

## Beste Empfehlung für Sie und Ihre Gäste....



**Souvingon Festival Meraner Kellerei**, Duftnote nach Frühlingsblumen, ausgeprägt im Gaumen geschmeidig, tolle Fülle, leicht lieblich 1/10 Glas € 4,00 ¼ L € 8,00 7/10 Flasche € 24,00

**Lagrein Meraner Kellerei**, komplexes Bukett mit intensiven Frucht- und Gewürznoten, geschmeidige Tannine, prägnante Säure, tolle Fülle 1/10 Glas € 5,00 ¼ L € 10,00 7/10 Flasche € 26,00

**Lachs geräuchert**, / grünen u. weißen Spargel / Butter / Toastbrot c 2 kl. € 17,90 gr. € 22,90  
**Saures Rindfleisch** / Zwiebel / Essig Öl / sauer angemacht / Brot m2 € 15,50

\*\*\*\*\*

**Spargelcremesuppe\*** / Gartenkresse / Blätterteiggebäck m € 7,50  
**Zwiebelsuppe** französische Art / Käse überbacken m € 8,50



❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-Venusmuscheln, Tintenfisch, Calamaris Tigerprowns usw. mit Knoblauch ackm23tk € 19,50

**Risotto al dente** / grünem u. weißen **Spargel** (m) € 16,90 plus 3 Riesengarnelen tk3 € 7,00  
**Ravioli** / Kalbfleisch / **Spargelragout** m € 16,50  
**Tagliatelle** / grüner **Spargel** / **Bärlauch** m € 14,90  
**Papardelle** / Frühlingszwiebel / **Lammragout** / cm 2 € 17,90



**Tagesfrischer Stangenspargel**, neuen Kartoffeln mit Bozner Sauce b € 19,90\*

- mit gegrilltem Baltium Lachs c 25,50\*
- mit Rinderfilet vom Rost z € 33,50\*
- mit Parma Rohschinken z € 26,90\*
- mit Meraner Kräuterschinken z € 24,90\*

**Spargel** als Beilage € 9,80

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

**Steak vom Angusrind** z (360 Gramm) / Speckstreifen / Röstzwiebel / Peperoni / Kartoffelpuffer Speckbohnen € 35,90

**Goulasch** vom Alpen Rind / Tiroler Speckknödel / Krautsalat mfbk2 € 18,90

**Gebratenes Osterlamm** / Tymiansauce / Kartoffelpuffer / Frühlingsgemüse fm23 € 23,90

**Rinderfiletstreifen „Stroganoff“** Basmatireis / bunte Gemüse garnitur m2 € 25,90

**Fischfilet gebacken** / Sauce Remoulade / Kartoffelsalat cmk3 € 16,50

**Baltikum Lachs** zc Grill, / Brokoli oder bunter Gartenssalat / Salzkartoffeln € 21,50

**Goldbrasse** Rost / frische Ware / Knoblauch / Basilikum / Kartoffeln / Brokkoligemüse c2 € 21,80



**Weisswein mit Perlage (Proseccoart)** in der **Karaffe**, **Marca Trevigiana** I.G.T.

10,50% Vol. Flute Glas 0,1 lt. € 3,70 0,25 lt. € 5,80 0,5 lt. € 10,50 1lt. € 19,90.

**Bisquittschnitte** mbf2 / Citruscreme / frische Erdbeeren € 7,50

**Erdbeerschnitte** mbf2 / Bisquitt / Gelatine € 5,50

**Erdbeeren Wunsch** / Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur /nur eine Auswahl ist möglich) bf € 7,50

KW 16 ab 12 .April 25



**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 2 EU Ware 3 Nicht EU Ware tk Tiefkühlprodukte

