

Kulinarischer Kalender 28.09. – 09.10.2016
„Grüß aus Südtirol“

Vorspeise und Suppen

Herbstliche Salatauswahl „Bozen“ in Preiselbeere-Vinaigrette mit Südtiroler Rohschinken und Ziegenfrischkäse	8,90 €
...als Hauptgericht	11,80 €
Graupensuppe mit Wurzelgemüse und Speck	4,20 €
Terlaner Weincremesuppe mit Kresse und Croûtons	4,50 €

Hauptgerichte

Spinatknödel mit herbstlichem Gemüse in Kräutersahne, gebratenen Austernpilzen und geriebenem Bergkäse, veredelt mit Trüffelöl	11,80 €
...und Tournedos vom Rinderfilet	24,80 €
„Südtiroler Gröschtl“ – Rindstafelspitzstreifen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck gebraten, Spiegelei und Krautsalat	11,80 €
Zartes Rehgulasch in Wacholder-Rotwein-Soße geschmort mit gefüllter Preiselbeer-Birne, Blaukraut und Pfifferling-Knödel	16,50 €
Filets von Saibling und Zander in Butter gebraten auf leichter Schnittlauch- Meerrettichsahne mit bunten Gemüsestreifen, Speck-Wirsing und Kartoffel-Schüttelbrot-Nocken	18,50 €

Dessert

Amaretto-Eisparfait mit Sahne und heißen Zimt-Zwetschgen	6,50 €
--	--------

...und ab dem 12.Oktober lautet unser kulinarisches Motto
„aus dem Füllhorn des Herbstes“