

UNSERE SPEISEEMPFEHLUNGEN

03.09.2010

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig und Oregano auf Rucola-Feldsalat in Traubendressing	9,40
Putenmedaillons im Parmesanmantel auf lauwarmem Spinatsalat in Tomatendressing	9,50
Gebratene Hühnerbrust mit Ricotta-Kräuterfüllung auf bunten Salaten in Joghurt-Senfdressing	9,60
Baby-Calamari vom Grill mit Kräutern auf Rucolanest in Zitronendressing u. Knoblauchbaguette	9,80
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Gurken, Tomaten und Pita-Brot	9,20

Leberknödelsuppe mit Schnittlauch	3,80
TOM KAH GAI - Thai-Kokos-Hühnersuppe (scharf)	4,20

Südtiroler Speck, kalter Schweinebraten, Obazda, Radieserl, Kren und Gewürzgurken	7,80
Bayerischer Wurstsalat mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Brotkorb	6,80
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Gewürzgurken, Zwiebeln und Brotkorb	7,80
Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen und Tomaten mit Knoblauchbrot	7,80

Ricotta-Spinat-Tortellini in Rosmarin-Tomatensauce mit Parmesan	9,10
Tagliatelle mit Rinderlendenstreifen, Austernpilzen und Kirschtomaten in Knoblauchsauce	9,80
Schwarze Spaghetti mit gebratenen Gambas und Rucola in Tomaten-Weißweinsauce	9,80

CHICKEN TIKKA - Hühnerbrust in scharfem Tomaten-Zwiebel-Masala und Basmatireis	11,80
Rosa gebratene Entenbrust auf Augustiner-Dunkelbiersauce, Kartoffelgratin und kleinem Salat	13,80
Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	13,80
Lachssteak vom Grill auf Weißweinrisotto mit Kirschtomaten und frischem Parmesan	12,80

Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	4,90
Indische Mangocrème mit Mandeln	3,80
Hausgemachte Schokoladentarte mit frischen Früchten und Sahne	4,20
