffe Ca' Ongaresca Marca Trevigiana I.G.T.

10,50% Vol. Flute Glas 0,1 lt. € 2,70 - 1lt. € 14,80.- 0,5 lt. € 7,60.- 0,25 lt. € 4,40

Weißer Schokoroulade mit Vanilleis und Erdbeeren (m,f) € 7,50

Erdbeeren nach Wunsch (mit Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur, nur eine Auswahl ist möglich) € 6,90

KW 09 01.03. – 14.03.19

Tageskarte von 11:45 Uhr bis 14:00 Uhr u. von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr

"Sie können sich gerne an das Personal wenden, um die detaillierte Speisekarte mit den Allergenangaben zu erhalten

a=Krebstiere, b=Eier, c=Fische, d=Erdnüsse, e=Sojabohnen, f=Milch, g=Schalenfrüchte, h=Sellerie, i=Senf, j=Sesam, k=Schwefeldioxid, l=Lupinen, k=Weichtiere, m= Gluten

