

Wochenkarte



Hauchdünne Scheiben vom **San Daniele Schinken** € 9,70
und Grana Padano auf **verschiedenen Blattsalaten**, Tomaten,
Paprika, Eierspalten, Gurken- und Birnenscheiben, Vinaigrette

Heringsalat € 8,50
Reich garniert, serviert mit Gebäck

Lasagne al forno € 8,90
Blattsalate mit Kräuterdressing con insalata verde

Kunspzig gegrillte Polentapalatschinken € 8,80
auf feiner Tomatensauce dazu verschiedene Rohkostsalate



Weisse Gailtaler Polenta € 7,50
mit gegrillten Speckscheiben und Gailtaler Almkäse überbacken.
polenta bianca, con speck e formaggio di malga – White Polenta with cheese and bacon

Gailtaler Bauerngröst'l € 8,20
gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit fein geschnittenem Geselchten,
Speck und Zwiebeln geröstet, dazu ein Spiegelei, serviert im Pfandl.
Patate lesse tagliate a fette arrostiti con carne affumicata, prosciutto e cipolla tagliato a strisce, uovo
al tegame – sliced potatoes roasted with bacon and onions served with shirred egg

Fleischkrapfen (hausgemacht) € 9,50
auf Sauerkraut mit Grammeln und brauner Butter

Rindshüferl rosa gebraten € 14,90
mit Rotweinsaft'l, Röstzwiebel, knusprige Polentapalatschinken
und Buttergemüse
(Hüferl vom Lesachtaler Fleisch)

Eine Augen- und Gaumenfreude
Flammenschwert 2 Pers. € 48,60 jede weitere Person € 24,00
verschiedene Filetsorten und gut abgelagerter Rinderrücken
werden zart rosa gegrillt auf einem Schwert serviert und bei Tisch flambiert.
Dazu gibt es feines Buttergemüse, Salate, Reis, Cocktailsaucen, und diverse
Beilagen wie Kartoffelkroketten, Reis, Pommes frites ...
filetti di manzo e maiale alla griglia, servito su una spada e sul posto flambé, inoltre ci sono
diversi tipi di verdure, salse fredde e contorni vari.

Kaiserschmarr'n mit Preiselbeercompott € 7,20
Kleine Portion € 6,70

**Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!**