

Antipasti/Appetizer

<p>Hausmariniertes Carpaccio mit Pecorinospäne und Rauke Carpaccio marinato in casa con scaglie di pecorino e rucola Carpaccio marinated in-house with goat-cheese flakes and rocket (G)</p>	<p>€ 14,00</p>
<p>Fischsuppe mit hausgemachtem Naan Brot Zuppa di pesce con pane Naan fatto in casa Fish soup with homemade Naan bread (A, B, D, E, I, L, N)</p>	<p>€ 12,00</p>
<p>Rindstartar mit Trüffel-Parmesancreme Tartare di manzo con crema al parmigiano e tartufo Beef tartare with truffle parmesan cream (A, G, J)</p>	<p>€ 16,00 (100g) € 25,00 (180g)</p>

Vorspeisen | Primi | Starter

<p>Kürbisrisotto mit Caprinokäse und Kaffeepulver Risotto alla zucca con caprino e polvere di caffè Pumpkin risotto with Caprino cheese and coffee powder (E, G)</p>	<p>€ 15,00</p>
<p>Hausgemachte Tagliatelle mit Lammragù Tagliatelle fatte in casa con ragù di agnello Homemade tagliatelle with lamb ragù (A, C, E, G, I)</p>	<p>€16,00</p>
<p>Hausgemachte Maltagliati nach Penegal Art Maltagliati fatti in casa alla Penegal Homemade maltagliati in the style of Penegal (A, G, E)</p>	<p>€ 12,00</p>
<p>Lasagne mit geräucherter Hauswurst und „Broccolo Riccio“ Lasagne con salsiccia affumicata fatta in casa e broccolo riccio Lasagna with smoked homemade sausage and curly broccoli (A, C, E, G)</p>	<p>€12,00</p>
<p>Speckknödelsuppe (2 Knödel) Canederli allo speck in brodo (2 canederli) Consommé with bacon dumplings (2 dumplings) (A, C, G, I)</p>	<p>€ 8,50</p>

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main course

Schweinerippchen in Bier geschmort mit Krautsalat und Barbecuesauce € 22,00

Puntine di maiale alla birra con insalata di cavolo cappuccio e salsa barbecue
Beer-Braised Pork Ribs with Sauerkraut Salad and barbecue sauce

(J, K, A, L, F, E, H)

Lachsfilet mariniert mit Kren und Roter Bete mit Stampfkartoffeln und Chicorée €18,00

Filetto di salmone marinato con rafano e barbabietola rossa con patate schiacciate e cicoria
Salmon fillet marinated with horseradish and beetroot with mashed potatoes and chicory

(D, E)

Schnitzel nach Wiener Art mit Röstkartoffeln € 19,00

Bistecca alla milanese con patate arrosto

Viennese style escalope with roast potatoes

(A, C, G, E)

Kichererbsen-Bällchen mit gebratenem Radicco und pakistanischer Joghurtsauce €12,00

Polpette di ceci con radicchio saltato e salsa di yogurt pakistana

Chickpea balls with sautéed radicchio and Pakistani yogurt sauce

(A, C, E, F, K, G)

Beilagensalate | insalate | salads

Gemischter Salat | insalata mista | mixed salad € 5,50

Speckkrautsalat | cavolo cappuccio con speck | cabbage salad with bacon € 6,50

Tomatensalat | insalata di pomodori | tomato salad € 5,50

Dessert | dolci | dessert

Kaki-Pannacotta mit Kastaniencrumble

€ 6,50

Panna cotta ai cachi con crumble di castagne
Persimmon panna cotta with chestnut crumble
(G, A, C,)

Pinza Veneta (auf Maismehlbasis, mit getrockneten Früchten), traditionell mit Glühwein serviert

€ 8,50

Pinza Veneta (a base di farina di mais, con frutta secca),
servita tradizionalmente con vin brulé
Pinza Veneta (cornmeal-based, with dried fruits),
traditionally served with mulled wine
(A, C, E, G, H, L)

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

€ 11,00

“Kaiserschmarrn” con mousse di mele
“Kaiserschmarrn” with apple puree
(A, C, G, E)

Hausgemachte Kuchen | Torte fatte in casa | homemade cakes

Apfelstrudel | strudel di mele | apple strudel

€ 4,50

(A, C, G, H)

Kuchen | torte | cake

€ 5,00

(A, C, G, H)