

Speisekarte

VORSPEISEN

Ceviche vom Aisttaler Saibling

Limette. Mango. Gurke. € 17,40

Carpaccio vom Rinderfilet

Eierschwammerl. Parmesanschaum
€ 18,00

Bio-Schafkäsgupf

Marillen-Tomatenchutney.
Zitronenthymianöl. € 12,80

SUPPEN

Paprika-Kokossuppe

mit Riesengarnele € 9,20

Klare Rindsbouillon

mit **Frittaten** € 5,00
mit **Leberknödel** oder
mit **Dinkelgrießnockerl** € 5,20

DESSERTS

Zitronen-Pfirsich-Tarte

Pfirsich-Lavendelsorbet € 11,20

Hausgemachte Marillenkügel

€ 6,50/Stk. (15 Min. Wartezeit)

Eispalatschinken

Schokosauce. Früchte.
Schlagobers. € 9,50

Affogato € 6,00

Hausgemachte Torten € 4,60

HAUPTSPESIEN

Saltimbocca von der Maishendlbust

Ricotta-Gnocchi. Marillen. wilder Brokkoli. € 25,40

Medaillons vom Strohschwein

Schwammerlsauce. Polenta. Jungzwiebel. € 26,90

Aisttaler Saiblingsfilet

Erdäpfel-Schwammerlgröstl. Basilikumschaum.
€ 27,50

Wiener Schnitzerl vom Schwein,

Reis. Kartoffel. Bunter Salat. € 17,90
mit Pommes frites + € 1,20

Puten-Cordon bleu

Beinschinken. Bergkäse.
Petersilkkartoffel. Salat. € 20,80

Backhenderlsalat

Blattsalat. Kartoffelsalat. Kürbiskerne. € 18,90

Mediterraner Gemüsesalat

mit **Burrata** € 17,50
+ Serranoschinken + € 3,50

Südtiroler Spinat-Bergkasnock'n

Salbeibutter. Bunter Blattsalat. € 16,90

Am Wochenende:

Schweinsbraten vom Schopf € 17,90

Bunter Blattsalat € 4,80

Port. Preiselbeeren € 1,50; **Stk. Gebäck** € 2,20

Bitte wenden Sie sich bei eventuellen Unverträglichkeiten
oder Allergien an unser Servicepersonal!