

Zum Stern

RESTAURANT

Empfehlung

Wein:

- | | |
|---|------------------|
| ❖ Roero Arneis aus Piemont | 0,1/0,25/0,75 L |
| Farbe: strohgelben mit grünlichen Reflexen | 6,-/ 11,- / 28 € |
| Bouquet: intensiv und fruchtig, Aromen von Melone, Birne und Quitte, Akazienblüten | |
| Geschmack: trocken, würzig, intensiv und gut strukturiert, mit einer fluffigen Säure, vollmundig und rund | |
| | |
| ❖ Grillo aus Sizilien | 0,1/0,25/0,75 L |
| Farbe: hellgelb | 4,50/ 8,-/22 € |
| Bouquet: Aprikose, Zitrusfrüchte, Pfirsich | |
| Geschmack: weiche Struktur mit feine Säure, trocken | |

Vorspeise:

- | | |
|---|-------|
| ❖ Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kürbiskernöl, Kräutern und Croutons | 9,50 |
| ❖ Mediterraner Lachstartar mit Avocado, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Kapern, kresse und Basilikum Pesto | 16,50 |
| ❖ Garnelen alla Senatore“ in Knoblauch- Chiliöl gebraten | 14,50 |
| Kirschtomaten, Rucola und Zitrone | |

Hauptgang:

- | | |
|---|-------|
| ❖ Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit Butter, Petersilienkartoffeln und kleinem gemischtem Salat | 27,00 |
| ❖ Vegetarische Steinpilzravioli mit gebratenen Steinpilzen, Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspänen | 20,00 |
| ❖ Vegetarische Kürbisrisotto mit Kürbiswürfeln, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanspänen und gerösteten Kürbiskernen | 21,00 |
| ❖ Gegrillte Sepia mit Pulpo und Garnelen auf Grillgemüse mit Zitrone | 26,00 |
| ❖ Rumpsteak vom Kalb rosa gebraten Pfifferlinge an Steinpilzrahmsoße mit hausgemachten Tagliatelle und gemischtem Salat | 29,00 |
| ❖ Kaninchenleberragout a la Empolese mit hausgemachten Tagliatelle und gebratenen Steinpilzen | 20,00 |

Dessert:

- | | |
|--|------|
| ❖ Zwei Kugeln Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl, Sahne und gerösteten Kürbiskernen | 9,50 |
|--|------|