

Italienische Wochen
ABENDKARTE

08. bis 19. Juli 2025



VORSPEISE

Gebratenes Zucchini-Türmchen mit Kräuter-Frischkäsecreme, Sonnenblumenpesto und Blattsalaten	<i>vegetarisch</i>	16,-
Knackiger Sommersalat von Vorarlberger Bio-Bauern mit hausgemachten Croûtons	<i>vegan</i>	8,-

SUPPE

Italienische Minestrone mit Basilikumstreifen	<i>vegetarisch</i>	9,-
---	--------------------	-----

HAUPTGANG

Strozzapreti mit Pfifferlingen, frischen Kräutern und Parmesan	<i>vegetarisch</i>	24,-
Dinkel-Getreide Risotto Verde mit Zucchini und Zitronenöl	<i>vegan</i>	24,-
Hähnchenragout alla Toscana mit Tomaten, Funghi, weißen Bohnen und Tagliatelle		32,-
Schweinsfiletspitzen alla Contadina mit Fenchel, Karotte und Zwiebel dazu einen cremigen Polenta		34,-

KLASSIKER

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Salzkartoffeln oder Salat, dazu Preiselbeeren		24,-
---	--	------

DESSERT

Crema al limone: Geflämmte Zitronenreme mit Beerenragout		10,-
Ciambella (leichter Kuchen) mit Kirschen und Vanillesahne		10,-

WEINEMPFEHLUNG

IDI DI MARZO Pecorino (Terre di Chieti, Abruzen) <i>Knackig, ausgewogener Weißwein, Hauch von Zitrusfrüchten</i>	1/8l	6,50
PERI PERI Cucula Pericone (Sizilien) <i>Noten von dunklen Früchten, Brombeeren und Pflaumen, kühl getrunken</i>	1/8l	7,00

KINDER

<i>Wir bereiten gerne alle unsere Speisen in kleinen Portionen zu. Wenn gar nichts zusagt, geht immer:</i> Wienerle mit Pommes* und Ketchup/Pommes* mit Ketchup		9,-/6,-
--	--	---------

Unser Serviceteam informiert gerne über Tagesempfehlungen sowie über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.