

Speisekarte für Restaurant und Terrasse

Unsere Aperitif – Empfehlung:

**Schlumberger brut sparkling klassik
0,1 l - 5,80 €**

Suppen - Vorspeisen - Pasta

Für den kleinen Hunger vorab:

**Südtiroler Bio- Bergbauernspeck aus Salurn-
„macelleria magnani “ serviert mit Traubengelee
8,50 €**

**Feine Kürbissuppe vom Hokkaido
verfeinert mit Kokosmilch, Chili, Curry und Orange, dazu
steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne
sowie ein Schwarzbrotchip
7,90 € (veggie und vegan)**

**Dötzer's Fischsuppe
nach apulischem Rezept
9,90 €**

**Rucola Salat
mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und
gratinierten Ziegenkäse in Balsamico Vinaigrette
10,90 €**

**Carpaccio von der roten Beete
mit einer Trüffel Vinaigrette und gebröseltem Ziegenkäse-
11,90 €**

**Carpaccio vom Sashimi-Thunfischfilet
mit Limette, Soja und Sesam mariniert dazu ein Kressemix
und Wasabi
13,90 €**

**Carpaccio vom Rinderfilet
mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola und Trüffelhonig
14,90 €**

**Antipasti für ZWEI - zum Teilen:
Bunte Salate / Original Parmaschinken Fior di Maso /
gegrilltes Gemüse / Mozzarella / Alici / marinierter Scampi/
Taggiasca Oliven-Preis per Person
13,90 €**

**Gebratene rote Wildgarnelen und Jakobsmuscheln
Kürbis / Blattspinat/ Olivenölkaviar
17,90 €**

**Gratinierte einheimische Waldpilze
Trüffelpecorino, wilder Broccoli
10,90 €**

**Gefüllte Trüffelgnocchi
in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat,
Ofen-Tomaten und gehobeltem schwarzem Herbsttrüffel
18,90 € (vegetarisch)**

Hauptgerichte

„Fichtelgebirgsreh“

**Der zarte Rehbraten aus der Keule- geschmort in
schwarzer Johannisbeersöße , dazu Bayreuther Klöße,
frische Wald-Schwammerl, Apfelblaukraut, Selleriestroh
und Preiselbeeren
19,90 €**

**Zarte Schweinelendchen
mit Südtiroler Knusper- Bauernspeck, dazu frische
einheimische Balsamico –Steinpilze und Kräuter –
Reibeküchlein
19,90 €**

Unser Klassiker:

„Wiener Schnitzel“

2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat

21,90 €

Unser Steak Special!

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca.200 g gegrillt und in Tranchen geschnitten) serviert auf Rucola Salat, Kirsch Tomaten und Parmiggiano - dazu Rosmarin Kartoffeln sowie alter Balsamico aus Modena

23,90 €

„Surf & Turf“

Gegrilltes Top Black Angus Roastbeef (250 g.) mit 3 Stück Knoblauch Garnelen, einem Kartoffelgratin und überbackenen, grünen Parmesanspargel

28,50 €

Variation vom Pata Negra – Iberico Bellota Schwein

Die knusprigen Spareribs und das zarte Rückenfilet in feiner Sherryjus, mit Pimientos de Padron, Aioli und einem mediterranem Kartoffel-Stampf

(Getrocknete Tomaten, Oliven aus Ligurien, Basilikum)-

22,90 €

„Lammrücken gegrillt“

Zartes Lammrückenfilet „ Silver Farm“ mit Olivenöl und Pfeffer mariniert/ zweierlei von der Bohne/ Gratinkartoffeln/ Thymian- Knoblauchjus mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Oliven

24,50 €uro

Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten , serviert in einer Franken- Riesling Soße, dazu ein Kren-Kartoffelstampf, feine Balsamico Linsen und rote Beete –

23,90 €

**Filet's vom Wolfsbarsch in Gardasee Olivenöl gebraten,
dazu eine Limettenhollandaise, toskanische Borlottibohnen
und gefüllte Trüffelgnocchi
24,90 €**

Weinempfehlung vom Gardasee:

Cavalchina Lugana L`Lac 2019
100 % Trebbiano di Lugana- blumig, duftig mit herrlicher
Frische im Glas-
- **0,1 l - 4,50 €**
0,2 l - 7,80 €
Flasche 26,50 €

Weinempfehlung aus Südtirol:

Auer Chardonnay Mont Mes frisch, fruchtig
0,1 l - 4,00 €
0,2 l - 7,5 €
Flasche 25,00 €

**Bitte beachten Sie unseren Küchenschluss in der aktuellen
Situation um 21:00 Uhr !**