„ Das Menü “

Wildkräuter-Blattsalate, Walnussdressing,
gebratene Pfifferlinge, Speck und Croutons

Fleischbrühe vom mageren Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

Medaillons vom Schweinefilet mit gegrillten Speckscheiben, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse
Menü komplett 56,- € / ohne Suppe 51,- €

oder

Tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und gehobeltem Parmesan belegt, kremiger Risotto, Gemüse
Menü komplett 62,- € / ohne Suppe 57,- €

oder

„St. Petersfischfilet“ und 3erlei Muscheln an flambierter Garnelensauce, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken und Oliven, kremiger Risotto
Menü komplett 60,- € / ohne Suppe 55,- €

Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit „Trentiner Semmelknödel“
und Gemüse
Menü komplett 59,- € / ohne Suppe 54,- €

Lauwarmer Holunderblüten-Rhabarberkompott
mit kremigem Pistazieneis

Vorspeisen

	€
Gemischte Salate der Saison	8,50
Wildkräuter-Blattsalate, Walnussdressing, gebratene Pfifferlinge, Speck und Croutons	16,-
Cocktail-Strauchtomaten „Caprese“, Mozzarella, pflückfrischer Basilikum, weisser Balsamicodressing	13,-

Suppen

Fleischbrühe vom mageren Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle	9,50
Kremsuppe von Strauchtomaten mit pflückfrischem Basilikum	9,50

Die Fleischgerichte

	Port. €	kl. Port €
„Saltimbocca“, gegrilltes Pouletbrüstchen mit Rohschinken und pflückfrischem Salbei gefüllt, provencalische Geflügelsauce, kremiger Risotto, Gemüse	28,-	
Cordon bleu „Profumata“, Schweinerücken, Chili-Salami, gekochter Hinterschinken, Gorgonzola, würziger Bergkäse, Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit gegrillten Speckscheiben an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Kalbsschnitzel vom Hüftle, Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse	39,-	37,50
Rücken vom Salzgraslamm, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken und Oliven, mediterrane Lammsauce, kremiger Risotto	35,-	33,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

Rumpsteaks von getreidegefütterten südamerikanischen Premium-Freilandrindern

„Tagliata di manzo con rucola e parmigiano“ Gegrilltes tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und gehobeltem Parmesan belegt, kremiger Risotto, Gemüse	35,-	
Gegrilltes Rumpsteak, Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse	41,-	

Aus Fluss und Meer

Gebratenes „St. Petersfischfilet“ und 3erlei Muscheln (ohne Schalen), an würziger flambierter Garnelensauce, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken und Oliven, kremiger Risotto	34,-	32,50
Arktisches Kabeljaufilet mit Pfifferlingen in schaumiger Butter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	39,-	

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separates Gericht anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,50 €

Vegetarische Gerichte

	€
„Südtiroler Schlutzkrapfen“, Tortellini mit 3erlei Käse und Spinat gefüllt, mit Salbei in brauner Butter geschwenkt, gehobelter Parmesan und Gemüse	28,-
Sautierte Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken, Oliven, Rucola und gehobelter Parmesan an kremigem Risotto, Sauce von Strauchtomaten	24,-
Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit Maximilianos „Canederli Trentini“ (Trentiner Semmelknödel) und Gemüse	33,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillecrème, Früchte und Beeren	8,50
Lauwarmer Holunderblüten-Rhabarberkompott mit kremigem Pistazieneis	11,-
„Panna cotta“, Bourbonvanille-Sahnecrème, Früchte und Beeren, Sauce vom reinen Erdbeerfruchtmark	10,50
Mangosorbet im Kelch aufgegossen mit Hügelheimer Winzersekt Nobling brut	11,-
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren	11,50
Pistazienparfait auf reinem Erdbeerfruchtmark, ofenwarmer Schokoladenbrownie, Früchte und Beeren	12,50

Der „heisse Kaffeetip“

Caffè „Affogato“ – der italienische Trendkaffee Kremiges Bourbonvanilleeis mit doppeltem Espresso übergossen (Wird lauwarm serviert und genossen)	6,80

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern