



Südtiroler Küche

Aperitif

Lillet Wild Berry

Lillet aufgefüllt mit Schweppes Wild Berry und Himbeeren auf Eis 0,2l EUR 4,50

Aperol Spritz

Aperol Bitter aufgefüllt mit Weißweinschorle auf Eis 0,2l EUR 4,50

Vorspeisen

Speckknödelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Speckknödel und Röstzwiebeln EUR 4,30

Käsesüppchen

mit Gorgonzola und Salami-Croûtons EUR 4,30

Brot Salat

knackige Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Staudensellerie und Tiroler Schüttelbrot EUR 7,00

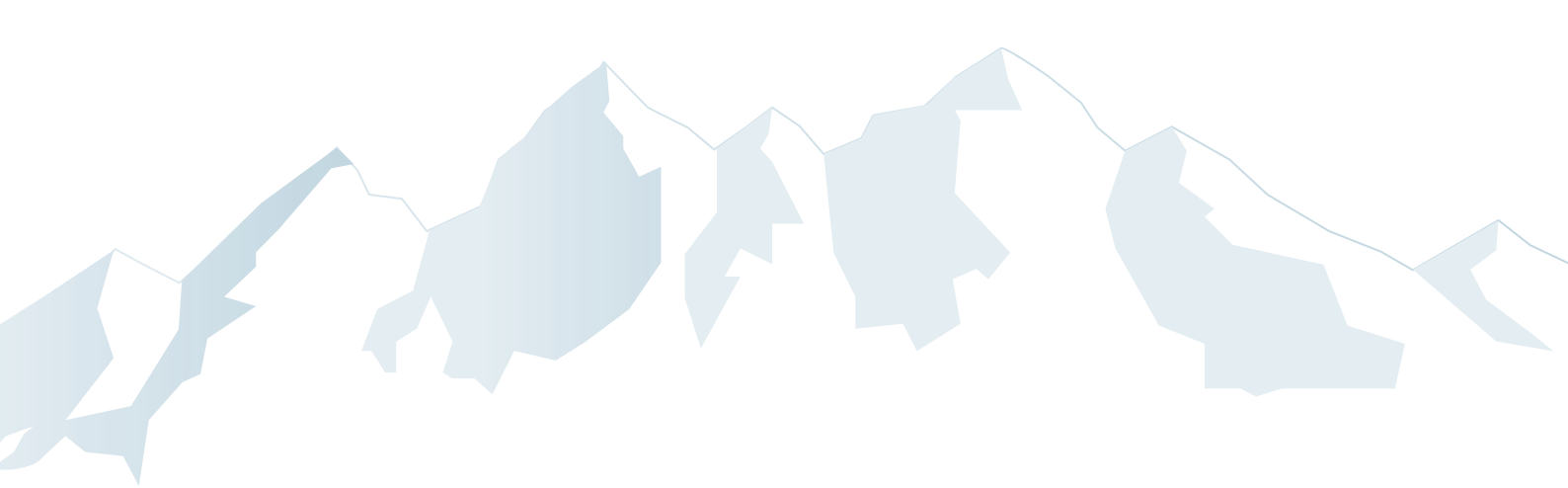
Gegrillte Antipasti ... lauwarm serviert!

verschiedene Gemüse vom Holzkohlegrill, in Balsamicoessig, Olivenöl und Knoblauch eingelegt, dazu gegrilltes Ciabattabrot EUR 8,00

Weinempfehlung

Pinot Grigio

Castelfeder Südtirol/Alto Adige QbA 0,2l EUR 5,50



Hauptgerichte

Saltim bocca

gefüllter Schweinerücken mit Speck, Spinat und Gorgonzola,
Bergkräuterjus und Kartoffel-Lauch-Rösti

EUR 13,00

Lachs-Forellenfilet mit Kastanien

auf Tagliatelle in spritziger Weißwein-Schmand-Soße

EUR 14,50

Käsefondue-Schnitzel

gefüllter Schweinerücken mit Appenzeller und Gruyère,
Folienkartoffel und natürlich Rhönschlamm

EUR 12,00

Spinatknödel *vegetarisch*

in Gorgonzolasoße

EUR 8,00

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak Kräutersoße mit Röstzwiebeln und Röstitalern

EUR 19,00

Knesheckenburger (100 % Rhöner Rindfleisch Patty)

auf Holzkohle gegrillt mit Salat, Gurken und Tomaten, Röstzwiebeln und
Speck, Chipskartoffeln und Salsa

EUR 9,20

Kaiserschmarrn

mit Nüssen, Zwetschgenmus und Sahne

EUR 9,50

Betthupferl

Tiramisu im Glas

mit Amaretto-Pflaumen und Haselnuss-Krokant

EUR 6,80