

**Hausgeräucherter Lachs, mit Wasabi-Crème fraîche und Spargelsalat**  
*Salmone affumicato in casa, con crem fraîche e Wasabi con insalatina e asparagi*  
€ 19.00.-

**Gebratene Jakobsmuscheln, auf Reismudeln süß-sauer**  
*Capesante rosolate, su pasta al riso agro-dolce*  
€ 20.00.-

**Thunfischsteak kurz angebraten in der Sesam-Kürbis-Kernkruste,  
auf Karotten-Ingwer-Orangensalat**  
*Steak di tonno appena scottato in crosta di semi di zucca e sesamo,  
su insalata con carote-zenzero e arancia*  
€ 20.00.-

**Lauwarmer Carpaccio vom gesottenen Kalbszüngerl, mit Salaten und Radieschen**  
*Carpaccio tiepido di linguetta di vitello cotta, con insalatina e ravanelli*  
€ 17.00.-

**Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche**  
*Terrina di fegato grasso d'oca con "pan'brioche" fatto in casa*  
€ 25.00.-

**Kartoffel-Bärlauch-Radieschengrün-nocken,  
mit Garnelen, Cashewnüsse und Taggiasca-Oliven, leicht pikant**  
*Gnocchi di patate, aglio orsino e verde di ravanelli,  
con gamberi, noci chashew e olive taggiasca, leggermente picanti*  
€ 20.00.-

**Risotto, mit Spargel**  
*Risotto, con asparagi*  
€ 20.00.-

**Taglierini mit Kitzragout**  
*Taglierini con raghú di capretto*  
€ 16.00.-

**Ravioli Plin, gefüllt mit einer Almkäsefonduta**  
*Ravioli Plin, ripieni con una fonduta di formaggio d'alpeggio*  
€ 18.00.-

**Graukäse-Kürbis-Knödl mit Parmesan und brauner Butter**  
*Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso*  
€ 12.00.-

*Bei Bedarf können auch tiefgefrorene Produkte verwendet werden  
Se necessario vengono presi anché prodotti surgelati*

**Filet vom Wolfsbarsch auf Gemüse und einer Sauce von Trompetenpilzen**

*Filetto di branzino con verdure e una salsa di funghi trombetta*

€ 32.00.-

**Entrecôte „Black Angus“ aus Australien  
mit Spargel und einer Portweinsauce**

*Controfiletto "Black Angus" australiano con asparagi e una salsa al vino porto*

€ 34.00.-

**Gebratener Lammrücken auf Kartoffel-Spargel-Gröstl**

*Sella d'agnello arrostita in forno con un "gröstl" di patate e asparagi*

€ 34.00.-

**Rosa gebratene Entenbrust auf Gemüse und einer Chutneysauce**

*Petto d'anatra su verdure e una salsa di mostarda*

€ 30.00.-

**die Menüs werden ab 2 Personen serviert**

*i menu vengono serviti da 2 persone in più*

**4 - Gang Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser)**

*Menu con 4 portate accompagnato con vino al bicchiere (4 bicchieri)*

€ 95.00.-

**Vegetarisches Menü mit 4 Gängen**

*Menu vegetariano con 4 portate*

€ 57.00.-

**Fischmenü mit 4 Gängen**

*Menu con 4 portate a base di pesce*

€ 65.00.-

**Menü mit 5 Gängen**

*Menu con 5 portate*

€ 75.00.-

**KÄSE und DESSERT    FORMAGGI E DOLCI**

**Käsevariation mit Chutney**

*Variatione di formaggi con mostarda*

€ 14.00.-

**Warmes Schokotörtchen auf Früchten (15 Minuten)**

*Tortino caldo al cioccolato su frutta (15 minuti)*

€ 12.00.-

**Crème brûlée von der Passionsfrucht**

*Crema catalana di frutto della passione*

€ 12.00.-

**Schnitte von der Schokolade und Passionsfrucht auf Erdbeeren und Sorbet**

*Fetta di cioccolato e frutto della passione su fragole e sorbetto*

€ 12.00.-

**Grießknödl in Zimtbrösel, auf Früchten (20 Minuten)**

*Canederli di semolino in briciole di cannella, su frutta (20 minuti)*

€ 12.00.-

Gedeck - Hausgemachtes Brot und Butter € 3.00.-    coperto - pane fatto in casa e burro € 3.00.-