

KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI

BURRATA AUF EINGELEGTEN GELBEN KIRSCHTOMATEN, ROGGEN-GRISSINI, BRESAOLA BURRATA SU POMODORINI GIALLI MARINATI, GRISSINI DI SEGALE E BRESAOLA	16,50 €
CAPRESE ^G FRISCHE TOMATEN UND CREMIGE BURRATA UND FRISCHE RUCOLA AUS DEM HAUSEIGENEN GARTEN * CAPRESE ^G POMODORI E BURRATA CREMOSA, SERVITA CON RUCOLA FRESCA DEL NOSTRO ORTO*	16,50 €

WARME VORSPEISEN PRIMI PIATTI

TAGESSUPPE (FRAGEN SIE UNSER PERSONAL) ZUPPA DEL GIORNO (CHIEDETE AL NOSTRO STAFF)	10,00 €
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 HAUPTSPESIE: 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

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

SALATELLER PIATTI D'INSALATA

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

G = GLUTEN-FREE

L = LACTOSE-FREE

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

DESSERT DOLCI

TAGESDESSERT (FRAGEN SIE UNSER PERSONAL) DOLCE DEL GIORNO (CHIEDETE AL NOSTRO STAFF)	8,00 €
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 VANILLEEIS 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 BISTECCA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE	13,00 €
POPEYE-TELLER – PIATTO POPEYE SPINAT-SCHLUTZKRAPPEN 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, COME ANCHE PRODOTTI SURGELATI.

G = GLUTEN-FREE

L = LACTOSE-FREE

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