

## Aperitifs frisch und spritzig

### *Genuss aus der Region*



*Auch in diesem Jahr*

### **Benders Kürbissecco**

€ 5,00



### *Weinberg - Pfirsich*



*Likör mit Rieslingsekt  
und eingelegtem Pfirsich*

€ 7,00



### *Rosato Spritz*

*Ramazotti Rosato  
mit spritzigem Sekt aufgefüllt*

€ 6,50

### *mit oder ohne Alkohol...*

### *Hugo*



*Holunderblütensirup, Sekt u. Minze*

€ 5,80

### *Kir Royal*



*Cassis mit Rieslingsekt*

€ 5,00



## *Oktober - Menü*



### *Zweierlei vom Hokkaido - Kürbis*

*Püree und gebacken*



\*

*Fleisch:*

***Rumpsteak***

*Bohngemüse, Zwiebelkrusteln  
Sauce „Duxelles“*

*Fisch:*

***Lachsfilet*** in Sauce „Rouille“

*dazu Taglini und gegrillte Paprika*

*vegetarisch:*

***Perlgraupen – Risotto***

*mit schwarzen Trüffeln*

\*

***Mousse au chocolat***

*mit beschwipsten Kirschen*



\*\*\*

€ 39,00

*(Veg.)*

€ 44,00

*(Fisch)*

€ 46,00

*(Fleisch)*

## Suppen:

**Hokkaido - Kürbissuppe** (vegan)

mit Kokosnußmilch verfeinert

€ 6,90

**Kartoffelcremesuppe** (vegetarisch)

mit gebackenem Brokkoli

€ 6,90

**Waldpilzcreme**

mit Mettwurstchips

€ 7,90

mit Croutons (vegetarisch)

€ 6,80

**Wildkraftbrühe**

mit Gemüsemaultaschen und Erbsen

€ 8,50

## Vorspeisen

**Französischer Ziegenkäse - geschmolzen -**

auf Barolo - Feigenchutney

dazu Salzchips vom Schwein

€ 14,90

**Carpaccio von der gegrillten Entenbrust**

mit Lauchzwiebelvinaigrette und Feigen

€ 15,50

## Vegetarisches

### **Gefüllte Paprika - Helin - (vegan)**

mit Couscous und Zucchini gefüllt

in pikanter Tomatensauce, dazu Basmatireis

€ 16,90

### **Südtiroler Schlutzkrapfen\* mit Spinat gefüllt**

Zwiebelschmelze, Ziegenkäsenockerln und Rosmarinhonig

€ 18,50

### **Kleine hausgemachte Semmelknödel**

gegrillte Waldpilze und Weißweinsauce

€ 18,50

### **Steinpilz - Ravioli in Salbeibutter**

mit Tomaten und Erbsen

€ 18,90

\* **Schlutzkrapfen**, kurz Schlutzer (regional auch Schlickkrapfen, Schlierkrapfen oder Schlipfkrapfen) sind eine regionale Nudelspezialität aus Tirol. Sie ähneln den italienischen Ravioli und werden in Italien daher ravioli tirolesi oder mezzelune genannt.

## Salate:

### **Feld-Wildkräutersalat**

mit Saurer Sahnedressing

dazu Bresaola und Himbeeren

€ 17,90

### **Feldsalat** mit Kartoffelvinaigrette und Orangenfilets

mit gebratenem Zanderfilet

€ 19,80

mit Rumpsteak

€ 21,90

### **Feldsalat** mit Kartoffelvinaigrette

Croutons und Speckwürfel

€ 8,90

### **Kleiner, gemischter Beilagensalat**

€ 4,80

## Fisch

### **Geräucherter Lachs** *(zur Vorspeise oder als kleiner Hauptgang)*

*an Kartoffelrösti dazu Honig- Senfsauce und kleines Salatbeet* € 14,80

### **Lachsfilet**

*auf Zucchini Gemüse,*

*dazu Tagliatini und Hummersauce* € 21,00

### **Meerbarbe vom Grill**

*auf Perlgraupen-Trüffelrisotto*

*und geschmolzene Kirschtomaten* € 21,50

### **Zanderfilet vom Grill – Florentiner Art-**

*auf Blattspinat mit Zitronen- Hollandaise*

*dazu Petersilienkartoffeln* € 22,00

### **Fisch gegrillt für 2 Personen**

*Zanderfilet, Lachssteak, Filet von der Dorade*

*und Garnelen mit Hummersauce*

*dazu Tagliatelle,*

*Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse*

€ 49,50

\*\*\*\*\*

*Verehrte Gäste... Bitte haben sie Verständnis, dass in frischem Fisch,  
auch bei aller Sorgfalt unsererseits, einmal eine Gräte vorkommen kann*

## Deftig

### ***Kohlroulade***

*mit kräftiger Bratensauce*

*dazu Kartoffelstampf und glacierte Karotten*

19,50

### ***Kalbsgeschnetzeltes „Calvados“***

*mit Äpfeln und Zwiebeln*

*dazu Rösti und Brokkoli*

€ 24,50

### ***Schwäbischer Filettopf*** -vom Schwein-

*mit Waldpilzen -a la creme-, Marktgemüse und Spätzle*

€ 19,80

### ***Rumpsteak - 200 gr. -***

*mit Pfeffersauce Bohnen und Rosmarinkartoffel*

€ 28,00

### ***Zwiebelrostbraten vom Roastbeef***

*mit gebratene Zwiebeln*

*Bohngemüse, Bratkartoffeln und kräftigem Jus*

€ 25,80

# Die süße Versuchung



**Birnensorbet** mit „Schuss“ Birnenbrandy  
Minze und Secco rosé

€ 6,50

**Orangen – Panna Cotta**  
mit Kürbisragout  
€ 7,50

## Dreierlei von der Schokolade

Mousse, Törtchen und Praline mit Waldbeeren  
€ 9,90



**Affogata** - Espresso mit Vanilleeis

€ 4,00

**Eiscoupe "Danmark"** Vanilleeiscreme  
mit heißer Schokoladensauce

€ 5,50



**Kleines Creme brûlée**  
mit Nusseis und frischen Beeren  
€ 7,50

**Marcaponecreme**  
mit hausgemachtem Zwetschgenragout  
€ 7,80

## „Am Tisch flambiert“

Schattenmorellen  
mit Schwarzwälder Kirschwasser  
dazu Vanilleeiscreme  
€ 9,90



# Digestif



## **Angelotti „Amaro“**

Kräuterlikör aus Italien

30 % vol. 2cl € 4,50

## **Alte Marille - holzfassgereift -**

Birkenhof Privatbrennerei, Nistertal

40 % vol. 2cl € 6,90

## **Haselnuss**

Goldener DLG Preis

Birkenhof Privatbrennerei, Nistertal

32 % vol. 2cl € 6,90

## **Alte Williams-Birne - holzfassgereift -**

Birkenhof Privatbrennerei, Nistertal

40 % vol. 2cl € 6,90

## **Alte Himbeere - holzfassgereift -**

Birkenhof Privatbrennerei, Nistertal

40 % vol. 2cl € 6,90

## **Alte Quetsch - holzfassgereift -**

Birkenhof Privatbrennerei, Nistertal

40 % vol. 2cl € 6,90

## **Sibona No.1**

**La Grappa di Barbera - im Barrique gealtert**  
aus dem Piemont

40 % vol. 2cl € 7,50