



## Empfehlung

Ayinger Frühlingsbier 0,5 l 4,90 €

## VORSPEISEN

Kleiner Salat der Saison <sup>3/11</sup> .....	6,50 €
Matjesfilet / Rote Bete / Sauce Remoulade / Salatbouquet / Kartoffeln <sup>2/3/11</sup> .....	13,90 €
Blattsalate / gebratener Ziegenkäse / Trüffelhonig <sup>2/3/11</sup> .....	12,90 €
Salatvariation / Putenstreifen / gebratene Waldpilze <sup>2/3/11</sup> .....	14,90 €
Büffelmozzarella / Tomate / Basilikum Pesto / Südtiroler Speck <sup>2</sup> .....	14,90 €
Oktopuss-Carpaccio / Tomaten-Lauch-Vinaigrette / Salatbouquet <sup>2/3/</sup> .....	14,90 €
Vitello Tonnato / Ruccola / Kapern <sup>2/3/</sup> .....	14,90 €

## HEISSE SUPPEN

Südtiroler Gerstensuppe / Rauchfleisch <sup>11</sup> .....	6,50 €
Rinderkraftbrühe / Leberknödel / Gemüsestreifen <sup>11</sup> .....	5,90 €

## PASTA, PASTA...

Penne Arrabiata / Grana Padano <sup>2/11</sup> .....	10,90 €
Trilogie von Südtiroler Nocken / geschmolzene Butter / Grana Padano <sup>2/11</sup> .....	14,90 €
Gefüllte Gnocchi/ Ragout von frischen Spargeln / Grana Padano .....	17,90 €
Kartoffel-Trüffel-Ravioli / Schnittlauch-Butter / Grana Padano <sup>2/11</sup> .....	17,90 €

## FISCH

Filet vom Saibling / Blattspinat / Kartoffeln / Riesling-Schaum. ....	26,90 €
Filet vom Viktoriabarsch / Kartoffelkruste / Spargel-Ragout / Waldpilze. ....	24,90 €

Die Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Vorgeschriebene Information über Zusatzstoffe für unsere Gäste:

A=Geschmacksverstärker / E=geschwefelt / F=geschwärzt G=Phosphat / I=Phenylalaninquelle / J=gewachst / 1=Farbstoff / 2=konserviert / 3=Antioxidation / 9=koffeinhaltig / 10=chininhaltig / 11=Süßmittel



## FLEISCH

Duo vom Rehrücken & Ragout / Rosenkohl / Pilze / Serviettenknödel <sup>E/A/2</sup> .....	29,90 €
Geschmortes Lamm-Haxerl / Bärlauch-Kartoffelpüree / Prinzessbohnen <sup>E/A/2</sup> .....	24,90 €
Ofenfrisches Spanferkel-Schäufele / Ayinger Biersauce / Kartoffelknödel / Krautsalat <sup>E/A/2</sup> .....	17,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten / Ayinger Biersauce / Kartoffelknödel / Krautsalat <sup>E/A/2</sup> .....	14,90 €
Tafelspitz / Buttergemüse / Meerrettichsauce / Kartoffeln <sup>E/A/2</sup> .....	19,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb / Bratkartoffeln / Preiselbeeren <sup>2/11</sup> .....	24,90 €
Zwiebelrostbraten vom Rib Eye / Buttergemüse / Kartoffelgratin <sup>11</sup> .....	25,90 €
Ochsenbacken / Buttergemüse/ Kartoffelpüree <sup>E/A/2</sup> .....	23,90 €
Gebratenes Schweinefilet / Ragout von frischen Spargeln / Kartoffel-Gratin .....	22,90 €
Wirsingwickerl vom Kalb/ Kartoffelpüree / Buttergemüse.....	18,90 €

## DESSERT

Ausgezogene <sup>2/3</sup> .....	4,50 €
Tiramisu <sup>11</sup> .....	7,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn / Apfelmousse.....	13,90 €
Südtiroler Apfelstrudel / Beerenragout / Vanilleeis <sup>11</sup> .....	7,90 €
Marillknödel / Beerenragout / Vanilleeis <sup>11</sup> .....	8,90 €
Kokos – Pana Cotta / Mango-Schaum <sup>2/11</sup> .....	6,90 €
Affogato / Espresso / Vanilleeis <sup>11</sup> .....	4,70 €

## BROTZEIT

Hausgemachter Obazda / Rote Zwiebeln / Brot <sup>E/F/G</sup> .....	9,90 €
Südtiroler Speckbrett / Kaminwurzeln / Bergkäse/Meerrettich <sup>E/F/G</sup> .....	14,90 €

Die Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Vorgeschriebene Information über Zusatzstoffe für unsere Gäste:

A=Geschmacksverstärker / E=geschwefelt / F=geschwärzt G=Phosphat / I=Phenylalaninquelle / J=gewachst / 1=Farbstoff / 2=konserviert / 3=Antioxidation / 9=koffeinhaltig / 10=chininhaltig / 11=Süßmittel