

VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

Gemischter Beilagensalat

4,-

Mediterran mariniertes und gebratenes Oktopus an Blattsalaten mit
Johannisbeervinaigrette

16,-

Gebackener Schafskäse auf Gemüsebandnudeln „Marrakesch Style“

11,-

Gemischter Blattsalatteller mit hausgemachten, gebratenen
Maultaschen

14,-

Großer Salatteller „Turmstuben“ - mit gemischten Blattsalaten, Gurke,
Tomate, Karotte, Paprika, Oliven, Mais & Croutons

10,-

mit gebratenen Putenstreifen

14,-

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

17,-

Tomatencrèmesuppe

7,-

Flädlesuppe oder Maultaschensuppe

5,-

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & FISCH

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Ricotta und Spinat gefüllt, gebratenen Steinchampignons, geriebenem Parmesankäse und Beilagensalat

14,-

Hausgemachte Spinatknödel mit gebratenen Steinchampignons, zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und Beilagensalat

14,-

Tagliatelle in Trüffelsahne mit frischem Ruccola

15,-

zusätzlich mit Black Tiger Garnelen

19,-

Auf der haut gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüse, Bandnudeln und Limetten-Weißwein-Sauce

25,-

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Paniertes Schnitzel, Jägerschnitzel mit gebratenen Steinchampignons oder Rahmschnitzel

14,-

Cordon Bleu vom Schweinerücken

17,-

zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise hausgemachte Spätzle, Pommes oder einen Beilagensalat

Schweinefiletmedallions mit Steinchampignons in Rahm und hausgemachten Spätzle

19,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln oder hausgemachten Spätzle

23,-

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischter Salat

13,-

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Grüner-Pfefferrahmsauce und Bandnudeln

28,-

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind an gemischten Blattsalaten, Kraut- Karotten und Kartoffelsalat, Paprika, Mais, Tomate und Gurke mit Kräuterbutter

28,-

Argentinisches Rumpsteak mit Trüffelkruste, mediterranem gebratenen Gemüse und Steakhouse Potatoes

29,-

Unsere Rotweinempfehlung – Südtiroler Lagrein – Weingut Peter Sölva
Kaltern am Kalterer See – 100% Lagrein – kräftig, würzig, feine Tannine,
gut balanciert und langer Nachhall

0,1 l. 3,90

0,2 l. 6,90

0,75 l. 22,00

DESSERT

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Bourbon-Vanilleeis

7,-

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenkompott

8,-

Drei Kugeln mit Sahne

5,-

Vanille – Schokolade – Erdbeere – Haselnuss – Straciatella

Italiens „Dolce“ Insider – der AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,-

SPEZIAL

Jeden Dienstag ist Schnitzeltag – unsere Schnitzelgerichte mit hausgemachten Spätzle, Pommes oder mit gemischtem Salat für 8,50,-

mit zusätzlichem Beilagensalat 10,50,-

Immer Freitags – mit Cordon Bleu ins Wochenende – mit hausgemachten Spätzle, Pommes oder mit Beilagensalat für 11,-

Unser täglich wechselndes Tagesessen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal – Suppe oder Salat mit Hauptgang

8,50,-