

WEINE

ROT

Lambrusco „Qualitätswein“ • Amabile • 7,5 % • 0,2l	6,00 €
Bardolino • “Hauswein“ • Garda • 2023 • 12,0% • 0,2l	6,50 €
...als Weinschorle 0,2l	6,00 €
Vitello • Cabernet • Apulien • 2019 • 14,5% • 0,2l	9,50 €
Feudo Badalà • PRIMITIVO • Apulien • 2022 • 13,5% • 0,2l	9,50 €
Brigl • Edelvernatsch • Südtirol / Alto Adige • 2022 • 13% • 0,75l	24,50 €
Fantini • Monepulciano d`Abruzzo • 2019 • 13 % • 0,75l	27,50 €

WEISS / ROSÉ

Frizzantino • Amabile • 7,5 % • 0,2l	6,00 €
Pinot Grigio • “Hauswein“ • Garda • 2023 • 12,0% • 0,2l	6,50 €
...als Weinschöle 0,2l	6,00 €
Werkstück Weimar • Poet • 2022 • 12 % • Cuvée • halbtrocken • 0,75l	22,50 €
Monte Cicogna IMPERIALE • Lugana • Lago di Garda • trocken • 2023 • 13,5% • 0,75l	36,00 €
Heinrich Gies • Merlot rosé • Pfalz • 2022 • 12,5% • 0,2l	7,80 €
Schwane • Bacchus • Franken • 2022 • 11,5% • 0,75l	22,50 €
Weingut Castell • “Tell Me” White • Silvaner • Franken • 2023 • 12% • 0,2l	MUST HAVE 7,80 €
Eisacktal Valle Isarco • Südtirol / Aldo Adige • Chardonnay • 2022 • 14 % • 0,2l	9,80 €
Di Lenardo • Sauvignon • Venezia • 2022 • 13 % • 0,2l	8,90 €
Heinrich Gies • Blanc de Noir • Pfalz • 2023 • 12,5 % • trocken • 0,75l	24,00 €

APERITIF DER WOCHE

Martini Bianco • Tonic Water • Rosmarin • Zitrone & Eiswürfel	8,90 €
---	--------

PETIT CHIC

Datteln im Speckmantel (8 Stk.) • auf etwas Salat serviert	12,90 €
Carpaccio vom Rind • Rucola • Parmesan	17,90 €
Sashimi vom Lachs • Teriyakisauce • Wasabi • Wakame	24,90 €

PASTA

Rigatoni • Bolognese	12,50 €
Cremige Trofie • Basilikum-Pesto • Parmesan • Steinbuttfleisch vom Grill on Top	28,50 €

VEGAN DER WOCHE

Veganer Süßkartoffeleintopf – nimm mich	9,50 €
Vegane Hackbällchen in Tomatensauce • Pommes Frites	15,90 €
Vegane Schupfnudeln mit Mohn (süß)	12,90 €

MOULES-FRITES

Miesmuscheln in Weißwein-Knoblauch-Sud • Pommes Frites	18,50 €
--	---------

NICE TO MEAT YOU

Roulade • klassisch • Blaukraut • Kartoffel-Stampf	19,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel • Waldpilzsauce • Schupfnudeln mit Pfifferlingen	28,50 €
Rib Eye • Grill • Kräuterbutter • Pfifferling-Käsespätzle-Taler	38,50 €

MAIN MARE

Forelle vom Grill • Gnocchi mit Gemüse • Zitrone	24,50 €
Paniertes Seelachsfilet • Zitrone • cremige Kartoffeln mit Gemüse aus der Pfanne ge	19,50 €
Dorade für „ZWEI“ (ca. 900g) • Grill • Tagesgemüse • Kartoffeltaler aus Süßkartoffeln und Kartoffeln	49,50 €

GLÜCKSMOMENTE

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	1 Pers. 6,80 € / 2 Pers. 12,50 €
Affogato (doppelter Espresso + 1 Kugel Vanilleeis)	7,80 €
Basilikumsorbet (Kugel)	4,00 €
Gutzele: Panna Cotta mit Passionsfrucht im Glas	6,80 €