

Töpfe und Pfannen auf den Herd !...

für

P F I F F E R L I N G E / M A T J E S

APEROL SPRIZZ / LILLET WILD BERRY € 6,80

CRODINO / GINGERINO – alkoholfrei € 5,20

Hausgemachte LIMONADE € 4,80

BASILIKUM/ZITRONE

ERDBEER/RHABARBER/MINZE

...das Ganze als Sprizz € 6,80

* Kleiner grüner Salat mit Gartendressing € 5,80

* WÜRZFLEISCH, Buttertoast € 6,80

* TOMATENSUPPE mit Tupper € 6,00

* Für den kleinen Appetit...

* Brot, Südtiroler Speck und Bergkäse, Gläschen Gewürztraminer € 8,50

* vom Knoblauch geküsstes, kaltes GURKENSÜPPCHEN
mit Dillschmand und Meeresfrüchten € 6,50

* LINSEN/MANGO BOWL mit Riesengarnelen und Tintenfisch

Klein/€ 10,30 Groß/€ 14,30

* Gebratene Nektarinen, Büffelmilchmozzarella,
Tiroler Schinken und hausgebackenes Weißbrot
Klein/€ 10,30 Groß/€ 14,30

* **TEGRILLTE PAPRIKA** mit Schafskäse und hausgebackenes Weißbrot
Klein/€ 10,30 Groß/€ 14,30

Italien:
Sizilien/Laguna del Conte /
Cuvee aus **Chardonnay** und zwei
weiteren Rebsorten
trocken /Apfel/Zitrusfrüchte/Salbei
€ 7,50 / 25,00

Südtirol
Gewürztraminer/goldgelb
/intensiv/würzig
€ 7,50/ 22,50

Echt guat /
Österreich
grüner Veltliner/
frisch/fruchtig/
trocken/würzig
€ 5,20 / 20,50

Elbling/Schloß Proschwitz/
Sachsen
trocken/reife gelbe
Früchte/Mandel/Apfel/
Mirabelle/Mango/wenig Grapfruit
Fl. € 30,50

Zweigelt von Pfaaf /
Österreich/rot/
trocken/fruchtig/
ausgebaute Kirschnote
mit feinem Holzton
€ 7,50 / 25,00

Pfifferlinge /Matjes

OFENKARTOFFEL mit würzigem Sauerrahm und GEBRATENEM PFIFFERLINGEN,
Lauch und Parmesan € 13,80

Primitivo/
Italien
doppelt
vergoren/
Brombeeren/Kir-
schen/Blaubeer-
en/Kakao
7,50 / 25,00

* Spinatknödel, Pfifferlinge, Salbeibutter und Walnüsse € 15,20

* Hausgebackenes Schwarzbrot mit Pfifferlingsrührei,
erfrischender Gurken/Radieschensalat € 14,30

* Spaghetti, Edelvernatschsoße, goldene Pfifferlinge und Parmesan € 15,20

* OFENKARTOFFEL mit würzigem Sauerrahm und MATJES,
Apfel, Zwiebel und Gartenkräuter € 13,80

* Kartoffelglitscher, Matjes, Kräuterjoghurt, saure Gurken, Apfel und Zwiebelringe € 13,80

* 250g RUMPSTEAK oder RINDERFILET,
gebratene Pfifferlinge, fluffiges Weißbrot
und Salbei-Rhabarber-Ketchup € 29,50 oder € 31,50

* KALBSSCHNITZEL mit Pfifferlingen und knusprige Bratkartoffeln € 23,50

* OMA LILOS SAUERBRATEN, Rotkraut und böhmische Knödel € 16,90

* STEAK AU FOUR mit Pommes frites € 15,70

* GRÜNES RISOTTO, gebratener LACHS, getrocknete Tomaten, und Parmesan € 16,20

* WOLFSBARSCH, gebratener Fenchel, Kirschtomaten und Weißbrot € 18,20

Rasgón/Tempranillo/Spanien/
halbtrocken
geschmeidig/würzig/fruchtig/
ausgeprägte Brombeeraromen
€ 7,50 / 25,00

Frankreich/Chateau de
Champteloup/
**Cabernet
Sauvignon**/Rosé/
trocken/
durstlöschend/
Erdbeeraromen €
7,50 / 25,00

SEELENSÜSS....

- * RHABARBERCRUMBLE oder APFELSTRUDEL / aufgeschlagene Sahne € 7,20
- * SCHOKOLADENBROWNIE mit Vanilleeis und Eierlikör,
Amarettinikrümel / aufgeschlagene Sahne € 6,80
- * EIERKUCHEN mit griechischem Joghurt,
Heidelbeeren, Nüssen und Honig € 7,90
- * SCHWEDENEISBECHER € 6,80
- * KARMELISIERTE APRIKOSEN, Paranüsse, Vanilleeis und Meersalz, Balsamicosirup € 7,50
- * MANGO-BLAUBEERSALAT/Schokocrunch € 6,80
- * Waldbeersuppe mit Vanilleeis und Macarons € 6,80
- * Vanilleeis mit KÜRBISKERNÖL € 3,80
- * Affogato al Café...im Espresso ertrunkenes Vanilleeis € 4,50

Holunderblütenschnaps
von der Seiser Alm
4cl/€ 4,00

Wir haben noch
mehr Wein 😊

Für unsere kleinen Gäste...

- * Nudeln mit Tomatensoße € 6,20
- * Eierkuchen mit Apfelmus € 6,00
- * Hähnchen Nuggets mit Pommes € 7,20
- * Räuberteller € 1,50

VIELE GERICHTE AUCH GERN ZUM MITNEHMEN ODER ABHOLEN! (minus 20%)

Änderungen werden mit € 1,50 berechnet.

Bei Zusatzstofffragen sprechen sie uns bitte einfach an.