



APERITIF

MANDARIN SPRIZZ

Prosecco, Mandarinensirup, Vanillelikör, Limettensaft, Soda

0,2 l 7,60 €

WEISSWEIN

WEISSBURGUNDER BERG DOC

WEINGUT SCHLOSS ENGLAR*, SÜDTIROL – ITALIEN

Aromen von Zitrusfrüchten und Kernobst mit sanfter getoasteter Eiche.
Elegant, harmonisch und mineralisch im Mund.

0,1 l 5,80 €

ROTWEIN

LAGREIN DOC

WEINGUT PETER ZEMMER, SÜDTIROL – ITALIEN

Rubinrot. Würzige Aromen von Waldbeeren und Veilchen.
Weich-samtiger runder Körper mit würzigem Abgang.

0,1 l 5,60 €

DIGESTIF

NIEPORT LBV 2018 PORTWEIN

5 cl 6,90 €



ERSTES

| | | |
|-----------------------|---------------------------------|---------|
| MARONENSCHAUMSUPPE | schwarze Walnüsse | 9,50 € |
| GEMISCHTER SALAT | ✓ gebackene Pilze – Cranberries | 10,90 € |
| HOKKAIDO CREME BRÛLÉE | Sauerteigbrot – Kräutersalat | 15,50 € |
| BEEFTATAR SANDWICH | Tramezzini – Kräuter-Aioli | 17,90 € |

ZWEITES

| | | |
|----------------------------|--|---------|
| KÜRBISGNOCCHI | ✓ Kirschtomate – Salbei | 24,90 € |
| GERÄUCHERTES SELLERIESTEAK | ✓ Püree – Zwiebelmarmelade – Kümmeljus | 25,50 € |
| MAISHÄHNCHENBRUST | im BREZENMANTEL Kartoffel-Meerrettichsalat | 26,50 € |
| ENTENBRUST | Pastinake – Romanaherzen – Rotweinbirne | 28,50 € |
| WIENER SCHNITZEL | Bratkartoffel | 28,50 € |
| RAVIOLI | Rinderrouladen-Ragout – Kartoffel Espuma – Blaukraut | 29,50 € |
| ZANDERFILET | Graupensotto – Rote Beete-Apfelsalat | 30,50 € |
| LACHSFORELLENFILET | Fenchel-Spitzkraut – Karottencreme | 32,00 € |
| BEILAGENSALAT | | 4,00 € |

DRITTES

| | | |
|--|---------------------------------------|---------|
| SORBET | ✓ Mandarine – Gin Espuma | 7,50 € |
| DOMINOSTEIN | Marzipan – Blutorange | 7,90 € |
| MINITARTE | Haselnuss – Zwetschgen – Zimt Parfait | 8,50 € |
| BIO* BERGKÄSE VON DER HOFKÄSEREI STROBELBERG | | |
| Trauben – Feigensenf – Südtiroler Schüttelbrot | | 12,90 € |