



Tagliatelle Wild, mit **Waldpilzen** und Bergkräuter
oder
Kürbissuppe (m) mit Trüffelöl und Käsestangen



Geschmortes Lammhaxerl (m) mit Kräutersauce,
dazu Kartoffelpuffer und Herbstgemüse

Schokotörtchen (m,f) mit flüssigem Kern, fein garniert und Vanilleeis
€ 28,00

ROSEWEIN „FESTIVAL“
KELL. MERAN
¼ Lit. € 4,90 ½ € 8,50



PROSECCO VOM FASS
Ca' Ongaresca Marca Trevigiana I.G.T. 10,50% Vol
Glas 0,1 lt. € 3,00 - 0,5 lt. € 8,40.-0,25 lt. € 5,00

Saueres Rindfleisch mit Essig, Öl und Zwiebelringen, dazu Brot (m) € 11,80³
Bunter Salatteller mit rosa gebratenen Entenbruststreifen (m) € 14,80³



Kürbiscremesuppe mit **Trüffelöl** (f) mit Käsestangen € 5,00² / € 6,40³

Rosmarinrisotto mit rosa gebratener Entenbrust (m) € 12,40³ plus **Riesengarnelen** € 6,00

Spaghettini mit frischen Tomaten, geschwenkt (m) € 7,50² plus **Riesengarnelen** € 6,00

Tagliatelle Wild (m) mit Waldpilzen und Bergkräutern (m,f) € 10,80² / € 12,60³

² Vorspeisenportion ³ Hauptspeisenportion * hausgemacht

- ❖ **Kalter Fischteller** (Tintenfisch, Kalamari, Garnelen, geräucherter Schwertfisch, u. Markrele, Mies-, Venusmuscheln) mit Toast und Butter (a,c,k,m) € 14,90² € 18,90³
- ❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-, Venusmuscheln, Tintenfisch, Kalamare, Shrimps usw. mit Knoblauch (a,c,k,m) € 14,90² € 18,90³

US Rindersteak vom Grill Tagliata (USA Nebraska 300 Gr.) mit Speckstreifen, Zwiebelringe u. Peperoni, Kartoffelpuffer und Speckbohnen (m,k) € 29,80

Entenbrust mit Organgensauce, Schupfnudeln und Blaukraut € 17,40

Geschmortes Lammhaxerl (m) mit Kräutersauce, dazu Kartoffelpuffer und Herbstgemüse € 19,50

Goulasch Ungarn Art, (m) **Speckknödel** und Krautsalat € 13,90

Cordon Blue (goldgelb in Butter gebacken) (m,f,b), Pommes Frites

vom Jungschwein € 15,70 oder vom Kalb € 18,70

Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bauernkartoffeln € 18,50

Lachs (fangfrisch) aus der Nordsee vom Grill, Dillsauce (c,f), Brokoli und Kartoffeln € 17,80

Goldbrasse vom Rost „griechisch“ (frische Ware) verfeinert mit Knoblauch und frischem Basilikum, dazu Kartoffeln und Brokkoligemüse (c) € 18,20



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

Rosso di Montalicino, komplexes Bukett mit intensiven Frucht- und Gewürznoten,
geschmeidige Tannine, prägnante Säure, tolle Fülle, trocken 7/10 Fl. € 28,50 ¼ l 10,20 1/10 Glas € 5,10

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, fein garniert und Vanilleeis (m,f) € 7,80

zeitgleich serviert werden. Es sind verschiedene Küchenabteilungen, deren Koordination teilweise möglich ist. Unser Bestreben ist es, dennoch zeitgleich zu bedienen.

KW 47 01.12. – 07.12.18 (TK) = Tiefkühlware

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

