

Donnerstag, 17 September 2020



Rotweine

7705	<i>Teroldego Castel Firmian</i>	€ 20,00
	<i>Cantine Mezzacorona - Mezzocorona (TN)</i>	
7838	<i>Primitivo Riserva Ettamiano</i>	€ 22,00
	<i>Cantina Due Palme Cellino S. Marco (BR)</i>	
7752	<i>Pinot nero</i>	€ 37,00
	<i>Weingut Gottardi Egna (BZ)</i>	

Weissweine

8152	<i>Gewürztraminer</i>	€ 20,00
	<i>Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)</i>	
8147	<i>Pinot Bianco Schulterhauser</i>	€ 21,00
	<i>Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)</i>	
8162	<i>Chardonnay Riserva St. Valentin</i>	€ 37,00
	<i>Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)</i>	

Rose Weine

8533	<i>Pinot Nero Rosé</i>	€ 19,00
	<i>Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)</i>	

Hauswein

0000	<i>1/4 Hauswein</i>	€ 4,50
	<i>Weiss, Rot</i>	
0001	<i>1/2 Hauswein</i>	€ 8,50
	<i>Weiss, Rot</i>	

Mario, unser Chef hat heute für Sie ausgewählt:

Zum anfangen

Mortandela, Speck, Coppa und Locale Käse

Erste Gänge

Crêpe mit Steinpilzen und Trüffel gefüllt

oder

*Strigoli-Nudeln auf Contadina Art
(Zucchini, Möhren, Zwiebeln)*

oder

Knödel in Brühe

Hauptgerichte

Gegrilltes Hähnchen mit Pommes Frites

oder

*Au Gratin Kalb Schnitzel with Artischoke,
Schinken und Trentingrana Käse*

oder

*Stück Seeteufel mit Basilikum und
Brauner Rise*

Dessertauswahl

Wenn Sie spezielle diätetische Bedürfnisse oder auch den Wunsch haben, werden wir versuchen, Sie zufrieden zu stellen.

Die Familie Ravelli und Team wünscht Ihnen
Guten Appetit