



### **Unsere Weinempfehlung:**

- \*Weisswein: Castell-Castell Silvaner 2015/ Deutschland 0,2 l** € 6,90  
*Sortentypischen Duft nach Steinobst und einer feinen Wiesenkräuternote.  
Am Gaumen herrlich mineralisch, saftig und sehr frisch.*
- \*Rotwein: : Cabernet Sauvignon Umbria 2014 / Italien 0,2 l** € 6,90  
*Volles, intensiv duftendes Bouquet, burgunderrote Farbe.  
Vollmundig im Geschmack, mit langanhaltender Frucht im Gaumen.*

### **TAGESKARTE**

- Salat von gebratenen Wurzelgemüse und Wildkräutern mit  
Südtiroler Speck und Burrata** € 10,90
- Carpaccio vom Rind mit gerösteten Cashewkernen** € 12,90
- Dreierlei vom Lachs mit Kartoffelrösti und Wasabischaum** € 14,50  
\*\*\*\*\*
- Kürbissuppe mit Garnelenspießchen** € 6,50  
\*\*\*\*\*
- Vegetarische Gemüselasagne mit gehobeltem Grana Padano** € 9,90
- Pappardelle mit Wildragout und gebratenen Waldpilzen** € 14,50  
\*\*\*\*\*
- Duo von Lachs und Seeteufel auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln** € 22,50  
\*\*\*\*\*
- Tiroler Gröstl mit Beilagensalat** € 10,90
- Ochsenbacken im Ofen geschmort mit Kartoffelpüree und Gemüse** € 18,90
- Rosa gebratene Entenbrust in Dattelsauce  
mit Kartoffelgratin und Ratatouille** € 18,90
- \*\*\*\*\* € 7,90
- Lebkuchenmousse mit eingelegter Rotweibirne 1** € 7,90
- Christstollen-Tiramisu mit frischen Beeren 1**