

17.06.-23.06.2024

Aperitivo der Woche	Cassis Sprizz 10,50	Limoncello Prosecco 9,50
----------------------------	----------------------------	---------------------------------

Champagner 0,1	Veuve Clicquot Réserve Brut	17,90
	Veuve Clicquot Rosé	19,90

Steinpilzcremesuppe	Sahne Zwiebel Sellerie Lauch Kartoffeln	10,90
Insalata Cantarelli	Speck gebr. Pfifferlinge Marktsalate Balsamico Dressing	24,90
Gebratene Steinpilze	Rucola Kirschtomaten Parmesan Zitrone	23,90
Rahmschwammerl	Semmelknödel Steinpilze Pfifferlinge Champignons Kräuterrahm	19,90
Ravioli Cantarelli	Pfifferlinge Weißwein Kräuter Parmesan	24,90
Tagliatelle Porcini	Steinpilze Parmesan Kräuterrahm Weisswein	27,90

Gazpacho Tomate | Gurke | Paprika | Basilikum | Chili | Olivenöl 9,50

BBQ Chicken Salat Hähnchenbrust | Blattsalat | Joghurt Dressing 19,90

Insalata Frutti di Mare Calamari | Garnelen | Shrimps | Sellerie | Oliven-Zitronen Öl 24,90

Insalata Primavera Blattsalate | Wassermelone | geröstete Nüsse | Feta | Mangodressing 17,90

Pizza Diabolo Mozzarella | Tomate | pik. Salami | Mascarpone 16,90

Tagliatelle Tartufato Hausgemachte Bandnudeln | Trüffelbutter | ital. Trüffel 25,90

Risotto Gambero Flusskrebse | Zucchini | Zitrone | Weissweinsauce 21,50

Spaghetti Cozze Miesmuscheln | Tomate | Knoblauch | Olivenöl 18,90

Backfisch Kabeljaufilet | Kartoffel-Rucola Salat | Remoulade 19,90

Butter Chicken Hähnchenbruststreifen | Zwiebeln | Tomaten | Kokosmilch | Thai-Curry | Reis 21,90

Pulled Turkey Burger Turkey | Avocado | Cheddar | Pommes 21,90

Rib Eye Steak (250gr) irisches Weiderind | Pommes frites | Kräuterbutter 34,50

Apfelstrudel hausgemacht | Vanilleeis 10,90

Weine der Woche

Pecorino Terre di Chieti	0,1 6,50 0,2 12,90	Nero d'Avola Nebacco 2021	0,1 6,50 0,2 12,90
Tentura Ulisse	0,75 45,00	Caruso & Minini	0,75 45,00
100% Pecorino		100% Nero d'Avola	

Minuty Côtes de Provence Rosé 2022	0,1 6,50 0,2 12,90
Château Minuty	0,75 49,00
60%Grenache 35%Cinsault 5%Syrah	