

Speisekarte

*Joghurt-Gurken-Kaltschale mit Garnelen & Wassermelone	7,50 €
*Frische Fischsuppe mit Bruschetta	15,20 €
*Garnelen aus dem Ofen mit scharfem Knoblauchöl & Weißbrot	11,50 €
*Bruschette miste (Tomatenwürfel, Steinpilzen & Mozzarella)	5,80 €
*Feldsalat mit gebratenen Kalbsleberstreifen	11,50 €
*Süß-Kartoffelcarpaccio mit Steinpilzen & Garnelen	15,80 €
*Thunfischcarpaccio	14,00 €
*Rotebetecarpaccio mit gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln	16,50 €
*Rucolasalat mit Lammkoteletts, Parmesanspäne & Pfifferlingen	16,50 €
*Tagliolini aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Trüffel	21,50 €
*Spaghetti mit Aglio, Olio & Peperoncino mit Venusmuscheln	14,50 €
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit fr. Pfifferlingen, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.) Port.	18,50 €
*Seeteufeln al Cartoccio mit Shrimps, Muscheln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Peperoncino, Spaghetti Aglio & Olio und Salat	27,50 €
*Thunfischfilet "rosa" in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat	27,50 €
*Lachsforelle "Müllerinart" mit Petersilienkartoffeln & Salat	23,50 €
*Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Spaghetti Aglio, Olio & Salat	28,50 €
*Schollenfilets mit Krabben und Speck, Bratkartoffeln & Salat	24,50 €
*Arg. Rinderfilet mit fr. Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat	36,50 €
*Lammkrone in Kräutersauce mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln	28,50 €
*Kalbsstiellkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	28,50 €
*Arg. Ribeyesteak (Entrecote) mit Cafe de Parissauce, Rosmarinkartoffeln & Feldsalat	28,50 €
*US Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Feldsalat	32,50 €
*2023 Weißburgunder Eisacktaler (Südtirol) 0,2 l	7,00 €
*2023 Pietragrande Cuveè, Lunelli Chardonnay & Sauvignon-Blanc (Südtirol) 0,2 l	7,00 €