

Special of the week

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu / *We prepare all dishes fresh for you*



Aperitif

Süd Länder *Grapefruit Sprizz*

Grapefruit | Prosecco | Soda 0,25l

Süd Länder *Lillet Sprizz*

Lillet Rose | Prosecco | Soda 0,25l
(auch Alkoholfrei möglich / *Also available alcohol-free*)

7,80 €



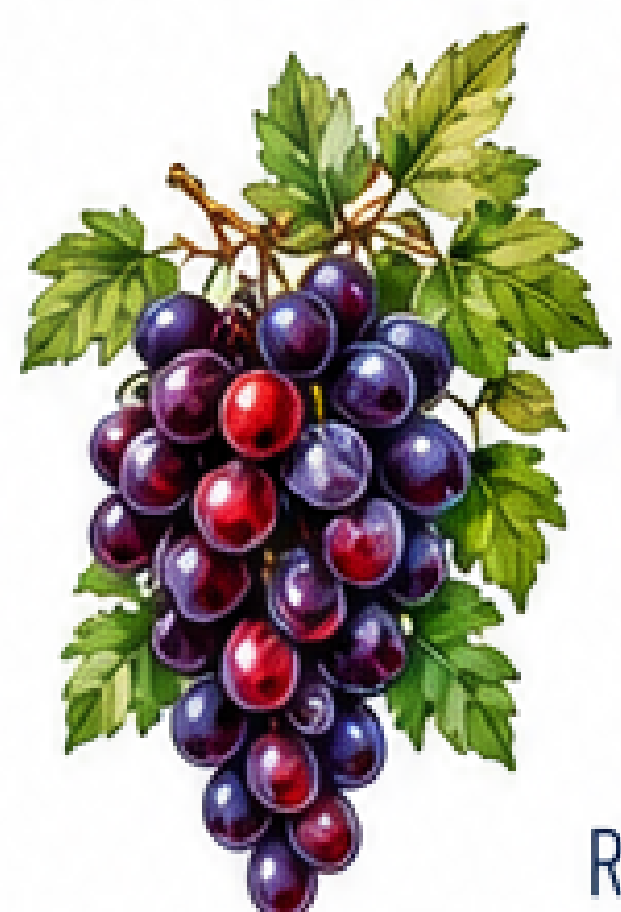
Limo of the week

Süd Länder *Grapefruit Limonade*

Still/Prickelnd 0,50l 5,90 €

(Auch als Heiße Limonade möglich)

Wine of the week



Tunante Tempranillo

In der Nase reife Fruchtaromen von Kirsche und Brombeere,
fruchtig mild und ausgewogen.

*Ripe fruit aromas of cherry and blackberry
on the nose, fruity, mild and balanced.*

Rioja / Spanien 14% 1/8 6,40 €



Beer of the week

Serbisches Bier *Zajecarsko Pivo*

helles Zajecar/Serbien 4,5%

Vol. 0,33l 5,40 €

Wine of the Day

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach der
heutige Weinempfehlung.

*Please ask the service staff for today's wine
recommendation.*

1/8 6,40 €



Ab: 17 Uhr / *From 5 p.m.*

Pasta con ragu di fhungi *G,F,L,A VGI*

Hausgemachte Pasta mit Pilzragout in
feiner Sahnesauce und Parmesan

*Homemade pasta with mushroom ragout
in a delicate cream sauce and Parmesan*

16,90 €



Pasta al Ragu di cinghiale *A,L,G,O*

mit frischem Wildragout des Tages
(Wildschwein / Hirsch)

*Homemade Pasta with wild ragout
with fresh game ragout of the day
(wild boar / venison)*

17,80 €



Dessert of the Day

Profiteroles *A,G*

Brandteigkrapfen, dunkle & weiße Schokolade
Choux pastry puffs, dark & white chocolate

8,40 €



Torta della NONNA *A,C,G,H*

mit Zitronencreme, Mandeln und Pinienkerne
with lemon cream, almonds and pine nuts

6,80 €

