

# Wochenkarte

## Vorspeisen

Kürbis-Suppe	6,90
Fischsuppe (scharf)	8,90
Steinpilzen vom Grill auf Rucolasalat und Parmesan	13,90
Vitello Tonnato - gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsauce	12,90

## Nudelgerichte

Spaghetti Scoglio (mit frischen Meeresfrüchten)	16,90
Tagliatelle mit Frischen Lachs und Cherrytomaten	13,90
Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Parmesan	13,90
Fusilli mit Argentinischen Filetspitzen und Cognac	12,90
Ravioli mit Kürbisfüllung Butter, geschnittenem Kürbis und Salbei	12,90

## Pesce-Fischspezialitäten

Frische Muscheln (in Weißwein, Tomaten oder Pfeffersauce)	14,90
Lachsfilet vom Grill dazu Spinat und Kartoffeln	20,90
Wolfsbarschfilet vom Grill oder in Weißweinsauce dazu Spinat und Kartoffeln	22,90
Gemischter Fisch vom Grill dazu Spaghetti Alio Olio	23,90

## Carne-Fleischspezialitäten

Schweinelende mit Steinpilzrahmsauce dazu Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90
Arg. Roastbeef Tiroler Art mit Röstzwiebeln dazu Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	23,90

# Empfehlungsmenü

Suppe  
Steinpilzcreme-Suppe

Wolfsbarschfilet und Sepie vom Grill  
dazu Blattspinat

oder

Kalbsrücken mit Steinpilzrahmsauce  
dazu Blattspinat

Panna Cotta (Italienischer Sahnenpudding mit Vanillie Geschmack  
und Himbeeren) 34,00

## Fl. Wein weiß 0,7 l.

Gavi di Gavi DOCG: - Piemont 28,00

Rose Cadei Frati - Lago di Garda 32,00

## Fl. Wein rot 0,7 l.

Cabernet Sauvignon (Sizilien) 23,00

Primitivo - Apulien (Puglia) 20,00

## Dessert

Creme Caramel 6,50

Tartufo Nero 6,50

Mango Maracuja Sorbet 6,90