

KALTE VORSPEISEN

ANTIPASTI

BURRATA AUF MARINIERTEN GELBEN KIRSCHTOMATEN, ROGGEN-GRISSINI, BRESAOLA* BURRATA SU POMODORINI GIALLI MARINATI, GRISSINI DI SEGALE E BRESAOLA*	16,50 €
ZARTES RINDSCARPACCIO ^G SERVIERT MIT RUCOLA, PARMESANSPÄNEN UND BASILIKUM CARPACCIO DI MANZO TENERO ^G SERVITO CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E BASILICO	17,00 €

WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

TAGESSUPPE (FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL) ZUPPA DEL GIORNO (CHIEDETE AL NOSTRO STAFF)	10,00 €
APFEL-RISOTTO MIT SPECK* RISOTTO ALLE MELE CON SPECK*	14,00 €
KÄSEKNÖDEL AUF KRAUTSALAT CANEDERLI AL FORMAGGIO CON INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO	13,00 €
BANDNUDELN MIT WILDRAGOUT TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA	14,00 €
PENNE NACH ART DES HAUSES PENNE DELLO CHEF	12,00 €
KARTOFFELTEIGTASCHEN MIT LAUCH-SPECK-APFELFÜLLUNG SERVIERT MIT GESCHMOLZENER BUTTER UND SCHÜTTELBROT-CROUTONS* RAVIOLI DI PATATE RIPIENI DI PORRO, SPECK E MELA SERVITI CON BURRO FUSO E CROSTINI DI SCHÜTTELBROT*	15,00 €
SPAGHETTI NACH WUNSCH (TOMATENSAUCE, BOLOGNESESAUCE, AGLIO E OLIO) SPAGHETTI A PIACERE (SALSA DI POMODORO, RAGÙ ALLA BOLOGNESE, AGLIO E OLIO)	12,00 €

VORSPEISE ALS HAUPTGERICHT: AUFPREIS 2,00 €

SUPPLEMENTO DI 2,00 € IN CASO DI PRIMO PIATTO PRINCIPALE

G = GLUTEN-FREE

L = LACTOSE-FREE

*AUS DEM HAUSGARTEN – SOLANGE VERFÜGBAR / *ORTO DI CASA – FINO A ESAURIMENTO

HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

KALBSFILET MIT PFEFFERSAUCE ^{G/L} SALZKARTOFFELN UND GEMÜSE FILETTO DI VITELLO CON SALSA AL PEPE CON PATATE LESSE E VERDURE ^{G/L}	29,00 €
TAGLIATA VOM RIND MIT PARMESANSPÄNEN UND RUCOLA POMMES UND GEMÜSE TAGLIATA DI MANZO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E RUCOLA PATATINE FRITTE E VERDURE	27,00 €
WIENER SCHNITZEL MIT POMMES <u>ODER</u> MIT RÖSTKARTOFFELN COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE <u>ODER</u> PATATE ARROSTITE IN PADELLA	18,00 €
WOLFSBARSCH VOM GRILL ^{G/L} SALZKARTOFFELN UND GEMÜSE BRANZINO ALLA GRIGLIA ^{G/L} PATATE LESSE E VERDURE	24,00 €
TRUTHAHN-APFEL-CURRY ^G REIS UND GEMÜSE* CURRY DI TACCHINO CON MELE ^G RISO E VERDURE*	20,00 €

SALATTELLER PIATTI D'INSALATA

BUNTER SALATTELLER MIT GEGRILLTEN TRUTHAHNSTREIFEN ^G BLATTSALAT, COCKTAILTOMATEN, OLIVEN, APFEL, NÜSSE, RUCOLA UND FRENCH-DRESSING* INSALATA MISTA COLORATA CON TACCHINO GRIGLIATO ^G LATTUGA, POMODORINI, OLIVE, MELA, NOCCIOLE, RUCOLA, CONDIMENTO ALLA FRANCESE*	17,00 €
--	---------

G = GLUTEN-FREE

L = LACTOSE-FREE

*AUS DEM HAUSGARTEN – SOLANGE VERFÜGBAR / *ORTO DI CASA – FINO A ESAURIMENTO

DESSERT DOLCI

APFELKÜCHLEIN MIT VANILLE-SAUCE FRITTELLE DI MELE CON SALSA DI VANIGLIA	9,00 €
VANILLE-EIS MIT HEIßEN HIMBEEREN ^G GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI CALDI ^G	8,00 €
VANILLE-EIS MIT KERNÖL UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN ^G GELATO DI VANIGLIA CON OLIO DI ZUCCA E SEMI DI ZUCCA TOSTATI ^G	8,00 €
APFELSTRUDEL MIT VANILLE-SAUCE STRUDEL DI MELE CON CREMA DI VANIGLIA	5,50 €
AFFOGATO AL CAFFÈ ^G VANILLE-EIS UND ESPRESSO	4,00 €

KINDERMENÜ MENÙ BAMBINI

PUMUCKL NUDELN MIT TOMATEN-SAUCE PASTA AL POMODORO	9,00 €
DIDDL MAUS TELLER – PIATTO DEL TOPOLINO DIDDL WIENER SCHNITZEL MIT POMMES COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE	13,00 €
POPEYE-TELLER – PIATTO POPEYE SPINAT-SCHLUTZKRAPFEN MEZZELUNE RICOTTA E SPINACI	10,00 €

WIR VERSUCHEN STETS, LOKALE UND FRISCHE ZUTATEN ZU VERWENDEN. IM BEDARFSFALL WERDEN ZUTATEN AUS DER EU UND NICHT-EU SOWIE TIEFKÜHLPRODUKTE VERWENDET.

CERCHIAMO SEMPRE DI UTILIZZARE INGREDIENTI LOCALI E FRESCHI. SE NECESSARIO, VENGONO UTILIZZATI INGREDIENTI PROVENIENTI DALL'UE E DA PAESI EXTRA UE, NONCHÉ PRODOTTI SURGELATI.

G = GLUTEN-FREE

L = LACTOSE-FREE

*AUS DEM HAUSGARTEN – SOLANGE VERFÜGBAR / *ORTO DI CASA – FINO A ESAURIMENTO