

ABENDKARTE ab 18.00 Uhr

BEEF TARTAR - unser Klassiker vom Filet ACGMO geröstete Cashewkern-Creme eingelegte Karotten Wachtelei Gurken-Relish Kapern Toast Butter	klein mittel groß 11 15 18
VITELLO TONNATO vom Tiroler Berg-Kalb DGM Thunfisch-Sauce Rucola frittierte Kapern Trüffelerdäpfel-Chips	14,5
Gratiniertes ZIEGEN-FRISCHKÄSE CM G Blutorangenfilet Frühlingssalat Granatapfeldressing	11,5
Babyspinat-RISOTTO französischer Ziegenkäse GLO mit gebratenen Jakobsmuscheln BA mit gegrillten Steingarnelen BA	Vor- Hauptspeise 11,5 14,5 Stück 3 Stück 3
Spaghetti AGLIO, OLIO, PEPERONCINO Parmesan GALO mit gebratenen Jakobsmuscheln BA mit gegrillten Steingarnelen BA	Vor- Hauptspeise 6,5 9,5 Stück 3 Stück 3
CREMESUPPE vom FRÜHLINGSKRÄUTERN Frühlingsröllchen AFGLO	6,2
RINDERCONSOMMÉ Wurzelgemüse hausgemachte Kräuterfrittaten Olivenöl ACGLO	5,5
Cremig gerührtes WALDBEERSORBETO mit homeinfused WILDBERRY-GIN o	6,5
Spaghetti PRINCS Gegrillter Garnelenspieß, Cherrytomaten Knoblauch Basilikum-Pesto Rucola GACB	14,9
Spaghetti GAMBERI Garnelen Zwiebel Paprika und Tomaten vom Grill Knoblauch frischer Chili ABC	14,9
Penne ALLA PUTANESCA Sardellen Oliven Tomaten Jungzwiebel Kapern ADC	9,8
Karamellisierter KAISERSCHMARRN Zwetschkenröster AGCO	8,5
SCHOKO-BROWNIE hausgemachtes Mangoeis ACEGO	7,9
DUETT von HAUSGEMACHTER EISCREME wahlweise: Mango Waldbeere Erdbeere Passionsfrucht	6
KÄSETELLER AGLMO Rosso (Schärdinger Affineur), Heumond (Tirol), cremiger Bergbauern Käse (Bayern), Appenzeller (Schweiz), Saint Maure (France), Grana Padano (Italien) Feigensenf, Weintrauben, Butter, Baguette	10,5 14,5