

**Kulinarischer Kalender vom 14.09. – 25.09.2016**  
**„Kürbisgenuss im Spätsommer“**

**Vorspeise und Suppen**

Gebratener Ziegenkäse 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	4,90 €

**Hauptgerichte**

Hausgemachte Cannelloni mit Kürbis, Kartoffeln und Ricotta gefüllt auf Kürbissahne, dazu gebackene Blumenkohlröschen	11,50 €
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten auf Gorgonzola-Soße mit Birnen-Kürbis-Pfeffer-Chutney, dazu grüne Bohnen und Bandnudeln	15,80 €
Geschnetzelte Kalbsleber mit Äpfeln, Champignons und Zwiebeln in leichter Balsamico-Glace, dazu Kartoffel-Kürbis-Püree und ein gemischter Salat	17,50 €
Medaillons vom Seeteufel mit Lachsschnitte und Garnelen in Kräuterbutter gebraten auf Prosecco-Sahne mit Blattspinat, Kürbis-Gnocci und geriebenem Parmesan	19,90 €

**Dessert**

Hausgemachtes Kürbiskern-Krokant-Eisparfait auf Karamellsoße mit Sahne und Gebäck	6,50 €
---	--------

...und ab dem 28.September 2016 lautet unser kulinarisches Motto  
„Grüße aus Südtirol“