



MITTAGSTISCH(11:00 - 15:00 Uhr)

- *Herbstsalat mit Grillgemüse und gebackenem Schafskäse^{a,3,i,g}* 12,80€
- *Hausgemachte Scialatielli mit Rindfleisch-Gemüse-Ragout und frisch gehobeltem Parmesankäse^{a,i,g,8}* 9,90€
- *Hausgemachte Cannelloni fein gefüllt mit cremiger Gemüse-Ricotta-Mischung, mit Mozzarella überbacken auf einem samtigen Kürbiscreme^{a,i,g,8}* 9,90€
- *Putenbrustmedaillons auf Paprikarahmsauce mit Kartoffelpüree und Wintergemüse^{a,i,f,h,3,g,8}* 14,90€
- *Thai-Curry mit Garnelen, knackigem Gemüse und Basmatireis^{i,a,f,g,k,d}* €14,90€
- *Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten^{a,g}* 7,90€

TAGESKARTE(11:00 - 20:30 Uhr)

- *Kinderpunsch 0,2l* 4,20€ / - *Glühwein 0,2l* 4,90€

Suppen, Vorspeisen und Salate:

- *Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kräuter-Croûtons^{a,i,g,8}* 8,60€
- *Gulaschsuppe mit frischem Baguette^{a,i,g,8}* 8,80€
- *Vitello Tonnato: Kalte Kalbstafelspitzscheiben mit Thunfisch-Creme, Kapernäpfeln, Kalamataoliven und frischem Baguette^{a,i,g,8,3}* 18,90€
- *Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, Artischocken, Oliven, Rucola und Parmesan^{a,g,2,3,8}* 18,40€



- *Backhendlsalat: Blattsalat, Kartoffelsalat, gebackene Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl-Dressing^{i,j,h,g,c,a,8}* 18,60€
(-Veganer Backhendlsalat 21,80€)
- *Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenkäse, Thymianhonig und Balsamico-Dressing^{a,j,i,g,8}* 18,40€
(-Veganer Ziegenkäse-Salat 21,80€)

Hauptgerichte:

- *Risotto alla Valdostana: Aromatisches Safran-Risotto verfeinert mit einem bunten Waldpilz-Mix und knusprig gegrilltem Halloumikäse^{a,b,i,g,8}* 19,80€
- *Hausgemachte Ravioli mit Feigen-Käse-Füllung in Salbei-Butter, garniert mit Pecorinokruste, Orangen-Mousse und Pinienkerne^{a,i,g,h,k,c,8}* 22,80€
- *Curry-Wurst XL mit Pommes Frites oder kl. gem. Salat^{g,i,j}* 11,60€
- *Piccata alla Milanese: Kalbslendchen in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti all'Arrabiata "pikant"^{a,i,c,g,8}* 24,90€
- *Cevapcici vom Rind an Djavec-Reis, Ajvar und Pommes Frites, garniert mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln^{a,i,g,8}* 22,80€
- *Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Schwammerlsauce mit hausgemachten Haselnuss-Spätzle und Gemüse Julienne^{a,i,c,g,f,8}* 24,60€
- *Zanderfilet mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln^{d,i,a,g,8}* 27,60€
- *Gegrilltes Lachsfilet auf Senf-Dillsauce mit Butterkartoffeln und Wirsinggemüse^{a,i,g,d,k,8}* 27,80€