

Speisekarte für Juni

Der Auftakt

Baguette mit Aioli ^(a,c)

4 Scheiben

5

Datteln im Speckmantel

Datteln mit Mandelkern 6 St

8

Pimentos de Padron

mit Meersalz

6

Marinierte Oliven

6

Vorspeise

Garnelenpfännchen

Black Tiger Garnelen/ Olivenöl/ Knoblauch/ Chili (a,b,c)

12,5

Tomatencremesuppe ^(f,5)

7

Beilagensalat

5

Hauptgang

Südamerikanisches Rumpsteak

Chimichurri (traditionelle arg. Sauce)

Pommes frites

32

Schnitzel Jägerart

frische Champignons

in einer feinen Rahmsauce Pommes frites (a,f,c)

20

Carpaccio & Trüffel – Pasta

Hauchdünnes Rindercarpaccio mit Parmesan und Spinat, serviert mit Spaghetti in Trüffelrahm

27

Schweineschnitzel Wiener Art

Pommes frites (a,f,c,k,6)

18

Schnitzel vom Landschwein

Sauce Bernaise / Pommes frites (a,f,c,k,6)

20

Herzhaftes Rumpsteak

Kräuterbutter / Pommes frites

32

Rumpsteak Montanara

Pommes frites / Gorgonzola Spinat Sauce

34

Spaghetti Gamberetti

Black Tiger Garnelen

Zwiebeln/Olivenöl/Knoblauch/Tomatensauce frische Tomaten (a,)

20

Südtiroler Spinatknödel

feine Nussbutter / Parmesan (a,5)

19

Zigeuner Schnitzel

Pommes frites (a,f,c,)

20

Spaghetti Mutti

frische Tomaten/Olivenöl/Knoblauch

Basilikum/Parmesan (a,5)

17

Crostini Veggi

überbackenes Baguette

eingelegtem Grillgemüse / Rucola / Parmesan

Topping

19

Gegen Aufpreis reichen wir Ihnen gerne nach: Brot 2 Euro; Parmesan 3 Euro; Soßen 4 Euro

Wir bitten Sie von Umbestellungen abzusehen.

Sollten Sie jedoch den Wunsch haben eine Beilage zu wechseln berechnen wir 2 Euro je Umbestellung. Wir bitten um Ihr Verständnis.

„Alle Preise in Euro incl. der gesetzlichen MwSt“