

## **SUPPEN – SOUPS – ZUPPE – POTAGES**

**Kräftige Tafelspitzsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten** € 3,90  
*Rich beef soup with pancake stripes or semolina meringues*  
*Saporito brodo di manzo con gnocchi di semola o tagliatelle*  
*Queue de bœuf cuite en pot-au-feu aux noques de senoule aux lamelles*  
*de crêpes salée ou aux nouilles*

**Tomatencremesuppe mit Gin-Obers** € 3,90  
*Cream of tomato soup with whipped cream flavoured with Gin*  
*Crema di pomodoro con guarnizione di panna al gin*  
*Velouté de tomates à la crème et au gin*

## **SALAT – SALAD – INSALATA SALADES**

**Kleiner gemischter Salat** € 3,90  
*Small mixed salad*  
*Insalata mista piccola*  
*Petite salade mixte*

**Großer gemischter Salat** € 6,50  
*Large mixed salad*  
*Insalata mista grande*  
*Grande salade mixte*

**Fitness-Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen** € 11,80  
*„Fitness“ salad with grilled chicken breast strips*  
*and roastet pumpkin seeds*  
*Insalata fitness con pezzettini di petto di pollo alla griglia*  
*e semi di zucca tostati*  
*Salade mixte „mieux être“ aux blancs de poulet grillés*  
*et aux pépins de courge grillés*

## **HAUPTSPEISEN – MAIN COURSES**

### **PORTATE PRINCIPALI – PLATS PRINCIPAUX**

**Spaghetti Bolognese** € 9,50  
*Spaghetti alla bolognese*

**Spaghetti “aglio e olio” mit Knoblauch, Olivenöl und Chili** € 8,60  
*Spaghetti “Aglio e Olio” with garlic, olive oil and chili peppers*  
*Spaghetti aglio, olio e peperoncino*  
*Spaghetti “aglio et olio” (à l’ail, à l’huile d’olive et auc piment rouge)*

**Rindsgulasch mit Spiegelei, Semmelknödel und Blattsalate** € 10,90  
*Beef goulash with fried egg, bread dumpling and green salad*  
*Gulasch di manzo con uovo all’occhio di bue, gnocchi di pane e insalata*  
*Goulasch de bœuf avec œuf au plat et boulette de pain de mie*

**Rösti mit Gemüse und Käse überbacken** € 11,20  
*„Rösti“ with vegetables, gratinated with cheese*  
*“Rösti” con verdura et formaggio*  
*“Rösti” avec legumes et fromage*

**Zart gebratene Schweinsmedaillons in leichter Kräutersauce mit Zucchini Gemüse und Spätzle** € 14,80  
*Tender roasted pork medallions in a light herb sauce*  
*with zucchini vegetables and “Spaetzle”*  
*Teneri medaglioni di maiale in leggera salsa alle erbe con*  
*zucchine e “Spätzle”*  
*Médailles de porc dorés à point, sauce légère aux herbes fines*  
*avec courgettes et “Spätzle”*

**Gegrilltes Zanderfilet auf Spinatsockel mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffel** € 14,50  
*Grilled Perch Filet on a bed of spinach with lemon butter sauce*  
*and parsley potatoes*  
*Filetto di luccio perca alla griglia su letto di spinaci*  
*con burro al limone e patate al prezzemolo*  
*Filet de sandre sur lit d’épinards,*  
*accompagné de beurre au citron et de pommes de terre nature*

## **SÜSSSPEISEN - DESSERTS – DOLCI - DESSERTS**

**Topfenmarillenstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers** € 4,50  
*Sweet cheese pastry with apricot, vanillasauce and cream*  
*Strudel di ricotta e albicocche*  
*Strudel au fromage blanc et aux abricots*

**Apfelstrudel mit Schlagobers und Vanillesauce** € 4,50  
*Apple Strudel with custard and cream*  
*Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna montata*  
*Strudel aux pommes avec sauce à la vanille et crème chantilly*

**Änderungen vorbehalten / gültig bis 30.11.2010**