



## APERITIF

### ZITRONEN SPRIZZ

Prosecco, hausgemachter Zitronenlikör, Soda

0,2 l 7,60 €

## WEISSWEIN

### MANINCOR „DELLA CONTESSA“ DOC CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, WEISSBURGUNDER WEINGUT MANINCOR\*, SÜDTIROL – ITALIEN

Frische Aromen von Äpfeln, Aprikosen und Nuancen von Salbei.  
Am Gaumen dicht und elegant mit viel Schmelz. Langer Abgang.

0,1 l 7,40 €

## ROTWEIN

### EDELVERNATSCH DOC WEINGUT ST MICHAEL EPPAN, SÜDTIROL – ITALIEN

Hellrot, Aromen von Himbeeren und Kirschen.  
Trocken, am Gaumen mild, frisch und fruchtig.

0,1 l 5,60 €

## DIGESTIF

### NIEPORT LBV PORTWEIN

5 cl 6,90 €



## ERSTES

LINSENCREMESUPPE	✓ Chips	9,50 €
GEMISCHTER SALAT	Halloumi Käse – Granatapfeldressing	10,90 €
KAROTTENTATAR	✓ Geröstete Paprika Aioli – Focaccia	15,90 €
RINDERCARPACCIO	Senf Eis – Rucola	17,90 €

## ZWEITES

BLUMENKOHL GEBACKEN	✓ Kichererbsenpüree – Pilz Jus	23,90 €
LAUCHRISOTTO	Ziegenfrischkäse – Roggenknusper	24,50 €
MAISHÄHNCHENBRUST	Frühlingsgemüse – Petersilienwurzelcreme	26,50 €
WIENER SCHNITZEL	Bratkartoffeln	28,50 €
GARNELE	Kartoffelkrapfen – Cremige Erbsen	28,50 €
SEETEUFEL	Bäckchen – Fenchel – Kraut – Buchweizen – Velouté	30,50 €
BEILAGENSALAT		4,00 €

## DRITTES

EXOTIC-EIS	✓ Soja-Joghurt Espuma	7,50 €
SCHOKOLADENMOUSSE	Nuss-Nougat	7,90 €
IRISH COFFEE CREME BRÛLÉE		8,50 €
BIO* BERGKÄSE VON DER HOFKÄSEREI STROBELBERG		
Trauben – Feigensenf – Südtiroler Schüttelbrot		12,90 €