

WEINE

ROT:

Lambrusco „Qualitätswein“ • Amabile • 7,5 % • 0,2l	6,50 €
Bardolino • “Hauswein“ • Garda • 2023• 12,0% • 0,2l	6,80 €.....als Weinschorle 0,2l...6,00 €
Primitivo • Monte Martino • Veneto • 2022 • 13,5% • 0,2l	7,80 €
Strahlkraft • Christian Bamberger • Cuvee trocken • Nahe • 2022 • 13,5% • 0,75l	32,50 €
Vitello • Primitivo • Apulien • 2022 • 13,5% • 0,75l	34,50 €
Domini Veneti • Appassimento • Veneto / halbtrocken • 2024 • 14% • 0,75l	27,50 €
Chianti D.O.C.G. • IL MIO / Toskana • 2024 • 12,5% • 0,2l	7,80 €
Bobore • Cannonau • Sardinien • 2024 • 13% • 0,75l — ein Genuss —.....	34,50 €

WEISS / ROSÉ:

Frizzantino • Amabile • 7,5 % • 0,2l	6,50 €
Pinot Grigio • “Hauswein“ • Garda • 2023• 12,0% • 0,2l	6,80 €.....als Weinschöle 0,2l.....6,00 €
Domini Veneti • Lugana • Veneto • 2024 • 13 % • 0,75l	38,00 €
Domini Veneti • Soave • Veneto • 2025 • 12,5 % • 0,75l	34,00 €
Schmetterlinge im Bauch von Kiefer • rosécuvée • Baden • feinherb • 2024 • 11,% • 0,2l	7,80 €
Den Tag versüßen von Kiefer • lieblich • Baden • cuvée • 2025 • 10,5% • 0,75l	19,50 €
Alois Ladeder • Pinot Bianco • Südtirol • trocken • 2025 • 12% • 0,75l	28,50 €
Weingut Schwanen • Bacchus • Franken • 2023 • 9,5% • 0,2l	7,50 €
Eisacktal Valle Isarco • Südtirol / Aldo Adige • Chardonnay • 2022 • 14 % • 0,75l	38,00 €
Eisacktal Valle Isarco • Südtirol / Aldo Adige • Sauvignon • 2023 • 13,5 % • 0,75l	45,00 €

APERITIF DER WOCHE OHNE ALKOHOL

Lillet Blanc „alkoholfrei“• Wild Berry • frische Beeren • auf Eis (3,5).....	8,50 €
--	--------

STARTERS AND TO SHARE

Kokos-Curry-Suppe.....	7,80 €
Kokos-Curry-Suppe mit Pak Choi und Ente.....	12,80 €
Pinsabrot mit Ziegenkäse & Oliven & rote Zwiebeln.....	10,50 €
Carpaccio vom Rind • Rucola • Parmesan und frisch gehobelter Saison-Trüffel	19,90 €
Datteln im Speckmantel auf etwas Salat angerichtet	12,90 €
Beef Tatar (120g) • klassisch • Waffelkartoffel mit Mozzarella und Honig überbacken • Rosmarin.....	22,50 €
Vitello Tonnato	14,50 €

NIMM MICH

Cremige Penne • Pfifferlingsauce • Parmesan	14,90 €
---	---------

EVERYBODY'S DARLING

Ravioli mit Feigen- und Taleggiofüllung • Salsiccia • Rosmarin • Kirschtomaten • Parmesan.....17,50 €

PINSA DER WOCHE

Mascarpone • karamellierte Zwiebeln • Kürbisspalten • Gorgonzola.....16,50 €

NICE TO MEAT YOU

Entenkeule aus dem Ofen • feine Sauce • Blaukraut • Klöße22,50 €

Kalbsleber • Pfanne • Marsalasauce (süßlich) • Zwiebeln • Tagliatelle + Parmesan.....24,50 €

Paniertes Hirschsteak • Preiselbeeren • Pommes Frites27,50 €

Argentinisches Roastbeef (ca. 300g) • Tagliata Style • Rucola & Kirschtomaten & Parmesan.....39,50 €

Kotelett v. Duroc-Schwein • Grill • Cafe de Paris Butter • Parmesan-Kartoffel-Püree • Hokaido-Kürbisspalten....26,50 €

MAIN MARE

Big Eye Tuna • medium-rare gegrillt • Pistazien-Teriyaki-Spiegel angerichtet • gebratenen Pfirsich • Gemüse..36,50 €

Steinbuttfilet • Pfanne • Kirschtomaten • Kapern & Rosmarin • etwas pikant • Süßkartoffel-Püree34,50 €

Regenbogenforelle für 2 Personen • Grill • Rosmarinkartoffeln • Tagesgemüse.....29,50 €

DAS BESTE ZUM SCHLUSS.

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern1 Pers. 7,00 € / 2 Pers. 13,00 €

Affogato (doppelter Espresso / Vanilleeis).....8,90 €

Tiramisu im Glas7,50 €

Creme Brulée mit Espuma von der Meringe on Top.....9,50 €

Softeis von fwip „Vanille • Schokolade • Frozen Joghurt • Mango-Sorbet • Pistazie • Salted Caramel – Auswahl..4,50 €

DESSERTWEIN

Rieslaner „Spätlese“ – edelsüß • Christine Pröstler • Franken • 2024 • 9 % • 0,1l6,50 €.....als Flasche 0,5l.....29,50 €