



## **Aperitif-Empfehlung** **Der Südtiroler Sekt „Steil“**

Fl. 0,75 € 33,00 Weingut Geier Bernhard Marling Glas 0,1 Ltr. € 5,90  
Prickelnd, mit feinen Aromen von Pfirsich, Ananas und Zitrone  
Ein Cuveé aus den Trauben Bronner und Solaris

## **Rotwein-Empfehlung**

Fl. 0,75 € 25,00 Cabernet-Merlot-Riff, Alois Lageder Glas 0,2 Ltr. € 6,90  
Vigneti Dolomiti IGT  
Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein  
Duft nach reifer Kirsche und Zwetschge

## **Tageskarte**

Hausgeräucherter Wildschweinschinken , mit eingelegtem Kürbis und Salatbouquet A,11 ***	€ 13,90
Spanferkelsülze mit frischen Pfifferlingen, Bratkartoffeln und Sauce Remoulade 2,A *****	€ 11,90
Mit Mozzarella gefüllte Kartoffel Gnocchi, Tomaten-Lauch-Butter, Grana Padano 2 ***	€ 13,90
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, gehobelter Grana Padano *****	€ 14,90
Gebratenes Filet vom Saibling Pfifferling Ragout und Kartoffeln A ***	€ 19,90
Zanderfilet auf Chili-Kokos-Kraut mit Kartoffeln und frischen Pfifferlingen *****	€ 19,90
1/4 von der Gans, dazu glasierte Maroni, Blaukraut, Kartoffelknödel und Preiselbeerapfel A,1,2 ***	€ 22,90
Blut –und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A ***	€ 11,90
Ossobucco mit Buttergemüse und Kartoffelgratin A *****	€ 19,90
Auszogene ***	€ 3,60
Birnen Cranberry Strudel mit Walnusseis 1,11,A ***	€ 7,50
Maronentiramisu auf Quittenkompott 2	€ 6,90

Information Zusatzstoffe:A=Geschmacksverstärker, 1=Farbstoff, 2=konserviert, 3=Antioxidation,  
E=geschwefelt, F=geschwärzt, G=Phosphat, 11=Süßmittel, I=Phenylalaninquelle, J=gewachst,  
9=Koffeinhaltig, 10=chinhaltig



*Information Zusatzstoffe: A=Geschmacksverstärker, 1=Farbstoff, 2=konserviert, 3=Antioxidation,  
E=geschwefelt, F=geschwärzt, G=Phosphat, 11=Süßmittel, I=Phenylalaninquelle, J=gewachst,  
9=Koffeinhaltig, 10=chininhaltig*