

WEINEMPFEHLUNG

WEISS .

SAUVIGNON . WINKL . TERLAN . 2023 0,75 l € 46,00
Fruchtig | belebende Säure | trinkig

ROT .

TERRA DI MONTEVERRO . 2019 0,75 l € 60,00
Intensiv | elegant | dunkle Beeren

RARITÄT.

CHARDONNAY AU . TIEFENBRUNNER . 2019 0,75 l € 149,00
Exotische Früchte | mineralisch | harmonisch

DIGESTIF .

ARONIABEERE . SCHWARZ 2 CL € 19,00

TIPP

GUTES AUS LUKI'S WEINKELLER FÜR ZUHAUSE

Gerne können Sie auch alle Weine von unserer Weinkarte mit nach Hause nehmen. Die Preisliste dafür finden Sie an der Rezeption. Gerne nimmt sich Lukas auch die Zeit, um ein paar gute Tropfen mit Ihnen zu verkosten. Da fällt die Wahl sicherlich leichter ;-)

MENU LIGHT

Frisch gebackenes Brot & Aufstrich

UNSERE SALATSCHÜSSEL .

Marinierte Salate | Granatapfel | Grillgemüse | Frenchdressing

SUPPE .

Parmesancappuccino | Parmesanklößchen | Thymianöl

HAUPTGERICHT .

Fregola Sarda | Tomate | Büffelmozzarella | Balsamico

LIGHT DESSERT .

Zitrone | Prosecco

Käseauswahl vom Buffet

SPECIALS

RIB EYE . DRY AGED . HANNES MAIR . CA. 700 GR

mit Beilage was der Garten gerade zu bieten hat

100 gr./ 9,50 €

TAGLOLINI HAUSGEMACHT . JAKOBSMUSCHEL .

GARNELE SIZILIEN . BISQUE . AMALFI ZITRONE

26,00 €

MENU CLASSIC

Frisch gebackenes Brot & Aufstrich

UNSERE SALATSCHÜSSEL .

Marinierte Salate | Granatapfel | Grillgemüse | Frenchdressing

KALTE VORSPEISE .

Tataki vom Rind | Artischocke | Kapern | Pinienkerne

WARME VORSPEISE .

Kartoffelschnitte | Tomate | Parmesan | Olive

HAUPTGERICHT .

Presa vom Iberico | Mais | Madeira | Haselnuss
oder

Röllchen | Seezunge | Oktopus | Bisque | Paprika

DESSERT .

Dunkle Schokolade | Blaubeere | Hafer

Käseauswahl vom Buffet

FOR WINELOVERS

Lukas, Pirmin und Tobi, unsere Sommeliers, kennen ihre Weine am besten. Glas für Glas führen sie durch den Abend und machen jeden Gang noch ein bisschen perfekter. Fragen Sie doch einfach mal nach.

WEINBEGLEITUNG „CLASSIC“ . 40 € | 4 Gläser

WEINBEGLEITUNG „RARITÄT“ . 60 € | 4 Gläser

ODER, ODER, ODER...

UNSERE KLASSIKER

KALTE VORSPEISE .

Tatar | heimisches Rind | Frühlingskräuter |
eingelegtes Gemüse | Butterrolle L* | G

oder

Marinierte Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum G | V

WARME VORSPEISE .

Spinatknödel | Bergkäsekern | Nussbutter | Parmesan L* | V

oder

Ravioli | Kartoffel | sautierter Spargel | Parmesan | Datteltomate V

oder

Spaghetti | Aglio Olio G* | L | V

HAUPTSPEISE .

Wienerschnitzel vom Kalb | Pommes frites |
hausgemachte Preiselbeermarmelade G* | L

NACHSCHLAG GEFÄLLIG?

Ja, da freuen wir uns. Ist doch das schönste Kompliment für die Küche. Also nicht schüchtern sein.

V = vegetarisch | G = glutenfrei | L = laktosefrei | V* = auf Wunsch vegetarisch | G* = auf Wunsch glutenfrei | L* = auf Wunsch laktosefrei