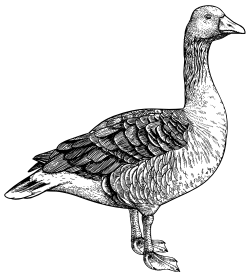


SEIT 1350		SPEISENKARTE	APERITIVO IL NOSTRO AMERICANO Campari, Americanotraube, Wermouth, Soda 14 ⁵⁰
		DURCHGEHEND VON 12:00 – 21:00 UHR	



EMPFEHLUNG

ROSA GEBRATENES KALBSFILET FÜR 2 PERSONEN

mit Spinat, Semmelstoppelpilz,
Erdäpfelpüree und Thymianjus

44 p.P

Klassiker

TARTARE VOM NATURRIND 23 / 29

120 / 200 GRAMM

mit Senfkaviar,
Artischockenchips und Gartenkresse

KALBSLEBER ODER KALBSBRIES 29

mit Erdäpfelpüree und Zwiebelsauce

DAZU

Spinat-Artischocken-Gemüse 8

AUS DEM BUTTERSCHMALZ-PFANDL

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALBSRÜCKEN 36

AUSGELÖSTES BACKHENDL 29

serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat
und handgerührten Preiselbeeren

VORSPEISEN

GEBEIZTES FILET VOM HEIMISCHEN ZANDER 24

mit roter Rübe, Crème fraiche und Dill

VARIATION VOM NEAPOLITANER KÜRBIS..... 19

mit Schottenspitzkäse, Dotter und Il Nostro Trauben-Senf

MARINierter KALBSTAFELSPITZ 24

mit eingelegtem Rhabarber, Mandeln und Frisée

HAUSGEMACHTE ARTISCHOCKEN RAVIOLI 27

mit jungem Spinat und schwarzem Herbsttrüffel

als Hauptgang 34

TAFELSPITZSUPPE 9

mit kleinem Kaspressknödel oder Griessnockerl

CREMESUPPE VOM SELLERIE..... 16

mit Wildschweinkrokette, Quitte und Haselnuss

HAUPTGERICHTE

SALTIMBOCCA VOM FASAN..... 38

mit Topinambur, Kohlsprossen und Thymianjus

IN IL NOSTRO OLIVENÖL KONFIERTES LACHSFORELLENFILET 36

mit Grünkohl, gelber Rübe und Erdäpfel Nidei

GEGRILLTES BACHSAIBLINGSFILET..... 39

mit roten Linsen, Fisolen und Prosciuttoschaum

CREMIGES KAROTTENRISOTTO 29

mit Semmelstoppelpilz und Salzzitrone

mit gebackener Entenleber +12

VEGETARISCHE GRAMMELKNÖDEL..... 32

mit Kürbis, Schnittlauch und Ricottacreme

OSSOBUCCO VOM TAUERNHIRSCH..... 36

mit Rahmpolenta, Schmortomate und Brokkoletti

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN AUS SALZBURGER JAGD..... 46

mit Petersiliencreme, Radicchio und Portweinfleigen