

# Wochenkarte

## Vorspeisen

<i>Fischartig (scharf)</i>	11,70
<i>Jakobsmuscheln und Zifferlinge vom Grill auf Rucolasalat</i>	15,70
<i>Zweierteil Vorspeisen aus Rindercarpaccio und Lachs mariniert auf Blattsalat</i>	14,70

## Nudelgerichte

<i>Spaghetti Scoglio (mit frischen Meeresfrüchten)</i>	17,70
<i>Penne mit frischem Lachs und Cherrytomaten</i>	14,70
<i>Fusilli mit Argentinischen Filetspitzen und Cognac</i>	14,70
<i>Tagliatelle mit frischen Zifferlingen, Cherrytomaten und Parmesan</i>	15,70
<i>Sandnudeln mit Sommer - Trüffel</i>	21,70

## Resce-Fischspezialitäten

<i>Lachsfilet in Safrancremesauce mit Krabben dazu Spinat und Kartoffeln</i>	24,70
<i>Doradefilet vom Grill dazu Spinat und Salzkartoffeln</i>	24,70
<i>Gemischter Fisch vom Grill dazu Spaghetti Alio Olio</i>	25,70

## Carne-Fleischspezialitäten

<i>Schweinelende mit frischen Zifferlingen dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	20,70
<i>Arg. Roastbeef vom Grill "Tiroler Art" (mit Röstzwiebeln) dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	25,70

# Empfehlungsmenü

Zweierlei Vorspeisen aus  
Rindercarpaccio und mariniertem Lachs auf diversem Blattsalat

Frische Nudeln  
Steinpilzfüllung mit Butter und Salbei

Doradefilet und Sepie vom Grill  
dazu Spinat

oder

Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen  
dazu Spinat

Lanna Potta (Italienischer Sahnepudding mit Vanille  
Geschmack und Himbeeren) 52,00

fl. Wein weiß 0,75 l.

Donnafugata "Anthilia" IGT Sicilien 26,00

Lugana Cadei frati - Lago di Garda (weiß und rose) 32,00

fl. Wein rot 0,75 l.

Primitivo Apulien 20,00

Barbera d'Asti Damilano, Barolo - Piemont 32,00

Amarone della Valpolicella DOPG Castelforte 48,00