

Wochenkarte

APERITIV

LIMONCELO SPRITZ	8.50
WILD BERRY LILLET	7.90

VORSPEISEN

KÜRBIS SUPPE <i>Kürbis Creme Suppe</i>	7.50
BURRATA <i>Burrata auf Rotee Beete Carpaccio</i>	13.90
GEBACKENER ZIEGENKÄSE <i>Gebackener Ziegenkäse mit Kürbis und Avocado</i>	12.50
THUNFISCH TARTAR <i>Thunfisch Tartar mit Avocado</i>	14.50

INSALATE

SALAT MIT LACHS <i>Gemischter Salat mit Lachstreifen, Avocado und Granatapfel</i>	13.90
SALAT MIT ZIEGENKÄSE <i>Gemischter Salat mit Kürbis und Ziegenkäse</i>	12.50

PIZZA

PIZZA SCAMPI <i>Pizza mit Scampi, Cherrytomaten und Knoblauch</i>	14.50
PIZZA POLLO <i>Pizza mit Hähnchen und Ananas</i>	11.00
PIZZA BURRATA <i>Pizza mit Burrata, Kürbis und frisch Basilikum</i>	13.50
PIZZA SALSICCIA <i>Pizza mit Salsiccia (Italienische Wurst) Spinat & Gorgonzola</i>	13.90
PIZZA BRESAOLA <i>Pizza mit Bresaola, Rucola und Parmesan</i>	13.90
PIZZA DIAVOLA <i>Pizza mit scharfem Salami, Artischocken und Oliven</i>	13.50

PASTA

TAGLIATELLE SCAMPI <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi, Zucchini in Weis-Wein sauce</i>	18,00
RISOTTO <i>Risotto mit Lachsstreifen, Granatapfel in Basilikum pesto</i>	15.90
GNOCCHI CON ZUCCA <i>Hausgemachte Kartoffel Gnocchi gefüllt mit Kürbis, geb.. Hähnchenstreifen in Basilikum Pesto</i>	17.50
TAGLIATELLE ZUCCA <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Kürbis und Spinat</i>	17.50
TAGLIATELLE SPECK <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Tiroler Speck</i>	18.50
PACCHERI AL RAGOUT <i>Hausgemachte Rigatoni mit Rehragout in eigene Sauce</i>	18.50
LINGUINE TONNO <i>Linguine mit frische Thunfisch, Pinienkernen in Weis-Wein Sauce</i>	18.50

DESSERT

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO <i>Hausgemachte Schoko-Souffle</i>	8.90
CREMME BRULEE <i>Hausgemachte Cremme Brulee</i>	8.90
DESSERT MISTO <i>Gemischter Dessertteller</i>	12.50