

Kulinarischer Kalender 10.10. – 21.10.2018
„Grüße aus Südtirol“

Vorspeise und Suppen

Hausgemachte Wildterrinen mit Kürbis-Birnen-Pfeffer-Chutney an Feldsalat in Beeren-Vinaigrette mit gerösteten Kernen	9,50 €
Gerstelsuppe mit Wurzelgemüse und Speck	4,50 €
Terlaner Weinschaumsuppe mit Kresse und Croutons	5,20 €

Hauptgerichte

Südtiroler Schüttelbrot-Pfannkuchen gefüllt mit gebratenen Champignons und Pfifferlingen, Blattspinat und Ziegenkäse, dazu Kräuter-Dip und kleines Salatbukett	12,80 €
...mit rosa gebratenen Lammfilets	23,50 €
„Südtiroler Gröschtl“ – Zarte Rindstafelspitzstreifen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck gebraten, dazu gibt`s ein Spiegelei und Weißkrautsalat	13,50 €
Gulasch von Reh und Hirsch in Wacholdersoße geschmort mit Preiselbeer-Birne, Semmelknödel und Rote-Beete-Salat	17,50 €
Tournedos vom Rinderfilet auf Rotweinglace mit Zwiebel-Confit, Paprika-Bohnen-Kürbisgemüse in Rahm und Bergkäse-Pflanzerl	24,80 €
Filets von Saibling und Zander in Kräuter-Butter gebraten auf leichter Weißweinsauce mit Berglinsen, bunten Gemüsestreifen und Spinat-Parmesan-Nocken	18,90 €

Dessert

Apfel-Birnen-Strudel mit Sahne und Vanilleeis	6,20 €
Maroneneisparfait mit heißen Zimt-Zwetschgen und Gebäck	6,80 €

...und ab dem 24.Oktober lautet unser kulinarisches Motto
„Spätherbstzauber mit Wild“