

Allergien & Intoleranzen

Falls Sie an Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, teilen Sie uns dies bitte mit oder fragen Sie nach allergenen Stoffe in unseren Gerichten.

Unser Küchen-Team bereitet für Sie gerne die entsprechenden Gerichte zu.

Unser Service-Team berät Sie gerne.

Gerne können Sie für jedes Gericht eine Nachbestellung machen, wenn dieses Ihnen besonders geschmeckt hat.

Unsere Küche bevorzugt hochwertige Produkte der Saison, hauptsächlich aus Südtirol und Italien. Ungesunde Geschmacksverstärker, sowie künstliche Zusatzstoffe werden durch ausgefallene Kräuter, natürliche mediterrane Gewürze und aromatische Öle ersetzt.

Guten Appetit!

**Ihr Küchenchef Pietro
& Küchenteam**



Vorspeisen

Mozzarella Bufala Campana DOP

mit Tomaten und Basilikum

Parmaschinken

mit Honigmelone

Südtiroler Marende

Auberginentörtchen

Sauce von Marzano - Tomaten

Räucherlachs - Lasagnette

Ziegenkäse und Minz - Zucchini

Warme Vorspeisen

Schlutzkrapfen

zerlassene Butter und Zwiebeln

Spinatspätzle

Schinken – Rahm - Sauce

Spinatknödel

Krautsalat

Tagliatelle

Bolognese – Ragù

Spaghetti

Aglio e Olio und Peperoncino

Spaghetti

Tomatensauce

Spaghetti

Carbonara

Safranrisotto

Portweinreduktion

Rohschinken

Suppen

Speckknödelsuppe

Südtiroler Gerstsuppe

Frittatensuppe

Karottencremesüppchen

Ingwer und Korianderöl

Hauptspeisen Fleischgerichte

Kalbs - Wienerschnitzel

Rindswangelen

Entrecôte vom Grill

Zwiebelrostbraten

Tagliata vom Lamm

Truthahnschnitzel vom Grill

Truthahn – Cordon Bleu

Hauptspeisen Fischgerichte

Wolfsbarschfilet

Lachsforellenfilet in der Folie

mit Gemüseratatouille

Spießchen mit Gamberi und Calamari

Tagliata vom Thunfisch mit Sesamkruste

Beilagen

Tagesbeilagen

Pommes frites

Röstkartoffeln

Salzkartoffeln

Grillgemüse

Reis

Dessert

Gemischtes Eis

Crème Caramel

Panna Cotta