

„ Das Menü “

Bukett von Blattsalaten an Walnussdressing
mit gebratenen Pfifferlingen, Speck und Croutons



Fleischbrühe vom mageren Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle



Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons an
flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse

Menü komplett 56,- € / ohne Suppe 51,- €

oder

Tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und gehobeltem Parmesan belegt,
kemiger Risotto, Gemüse

Menü komplett 62,- € / ohne Suppe 57,- €

oder

„St. Petersfischilet“ und gegrillte „Black Tiger“ Garnelen an flambierter
Garnelensauce, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken und
Oliven, kemiger Risotto

Menü komplett 62,- € / ohne Suppe 57,- €



Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit „Trentiner Semmelknödel“
und Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 50,- €



Duett von Parfaits mit Früchten und Beeren
auf zweierlei Fruchtsaucenspiegeln

Vorspeisen

Gemischte Salate der Saison

€

8,50

Bukett von Blattsalaten an Walnussdressing, mit gebratenen Pfifferlingen,
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, provençalische Geflügelsauce, cremiger Risotto, Gemüse	28,-	
Cordon bleu „Diavolo“ vom Schweinerücken, italienische Chili-Salami, Tomaten, Artischocken, rosa Knoblauch, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in schaumiger Butter gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Kalbschnitzel vom Hüftle, Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse	39,-	37,50
Rücken vom Salzgraslamm, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken und Oliven, mediterrane Lammssauce, cremiger 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 gehobelm Parmesan belegt, cremiger Risotto, Gemüse	36,-
Gegrilltes Rumpsteak, Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse	41,-

Aus Fluss und Meer

Gebratenes „St. Petersfischfilet“ und gegrillte „Black Tiger“ Garnelen (ohne Schalen) an würziger flambierter Garnelensauce, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken und Oliven, cremiger Risotto	36,-
Arktisches Kabeljaufilet in schaumiger Butter gebraten mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, feine Nüdele, 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 pflückfrischem Salbei in brauner Butter geschwenkt, gehobelter Parmesan und Gemüse	28,-
Sautierte Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken, Oliven, Rucola und gehobelter Parmesan an cremigem Risotto, Sauce von Strauchtomaten	24,-
Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit Maximilianos „Canederli Trentini“ (Trentiner Semmelknödel) und Gemüse	29,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillecrème, Früchte und Beeren	8,50
Lauwarmer Aprikosenkompott mit cremigem Bourbonvanilleeis	10,50
Mangosorbet im Kelch aufgegossen mit Hügelsheimer Winzersekt Nobling brut	11,-
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren	11,50
„Salat“ von Früchten und Beeren mit cremigem Bourbonvanilleeis	11,50
Parfait von Süsskirschen auf Bourbonvanille-Waldmeistersauce, 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