

TAGESKARTE

davor

Tagessuppe	6,70
Quiche & Salat	8,70
Marinierter Schafskäse oder Ziegenkäsetaler BIO Gemischter Salat Gurken Tomaten Brot	12,80

mittendrin

Spaghetti Carbonara "Südtiroler Art" Südtiroler Speck Schüttelbrot Trentiner Bergkäse	14,50
Frische Pasta (vegetarisch) Trüffel-Ricotta-Füllung Salbeibutter Trentiner Bergkäse	17,00
Frische Fettuccine (vegetarisch) Bärlauchpesto Kräuterbrösel Walnüsse Cherry-Tomaten	17,50
Handgemachte Bärlauch- Semmelknödel (vegetarisch) Käse-Rahmsauce Grüner Spargel Kräuterbrösel	18,00
Gratinierter Spargel vom Spargelhof Simianer Butter-Kartoffeln Südtiroler Speck Trentiner Bergkäse Bozener-Remoulade	20,50
Maischolle aus der Ostsee Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat Radieschen Speckchips	22,50
Stielkotelett vom Havelländer Apfelschwein <i>Die Zufütterung von Apfeltrester wirkt sich positiv auf die Fleischqualität und den Geschmack aus. Daher der Name.</i> Spargel vom Spargelhof Simianer Butter-Kartoffeln Jus	26,50

danach

Erdbeer-Tiramisu im Glas Weiße Schokolade Minze	10,00
---	-------

WEINBEGLEITER

Olivenschale BIO

verschiedene Olivensorten | zum Teil gefüllt mit Mandeln,
Knoblauch und Paprika

Landbrot 8,50

Südtiroler Schinkenspeck | Schüttelbrot

eine Südtiroler Spezialität; der Roggenteig wird auf Brettern
flachgeschüttelt und dann gebacken

10,50

Rohmilchkäse

getrocknete Tomaten | grüne und schwarze Oliven
hausgemachter Feigensenf

Landbrot 19,50

Schinken | Salami | Käse

Schinkenspeck aus Südtirol | Fenchel-Salami
Salami Napoli | Salami Milano | getrocknete Tomaten
grüne und schwarze Oliven | italienische Rohmilchkäse
Landbrot

19,50

Vorspeisenteller BIO (vegetarisch)

getrocknete Tomaten | gegrillte Zucchini und Paprika
Auberginen | marinierte Pilze | Artischockenherzen
gegrillter Fenchel | mariniertes Schafskäse | Oliven

Landbrot 19,50