

Als Aperitif

Sarti Spritz Aromen von Blutorange, Mango, Maracuja auf Prosecco

**Granatapfelcocktail mit Prosecco,
frischen Granatapfelkernen und einem spritzer Limette**

Limoncello Spritz

Alkoholfreier Rosésekt, lecker fruchtig

Lillet Wild Berry

Vorspeisen

Rahmsuppe von frischen Steinpilzen mit Baguette 9,50 €

Burrata Mozzarella aus Apulien mit San Marzano Tomaten
auf einem Ruccola Beet verfeinert mit Olivenöl und Balsamico 16,90 €

Exclusives Garnelen Carpaccio von der roten Carabinero verfeinert mit Limetten 17,90 €

3 Stück Sashimi von der Lachsforelle 12,90 €

... als Hauptgang

Exklusiv bei uns

Frisches Filet vom Stör aus dem Eyachtal, Steinpilzsöble, Spaghetti, Trüffel 46,00 €

Filet vom Bachsaibling aus dem Eyachtal
mit Kräuterpffifferlingen und Kartoffeln 40,90 €

Hausgemachte Spaghetti mit feinem Steinpilzsöble und Trüffel 24,90 €

Filet vom Zander paniert mit Pfifferlingen à la crème und Trüffelpommes 35,90 €

Lachsforellenfilet „Tifosi“
mit Ruccola, Tomaten, Mozzarella an feinem Olivenöl, dazu Kartoffeln 32,40 €

Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la crème 17,90 €

Gerne servieren wir als Beilage:

Kräuterpffifferlinge 13,00 € und Pfifferlinge à la crème 11,50 €

...und danach...

Rhababerkompott mit Vanilleeis 8,90 €

Tartufo Limoncello, halbgefrorenes Eisdessert aufgeschüttet mit Prosecco 10,40 €

Weinempfehlung

Lugana Cá dei Frati, Veneto 0,7 l Flasche 37,00 €

Miraval Rosé 0,1 l 8,00 € 0,7 l Flasche 57,00 €

Unsere feinen Edelbrände

wie z.B. Kirsche, Himbeere, Williams Birne, Alte Pflaume
und Haselnuss (auch zum Mitnehmen)

