

Kulinarischer Kalender vom 13.09. – 24.09.2017
„Kürbisgenuss im Spätsommer“

Vorspeise und Suppen

Gebratener Schafskäse im Zucchini-mantel mit Thymian-Honig an Feldsalat mit Kernöl und mariniertem Ingwer-Kürbis	8,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kern und Öl	4,70 €
Wildkraftbrühe mit Kürbiskern-Nockerl und Gemüse	5,50 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Cannelloni mit Kürbis, Kartoffeln und Ricotta gefüllt auf Kürbissahne, dazu gebackene Blumenkohlröschen	12,50 €
...mit Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	16,50 €
...mit Rinderfiletwürfel (180g) in bunter Pfeffersoße	21,50 €
Geschnetzelte Kalbsleber mit Äpfeln, Champignons und Zwiebeln in leichter Balsamico-Glace, dazu Kartoffel-Kürbis-Püree und ein gemischter Salat	17,50 €
Nüsschen vom Rehrücken auf Cassis-Soße mit Pfifferlingen, gefüllter Preiselbeer-Birne, glacierten Karotten, Brokkoli, und Kartoffel-Kürbis-Gnocci	25,00 €
Lachsfilet mit Kürbis, Paprika und Zucchini in Kräuterbutter gebraten auf Blattspinat in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln	19,50 €

Dessert

Hausgemachtes Kürbiskern-Krokant-Eisparfait auf Karamellsoße mit Sahne und Gebäck	6,80 €
--	--------

...und ab dem 27.September 2017 lautet unser kulinarisches Motto
„Grüße aus Südtirol“