

Zum Stern

RESTAURANT

Empfehlung

Aperitif/ Wein:

- ❖ Sauvignon Blanc von Kellerei Tramin aus Südtirol
0,1 l/ 0,2 l/ Flasche 0,75 l 4,-/7,-/ 24,-
- ❖ Cabernet aus Weingut Tagaro in Apulien
0,1 l/ 0,2 l/ Flasche 0,75 l 4,-/7,-/24,-

Vorspeise:

- ❖ Hausgemachte Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze,
Rinderbouillon und Kräuter 10,-
- ❖ Capriccio Polpo mit Zitronenvinaigrette, Rucola, Forellenkaviar
und Zitrone 18,-
- ❖ Carne cruda- italienische Rindertartar mit Olivenöl,
Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen 16,50

Hauptgang:

- ❖ Vegetarische Risotto ai Porcini mit Steinpilzen, Kirschtomaten,
Rucola, Parmesan 18,50
- ❖ Handgemachte Kalbsleber- Tortelloni am Rotwein-
Zwiebelsoße, Parmesanschaum, Kräuter 21,-
- ❖ Peposo Notturmo in Rotwein geschmortes Pfefferfleisch vom
Wildschwein mit Rahmpolenta und Steinpilzrahmsoße 29,-
- ❖ Hirschragout vom heimischen Wild mit Preiselbeer Birne,
hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 26,50
- ❖ Ofenfrische Gänsebrustbraten oder Gänsekeule an Beifußsoße
mit Blaukraut und Kartoffelknödeln 29,-