

Vorspeisen

Bunter Blattsalat <i>in Kräuter-Vinaigrette mit geräucherter Entenbrust und gerösteten Kürbiskernen</i>	€ 8,00
Milder Ziegenkäse <i>im Schinkenmantel gebraten dazu Feigensenf und Salatstrauß</i>	€ 8,20

Suppen

Pikante Zwiebelsuppe <i>mit Brotwürfeln und Käse überbacken</i>	€ 4,20
Klare Rinderkraftbrühe <i>mit Grießklößchen</i>	€ 4,80
Rahmsuppe vom Muskatkürbis <i>mit gebackener Kürbistasche und Kürbisöl</i>	€ 5,60

Hauptgänge Kalt

Tiroler Bauernschinken <i>garniert mit Gürkchen dazu Brotauswahl und Butter</i>	€ 10,20
Bunte Salatplatte <i>in Rose-Island Dressing mit marinierten Putenspießen und fruchtigem Mangodipp dazu Baguette</i>	€ 10,50
Roastbeef –zart rosa gebraten- <i>mit Sauce Remoulade garniert mit Essiggemüse, dazu Röstkartoffeln</i>	€ 13,60

Hauptgänge Vegetarisch

Gemüseplätzchen in Sesamkruste <i>serviert auf grünem Spargelrisotto mit Parmesanspänen</i>	€ 9,20
Aus der mediterranen Küche - Kleine Kartoffeln in der Schale gegart <i>mit Meersalz und Rosmarin, dazu geschmorte Champignons, Kräuterdipp und Blattsalate der Jahreszeit</i>	€ 10,20
Nudeln aus Apulien - Caserecci <i>mit Champignons, Zucchini, getrockneten Tomaten Pinienkernen, Basilikumpesto und Parmesanspänen dazu Blattsalate der Jahreszeit</i>	€ 11,50

Hauptgänge Fisch

Gebratene Scampi <i>auf Pestonudeln serviert, mit gehobeltem Parmesan</i>	€ 16,60
Himmelsguckerfilet <i>an Noilly-Prat Sauce auf Blattspinat serviert, dazu Schmelzkartoffeln</i>	€ 16,60
Zanderfilet <i>im Schinken-Salbeimantel gebraten auf Sauerkraut serviert, dazu Rotweinsauce und hausgemachte Blutwurst-Ravioli</i>	€ 17,60

Hauptgänge Fleisch

Schweinefilet <i>mit Shii Take Pilzen an Kräuterrahm auf breiten Bandnudeln serviert, dazu Blattsalate der Jahreszeit</i>	€ 17,60
Wiener Kalbschnitzel <i>in Butter gebraten, mit Limette und Preiselbeeren dazu Röstkartoffeln und Blattsalate der Jahreszeit</i>	€ 17,80
Flugentenbrust <i>mit Honig-Sesamkruste an Balsamicojus auf Pilz-Risotto serviert, dazu Blattsalate der Jahreszeit</i>	€ 18,20
Lammfilet <i>unter einer Kräuter-Brotkruste auf Ratatouille serviert, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€ 19,40
Argentinisches Rinderrückensteak (250g Rohgewicht) <i>mit pikanter Pfefferbutter dazu geschmorte Champignons und Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdipp</i>	€ 19,80

Dessert

Vanillerahmeis <i>mit heißen Kirschen</i>	€ 5,30
Schokoladen-Mandeltörtchen <i>mit Beeren Grütze und Vanillesauce</i>	€ 5,80
Schokoladenravioli <i>mit Vanillesauce und hausgemachtem Himbeersorbet</i>	€ 6,20