

KNOBLAUCHKARTE

| | |
|--|------------------------|
| Knoblicremesuppe mit Rahmhaube & frittiertem Knobli | 9.00 |
| Winterblattsalat mit Knoblauchcroutons und Speck | 9.80 |
| Hausgemachtes Knoblibrot | 7.50 |
| | |
| Weissweinrisotto mit gebratenen Rindsfiletwürfeln, Knoblauch-Kräuterpesto und Gemüsegarnitur | 31.80 |
| | Vegi: 21.80 |
| Knoblauch-Cordon bleu | |
| Schinken, Frischkäse und Knoblauch | Schweinefleisch: 28.50 |
| Pommes frites und Gemüse | Kalbfleisch: 37.80 |
| Pouletbrust gebraten (CH/ca. 180g) mit Knoblirahmsauce, Tagliatelle und Gemüse | 24.80 |
| Osso-Bucco „Cremolata“ | 33.00 |
| Geschmorte Kalbshaxe (CH/ca. 220g) mit Knoblauch, Zitrone & Petersilie, Weissweinrisotto und Gemüse | |
| Zander gebraten mit Knoblauchkruste Salzkartoffeln und Tartarsauce | 29.80 |
| | |
| Dessert | |
| Kaffee-Pannacotta mit karamellisierten Orangen | 9.50 |
| Lauwarme Gewürzbirne mit Williams-Schokoladenmousse | 11.50 |
| | |
| <u>Offenweine in 75cl Qualität</u> | dl |
| Wagner Chardonnay AOC, 2018 GEBRÜDER KÜMIN | 6.90 |
| Lagrein Riserva Mantsch, 2015 SÜDTIROL DOC, SCHRECKBICHL, COLTERENZIO | 7.20 |
| Primitivo di Manduria DOP, 2015 CANTINE SAN MARZANO | 6.50 |