



## Südtiroler-Menü

Gegrillte Jakobsmuscheln  
auf Rote Bete-Carpaccio mit Meerrettich

Südtiroler Schlutzkrapfen mit brauner Butter,  
Steinpilzen, Tomate und Bergkäse

Seeteufel mit Südtiroler Speck,  
Blattspinat, Berglinsen und gebratenen Kartoffelchen  
oder

Hirschbraten in Lagrein geschmort  
mit Haselnuss-Spätzle und Apfelkompott

Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Mandeln

4 Gang-Menü 59,00 €

3 Gang-Menü ohne Jakobsmuscheln 46,00 €

3 Gang-Menü ohne Schlutzkrapfen 48,00 €

 Südtiroler Weinempfehlung zum Menü 

2019er Weissburgunder trocken

Cantina Terlan Flasche 29,00 €

2017er Sofi Rosso (Cuvée aus Lagrein und Merlot)

Franz Haas, Montan Flasche 26,00 €

## Vorspeisen

Türmchen von Ziegenkäse und Vinschgauer Brot  
mit Tomatenmarmelade und Kräutersalat € 15,00

Brathering vom Bachsaibling auf Kartoffel-Radieschensalat mit violetter Senf € 16,00

Gebackenes Kalbsbäckchen und Kalbsbries mit Bozener Sauce und Feldsalat € 16,50

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Rote Bete-Carpaccio mit Meerrettich € 17,50

Brettl-Jause für 2 Personen € 26,00

... mit Südtiroler Speck, Kaminwurz, Hirschsalami, Bergkäse,  
Weinkäse aus dem Pustertal, Gürkchen, Oliven, Meerrettich und Schüttelbrot

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel und Flädle € 6,50

Terlaner Weinsüppchen mit Zimt und Croutons € 7,00

Kürbiscrèmesüppchen mit Curry, Kokos und Kürbiskernen € 8,00



### Salatteller

Salat „Fisch und Chips“ - Blattsalate mit Joghurtdressing,  
gebackenen Fischmedaillons, Kartoffelchips und Senftunke € 13,50  
Kleinere Portion als Vorspeise € 11,50

Bunter Herbstsalat in Walnussdressing,  
mit Südtiroler Speck, Walnüssen, Feigen und Croutons € 16,00  
Kleinere Portion als Vorspeise € 14,00

### Vegetarische, Südtiroler Gerichte

Zwei Vinschgauer Kasknödel mit Kümmel-Krautsalat € 12,50

Südtiroler Schlutzkrapfen in brauner Butter  
mit Steinpilzen, Tomate und Bergkäse, dazu ein kleiner Feldsalat € 17,50



Goldforellenfilet mit Estragonschaum,  
gebratenem Blumenkohl und Kartoffelpüree € 27,00

Seeteufel mit Südtiroler Speck,  
Blattspinat, Berglinsen und gebratenen Kartoffelchen € 29,00

### Fleischgerichte

„Meraner Schlachtteller“  
mit Spezialitäten von der Metzgerei Siebenföcher aus Meran  
(Bauern-Mettwurst, Rippchen, Kasknödel und Sauerkraut) € 22,00

Hirschbraten in Lagrein geschmort mit Haselnuss-Spätzle und Apfelkompott € 26,00

Almochsenfilet im Bergheu gegart,  
mit Steinpilzrahmsauce, Serviettenknödel und Gemüse € 34,00

Lammrücken mit Ziegenkäsekruste,  
Tomaten-Bohnen-Artischockenragout und Kartoffelgratin € 29,50

## Vom Grill

Rumpsteak	200g	€ 24,00
Großes Rumpsteak	300g	€ 30,00
Rinderfiletsteak	200g	€ 32,50

zu unseren Steaks servieren wir Ihnen wahlweise

Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise oder Pfefferrahmsauce  
und Pommes frites oder Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin

Gemischter Beilagensalat € 4,50

Saisonales Marktgemüse € 4,50

## Deftiges, ...alt bewährt

Halbes Hähnchen mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	€ 9,50
Schnitzel aus dem Schweinerücken	
...mit Sahnesauce	€ 13,50
...mit Paprikasauce	€ 13,50
...mit Champignon-Rahmsauce	€ 15,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 22,50
Rostbraten mit gebackenen Zwiebeln und dunkler Sauce	€ 24,00

zu unseren deftigen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise  
Pommes frites oder Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin

Gemischter Beilagensalat € 4,50

Saisonales Marktgemüse € 4,50

Lust auf etwas Süßes oder einen duftenden Kaffee?  
Fragen Sie nach unserer Dessert- & Kaffeekarte!

„... was hat uns denn die Politik da wieder tolles eingebracht?“

WIR kennen die guten Zutaten unserer frisch zubereiteten Speisen!

**Allergiker und Gäste mit Unverträglichkeiten** konnten wir bisher schon bestens beraten,  
jetzt müssen wir das Ganze schriftlich tun - in einem separaten Ordner zusammengefasst.

Sprechen Sie uns doch bitte einfach an, wenn wir Sie beraten sollen. Das machen wir wirklich sehr gerne! ...Ihr Küchenteam