

Unsere Karte 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
8,50 € (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 €

Sommer-Antipasti:

Original Parmaschinken
Fior di Maso / Galiamelone / Burrata aus Apulien / kleine
Strauchtomaten/ Taggiasca Oliven
15,90 €

Gebratene rote Wildgarnelen
Wasabi-Mayo/ frische Steinpilze/ Avocado
16,90 €

Gefüllte Trüffelgnocchi
in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat,
Ofen-Tomaten und gehobeltem schwarzem
Sommertrüffel
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 Ruccola 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 St. 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 €

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 €

aus Südtirol Auer

Chardonnay Mont Mes frisch, fruchtig unser Terrassenwein

0,1 l | 4,00 €

0,2 l | 7,50 €

Flasche 25,00€

Bitte beachten Sie unseren Küchenschluss um 21:00 Uhr.