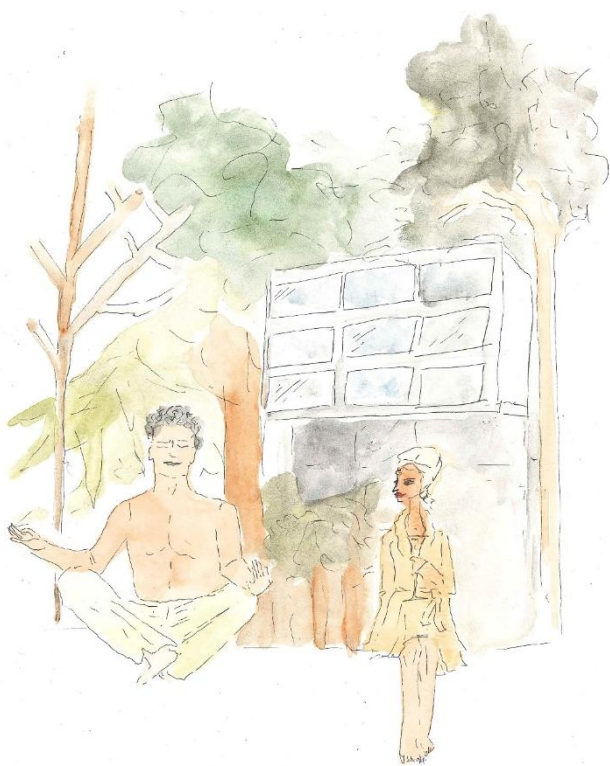




Mittagstisch 12.00 – 14.00 Uhr

HERBSTSALAT.23

Kürbis, Rauke. Feldsalat. Grüner Salat.
Ziegenkäse. Kastanien. Apfel. Leinsamenchip.
Tellerlinsen. Kräuter Dressing.

Pinsa.19

Kürbiscreme. Büffelmozzarella. Romanaherzen.
Lardo. Sauerrahm.

CLUB SANDWICH MIT POMMES.26

Grüner Salat. Tomate. Ei. Truthahn. Speck.
→TIPP: jetzt auch als vegetarische Variante mit Seitan

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und
karamellisierten Kürbiskernen.14

RINDERBOUILLON.14

Mit Speckknödel. Mit Leberspätzle.

SÜDTIROLER MARENDE.25

Speck. Rindergeselchtes. Kaminwurze.
Capriz Käse.
Sauer eingelegtes Gemüse. Meerrettich. Bauernbrot.

KNÖDELTELLER.19

Spinat. Rote Beete. Käse.

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE.

Basilikumpesto.22 | Ragú.19 | Tomate.16

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN.19

Bauernbutter von „Knollhof“.
Parmigiano Reggiano DOP 36 Monate Reifung

WIENERSCHNITZEL VOM KALB.27

Röstkartoffeln. Preiselbeeren.

Nachmittagskarte 14.00 – 21.00 Uhr

HERBSTSALAT.23

Kürbis, Rauke. Feldsalat. Grüner Salat. Ziegenkäse.
Kastanien. Apfel.
Leinsamenchip. Tellerlinsen. Kräuter Dressing.

Pinsa.19

Kürbiscreme. Büffelmozzarella. Romanaherzen. Lardo.
Sauerrahm.

CLUB SANDWICH MIT POMMES.26

Grüner Salat. Tomate. Ei. Truthahn. Speck.
→TIPP: jetzt auch als vegetarische Variante mit Seitan

KÜRBISCREMESUPPE.14

Mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen.14

SÜDTIROLER MARENDE.25

Speck. Rindergeselchtes. Kaminwurze. Capriz Käse.
Sauer eingelegtes Gemüse. Meerrettich. Bauernbrot.

KNÖDELTELLER.19

Spinat. Rote Beete. Käse.

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE.

Basilikumpesto.22 | Ragú.19 | Tomate.16

Dessert

HIESIG Eis.Werk.Statt:

handwerklich hergestelltes Eis aus frischen,
regionalen Zutaten – strikt nach Saison

APFELKÜCHLEIN MIT VANILLEEIS

der Eismanufaktur "Hiesig".12

→ *TIPP*: fragen Sie nach der veganen
oder glutenfreien Variante, wenn Sie möchten

HAUSGEMACHTE TORTEN UND KUCHEN