

## 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 Riserva Rottensteiner**, 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 € 27,00

**Salatbowl Meeresfruechte** / Tintenfisch / Riesengarnelen / Muscheln / Knoblauchbrot c2tk € 19,80

**Saures Rindfleisch** / Zwiebel / Essig Öl / Brot m2 € 16,50

**Vitello Tonnato**, fein geschnittenes Kalbfleisch / Thunfischcreme / kalt serviert / Brot m2 € 18,50

**Mozarella Tomaten „Caprese“** Kapern / Basilikum / Brot mf2 € 14,50

**Gemüseomlette** frisch aus der Pfanne b2 € 10,50

\*\*\*\*\*

**Paprikacremesuppe** / Kräuter / Blätterteiggebäck m € 7,50

**Zwiebelsuppe** französische Art / Käse überbacken m € 8,50



❖ **Spaghettini mit Meeresfruechten** / Mies-Venusmuscheln / Tintenfisch  
Tigerprowns usw. mit Knoblauch ackm23tk € 19,50

**Risotto al dente** / Pfifferlinge (m) € 17,90 plus 3 Riesengarnelen tk3 € 7,00

**Pfifferlingknödel** / Frischkäse / Schnittlauchsauce m € 17,50

**Tagliatelle** / grüner Spargel / Gartengemüse Julienne m € 15,90

**Ravioli mediterranean Kalb** / Zucchini / Melanzane / Oliven / Zwiebel cmh 2 € 16,50



**Frische Waldpfifferlinge aus der Pfanne** mit Speckknödel € 19,70

mit rosa gebratenen **Lachs** ² € 26,50\*

mit **Rinderfilet** ² vom Rost € 35,90

mit **Truthahn** ² vom Grill € 23,80

mit **gebratenen Riesengarnelen** ³ € 32,80

**Pfifferlinge** als Beilage € 9,00



**Steak vom Angusrind** 360 Gramm / Speckstreifen / Röstzwiebel / Peperoni / Kartoffelgratin  
Speckbohnen mi3 € 35,90

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

**Tellerfleisch Alpenrind Bullion** / Wurzelgemüse / Salsa verde / Kartoffeln kl2 € 19,80

**Kalbsbraten** / Salbeijus / Kartoffelgratin / Frühlingsgemüse fm23 € 17,90

**Rindersteak** Butter-Pfeffer-Honigkruste / Kartoffelgratin / Gartengemüse kl2 € 23,80

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

**Fischfilet gebacken** / Sauce Remoulade / Salzkartoffeln cmk3 € 16,50 **Aufpreis Salat** € 5,90

**Baltikum Lachs** 2c Grill / Brokkoli oder bunter Gartensalat / Salzkartoffeln € 21,50

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



**Weisswein mit Perlage (Proseccoart)** in der **Karaffe, 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.

• **ZENZEVITA** no alcoholic € 4,00 **Rudi Spritz** mit Prosecco € 5,80

**Erdbeer Sahne Roulade mit Vanilleise** mbf2 € 7,50

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

KW 23 ab 1 Juni 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

