

Die Küche empfiehlt heute....
Ihre Gastgeber Reinthaler Georg, Shakira u. Rocco



Saures Rindfleisch / Zwiebel / Essig Öl / sauer angemacht / Brot m2 € 16,50
Mozarella mit Tomaten / Basilikum / Kapern / Brotkorb fm2 € 16,80
Vitello Tonnato, geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern / Brot fm2 € 17,50

Sauvignon 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
Primitivo Puglia, kräftiges Bucket mit intensiven Frucht- und Gewürznoten, ausgeprägte Tanine samt im Geschmack, tolle Fülle, **13,5 Vol.** 1/10 Glas € 4,00 ¼ L € 8,00 7/10 Flasche € 19,50



Kartoffel-Lauch-Cremesuppe / Speckstreifen / Brotcroutons fhm2 € 8,80 klein € 6,80

- ❖ **Meeresfrüchte** auf Salatbett und Bruschettabrot tkmca23 € 22,50
- ❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-Venusmuscheln, Tintenfisch, Calamaris Tigerprawns usw. mit Knoblauch ackm23tk € 22,80

Risotto al dente / mit **Waldpfifferlingen** (m) € 17,90 plus 3 **Riesengarnelen** tk3 € 8,00
Ravioli² mediterran / Tomaten / Artischocken / Oliven / Salamino piccante / usw. m € 15,90
Tagliatelle² Garnelen / Kirschtomaten / Basilikum mab € 18,90
Tagliatelle² / Waldpfifferlige m € 17,50 plus 3 **Riesengarnelen** tk3 € 8,00



² Hausgemachte Teigwaren

Frische Waldpfifferlinge aus der Alpenregion nach Marktlage
mit Speckknödel € 19,70

mit rosa gebratenen **Lachs** ² € 26,50*
mit **Rinderfilet** ² vom Rost € 38,90
mit **Truthahn** ² vom Grill € 23,80
mit **gebratenen Riesengarnelen** tk³ € 29,80

Pfifferlinge als Beilage € 9,00



Steak vom Angusrind 360 Gramm / Speckstreifen / Röstzwiebel / Peperoni
Kartoffelkroketten / grüne Bohnen fm23 € 37,90
Schnitzel mit Pfifferling fm2 Pfifferlinge Reis und Butterkarotten
vom **Jungschwein** fm23 € 19,80 vom **Bergkalb** fm23 € 26,90
Goulasch vom Alpen Rind / Tiroler Speckknödel / Krautsalat mfbk2 € 19,80
Curry „Spicy“ / Ingwer Ananas Sauce / Gemüse Jullienne / Basmatireis m2
Curry Reis € 12,80 Curry Kalb € 19,50 Curry Truthahn € 17,50 Curry Garnelen € 25,80
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ Basmatireis / bunte Gemüsegarntur m2 € 26,50
Baltikum Lachs Grill, / Kräuterbutter / Salzkartoffeln / Brokkoli oder Salatteller 2c € 23,50
Goldbrasse Rost / frische Ware / Knoblauch / Basilikum / Kartoffeln / Brokkoligemüse c2 € 23,50



Weisswein mit Perlage (Proseccoart) in der **Karaffe**, **Trevigiana I.G.T.**
10,50% Vol. Flute Glas 0,1 lt. € 3,90 0,25 lt. € 7,20 0,5 lt. € 13,50 1lt. € 24,80.

- **ZENZEVITA** no alcoholic € 4,00 **Rudi Spritz** mit Prosecco € 6,30

Marillenknödel² mbf2 / frische Waldfrüchte **1 Knödel** € 7,50 **2 Knödel** € 11,50
Kleines Waldfrüchte Dessert mbf2 / Vanilleeis / Waldfrüchte / Sahne € 6,50
Waldbeeren o. Erdbeeren Wunsch / Sahne, Vanilleeis, Zitrone, oder natur / nur eine Auswahl bf € 9,50



Ab KW 34 **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