

Empfehlungen

<i>„Hugo“ Prosecco auf Eis mit Holunderblütensaft, Limette und Minze</i>	0,2	4,90
<i>Aperol“ Spritz „</i>	0,1 l	4,90
<i>Hausgemachte Holunderblütenschorle</i>	0,4 l	2,90

<i>Blattsalat mit gebratenem Ziegenkäse mit Kürbskernen</i>		10,50
<i>Wintersalat mit gebratenen Birnenspalten, gerösteten Kernen und gehobelten Parmesan</i>		9,90
<i>Burrata auf Rucola mit gegrillten Kräuterpilzen</i>		11,30

<i>Steinpilzknödel auf gebratenem Lauch und Tomatenwürfel</i>		9,80

<i>Risotto mit Kürbis, schwarzem Trüffel und gegrillter Scamorza</i>		11,00

<i>Tagliolini mit Gambas und Garnelen</i>		10,90
<i>Pappardelle mit Hirschragout und Waldpilze</i>		9,50
<i>Ravioli mit Kartoffel und Trüffel gefüllt</i>		11,50
<i>Kartoffelgnocchi gefüllt mit Mozzarella in Tomaten – Thymianbutter</i>		8,90

<i>Triologie von Südtiroler Nocken Pilz – Käse – Spinat mit Parmesan und brauner Butter</i>		8,50

<i>Kürbiscremesuppe mit Ingwer und gegrillter Jakobsmuschel</i>		5,30

<i>Entrecotes auf Grillgemüse mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln</i>		17,90
<i>Schweinefiletmedaillons mit Parmsankruste auf Spargelragout</i>		14,90
<i>Zanderfilet im Speckmantel auf Blattspinat</i>		17,90
<i>Renkenfilet mit gebraten auf Ragout von Kastanien, Waldpilzen und grünem Spargel</i>		18,90
<i>Hirschmedaillon in Wacholdersauce mit Steinpilzknödel, Blaukraut, Kastanien und Preiselbeerapfel</i>		17,90
<i>Entenbrust auf Cassis – Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse</i>		16,90
<i>Ochsenbacken in Rotwein geschmort mit Lauchrisotto</i>		16,90

<i>Zwetschgenknödel mit Vanilleeis</i>		7,20
<i>Palatschinken mit Birne und Schokoladensauce dazu Vanilleeis</i>		6,80
<i>Passionsfruchtmousse mit gerösteten Nüssen</i>		6,90
<i>Dessertteller La Bruschetta – Rundreise in der Süßen Küche</i>		7,80
