



Frohe Weihnachten 2018

Fam. Reinthaler u. Ruster Team



Edelfische geräuchert und mehr...

Edles vom Lachs, Schwert u. Thunfisch, Schinkenröllchen, Garnele in Aspik, Focacciabrot, (a,c,f,m)

Hausgemachte Tagliatelle mit Rehragout und Pilzen

mit Wacholdergeschmack (m)

Kalbsrücken vom Grill mit Salbeibuttersauce

begleitet mit Kartoffelgratin (f,m) und buntem feinem Wintergemüse

Mousse vom feinen Lebkuchen

auf Granatapfelspiegel mit Winterfrüchttegarnitur (f,m) €48,00



Edelfische geräuchert und mehr ... Edles vom Lachs, Schwert u. Thunfisch, Schinkenröllchen, Garnele in Aspik, Focacciabrot € 19,50³ (a,c,f,m)

Kürbiscremesuppe mit Trüffelöl und Käsegebäck € 6,60 (m)

- ❖ **Kalter Fischteller** (Tintenfisch, Garnelen, Gambertetti, geräucherter Schwertfisch und Lachs, Markrele, Mies – Venus – und Herzmuscheln) mit Toast und Butter (ac) € 19,50³
- ❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-Venus- und Herzmuscheln, Tintenfisch, Kalamare, Shrimps usw. mit Knoblauch (ac) € 18,50³

Hausgemachte Tagliatelle mit **Rehragout u. Pilzen** mit Wacholdergeschmack (m) € 13,90

Risotto mit Rosmarin und Prosecco mit kross gebratenen **Entenbruststreifen** € 17,90

Kalbfleischravioli hausgemacht mit **Tomatenjulienne** und **frischen Kräutern** (m) € 14,80

Bandnudeln mit **Safransauce, Räucherlachsstreifen** und **Chilifäden** (m,c) € 13,90

² Vorspeisenportion wird nur in Zusammenhang mit weiterem Gericht serviert ³ Hauptspeise

Rinderrückensteak vom Grill mit Maître d'Hôtel (Würzbutter), Kartoffelgratin und feinem Wintergemüse (m,f) € 21,80

Kalbsrücken vom Grill mit Salbeibuttersauce(m), Kartoffelgratin und Wintergemüse € 22,50

Rindsgoulasch vom heimischen Rind, mit Tiroler Speckknödel und Speckkrautsalat (m,f) € 16,90

Cordon bleu (Schnitzel mit Käse und Schinken gefüllt), goldgelb gebacken, Pommes frites (m,b) - vom Schwein € 16,90 - vom Kalb € 20,90

Truthahnsteak in Curcuma-Ingwersauce, Kartoffelgratin und Wintergemüse (m,f) € 18,90

Norwegisches Lachssteak in Dillsauce, mit Naturkartoffeln und Brokkoli (m,c) € 19,50

Goldbrasse vom Grill (marktfrisch), verfeinert mit Knoblauch und frischen Gewürzen, Salzkartoffeln und Brokkoli (c) 19,50



Offener Weiswein mit Perlage (Prosecco Art) 1 lt. € 16,20 - 0,5 lt. € 8,40 - 0,25 lt. € 5,00
Ca' Ongaresca Marca Trevigiana I.G.T. 10,50% Vol. Flute (Glas) € 3,00

Mousse vom feinen Lebkuchen, auf Granatapfelspiegel mit Winterfrüchttegarnitur (m,f) € 9,50

Grosse Sylvester Gala mit Zauberer 7 Gang Menü € 75,00

Weihnachten 25.12. – 26.12.18



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