

# A la Carte Abendmenu

*Gesunder Genuss, der glücklich macht...*

## Heute: Buttermakrele

30-50 cm ist sie lang, die Makrele. 30-50 cm purer Geschmack, aber im Vergleich mit anderen Fischen auch etwas Fett. Allerdings gesundes Fett, denn die Makrele bietet eine Menge der langkettigen Omega-3-Fettsäuren

Frische Wintersalate, Grillgemüse und Dressings vom Buffet, dazu unsere Pizzauswahl



## Kalte Vorspeisen

### Typisch italienischer Antipasto

(Linsen mit pochiertem Lachs, Carpaccio, Cipriani und Mozzarella mit frischen Tomaten)

*glu/lac*

Grillgemüseterrine mit Sellerie-Parmesan-Vinaigrette und krossen Baguetteschips

*glu/lac/veg*

Gedämpfte Hechtnocken im Grapefruitfond, Merrettichkartoffeln und geräucherten Paprika

*glu/lac*



## Suppen, Säfte, warme Vorspeisen

Erfrischende Sorbet-Variation

*glu/lac/veg*

Schüttelbrotsuppe mit Speckstreifen

*lac*

Polentatörtchen mit Wildschweinragout und Radicchio

*glu/lac*

Gratinierte Canelloni mit Kalbfleischfülle, gerösteten Champignons und roter Zwiebel

*lac*

Hausgemachte Garganelli mit Rucolasauce, Erdnüsse und gehobeltem Grana

*glu/lac/veg*

Gerne gehen wir auf Intoleranzen ein, bitte geben Sie uns Bescheid

**glu:**glutenfrei   **lac:**laktosefrei   **veg:**vegetarisch

## Hauptspeisen

Gegrilltes Steak von der Buttermakrele mit Limettenchutney, überbackener Tomate, Safrankartoffel und frischem Koriander

*glu/lac*

### Grillspieß

(Rind, Spanferkel, Poulardenbrust und Gemüse), mit würzigem Dip und Ofenkartoffeln

*glu/lac*

### Schweinerückensteak

unter einer mediterranen Gemüsekruste, Feta, Gurken und hausgemachten Olivengnocchi

*glu/lac*

Gebackene Mozzarella auf Gemüsekompott, Remouladensauce und Kartoffelsticks

*veg*



## Desserts

Joghurt-Quarkmousse mit Buchweizenerde, frischem Winterobstsalat und hausgemachtem Espressois


Eisbuffet mit Saucen, frischen Früchten und kleinen Desserts



Auswahl von Südtiroler- und Italienischen käsespezialitäten mit selbstgemachten Chutneys und unserem Fruchtbrot

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Pföstl – Wörndle mit unserem Küchenchef Stefan und seinem Team

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zutaten enthalten:

-  Krebstiere
-  Eier
-  Fische
-  Erdnüsse
-  Sojabohnen
-  Schalenfrüchte
-  Sellerie
-  Senf
-  Sesamsamen
-  Schwefeldioxid
-  Sulfite
-  Lupinen
-  Weichtiere

*Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.*

## Unsere Weinempfehlung

### Aperitif

Franciacorta Brut Le Marchesine Rosé  
6,00€

### Weißwein

Sylvaner Praepositus Neustift 2016  
*Feiner ausgewogener Sylvaner mit fruchtig – würzigen Noten von Melone, Aprikose, Birne und Heu elegante Säure*  
32 €

Chardonnay Somereto  
Kellerei Andrian 2017  
*strohgelbe Farbe, fruchtig und intensiv nach reifer Banane und tropischen Früchten, am Gaumen voluminös mit angenehmer Säure*  
24 €

### Rotwein

Cabernet Pförtl 2015  
*Knackig – kräftiger Wein mit Aromen von Waldbeeren, Pfeffer, Schokolade, sehr anhaltend*  
27 €

Blauburgunder Valpitan Riserva  
Pförtl 2016  
*Vollmundiger und würziger Blauburgunder, Aromen von Erdbeeren, Kaffee und Wacholder, feine und elegante Säure und sehr anhaltend im Abgang*  
39 €

*Genießen Sie auch Erlesenes aus unserem Grappa Wagen*