

Orecchiette (Nudeln) nach Sizilianer Art (scharfe Salami, Zucchini, Oliven, Tomaten)
oder



Spargelcremesuppe mit Shrimps,
Gartenkresse und Blätterteiggebäck



Entrecote mit Pfeffersauce,
dazu Kartoffelpuffer und Gemüse

Schokoladeroulade mit Erdbeeren und Pistazieneis
€ 28,00

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 mariniert mit „Ruster“ Dressing, grünen u. weißen **Spargel**, Butter, Toastbrot (c) € 14,90

Bärlauchcremesuppe mit Käse-Paprika-Stangen € 5,80² / € 6,90³
Spargelcremesuppe mit Shrimps, Gartenkresse und Blätterteiggebäck (c) € 5,80² / € 6,90³

- ❖ **Kalter Fischsteller** (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** (m) € 11,40³ plus **Riesengarnelen** € 5,00

Ravioli mit Kalbfleisch an **Spargelragout** (m) € 9,90

Orecchiette (Nudeln) nach Sizilianer Art (scharfe Salami, Zucchini, Oliven, Tomaten) € 8,20

Kartoffelnocken mit **Bärlauchsauce** und Kirschtomaten (m) € 9,90

² Vorspeisenportion ³ Hauptspeisenportion * hausgemacht



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

- mit gegrilltem Baltikum 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 (USA Nebraska 300 Gr.) mit Speckstreifen, Zwiebelring u. Peperoni,
Kartoffelpuffer und Speckbohnen (m,k,f) € 28,90

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

Rollgrillwurst mit Kartoffelsalat (m,h) € 8,70

Saltimbocca alla Romana (mit Rohschinekn und Salbei belegt) mit Kartoffelpuffer und Gemüse (m)
vom Jungschwein € 14,90 vom **Bergkalb** € 17,90

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“, Basmatireis, und bunte Gemüse garnitur (m) € 19,90

Geschnetzeltes Züricher Art mit Spätzle und Karotten mit Erbsen (m) € 13,90

Schollenfilet goldgelb gebacken, *Sauce Remoulade*, mit Kartoffelsalat (m,c,b,h) € 13,50

Baltikum Lachs, vom Grill mit Zitronenbutter, Kartoffeln und Brokkoligemüse (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. € 3,00 - 1lt. € 16,20.- 0,5 lt. € 8,40.- 0,25 lt. € 5,00

Schokoladeroulade mit Erdbeeren und Pistazieneis (m,f) € 5,80

Erdbeeren nach Wunsch (mit Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur,
nur eine Auswahl ist möglich) € 6,50

KW 15 12.04.2019 bis 18.04.2019



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