

A la Carte Abendmenu

Gesunder Genuss, der glücklich macht...

Heute: Fenchel

Die Knolle hat nennenswerte Mengen an den Vitaminen A, K, E, Folsäure und Beta-Carotin. Auch die Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Magnesium und Mangan sind enthalten. Besonders erwähnenswert sind sein hoher Gehalt an Vitamin C und Eisen: Fenchel hat beinahe doppelt so viel Vitamin C wie Orangen.

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

Cranberry-Rosmarin-Brioche mit Gorgonzolaaufstrich



Kalte Vorspeisen

Dreierlei Bruschetta

(Artischocken, Tomaten-Mozzarella, Frischkäse-Lauch)
veg

Geräucherter Schwertfisch

mit frischen Pfifferlingen und feinen Salatblättern
glu/lac

Melonencocktail mit Parma Schinken,
hausgemachtem Grissino
und erfrischendem Portweinsorbet

lac



Suppen, Säfte, warme Vorspeisen

Ziegenjoghurt- Aprikosendrink

glu/veg

Typisch italienische Minestrone mit Saiblingsstreifen

glu/lac

Hausgemachte Kartoffelgnocchi alla Piemontese

lac/veg

Cremiger Safranrisotto

mit geschmortem Spanferkelbäckchen und Gremolata
glu/lac

Hausgemachte Spaghetti mit Tomatensauce,
Burrata und frischem Basilikum

glu/veg

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

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

Hauptspeisen

Thunfischfilet vom Grill mit schwarzem Pfeffer,
Rucola, dazu Zitronen- Olivenöl- Kartoffelpüree
und getrocknete San Marzano-Tomate

glu/lac

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet mit Trüffeljus,
gegrilltem Radicchio und Rosmarinkartoffeln

glu/lac

Kalbsgeschneitztes mit frischen Champignons,
Eierspätzle und Honig-Karotten

lac

Fencheltötchen mit Orangenfilets und Dillsauce

lac/veg



Desserts

Genießen Sie mit Augen und Gaumen
Sandras Dessertbuffet


Unser 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

Bellini
6,90 €

Weißwein

Chardonnay Pföstl 2018
Lebhafter Weißwein mit zart-fruchtigen Aromen nach Bananen, Äpfeln und Birnen
28 €

Cuvée Trias Niedrist Ignaz 2015
Strohgelbe Farbe, feine Aromen nach Blumen, Zitrusfrüchte, Nüsse, mineralischer Abgang.
36 €

Rotwein

Etna Rosso 2016; Tenuta delle Terre Nere
In der Nase Aromen von reifen, süßen und saftigen kleinen Früchten, insbesondere Kirschen, mit Blumen, Mentholnoten und einer feinen würzigen Note.
35 €

Perricone "Ribeca" 2012
Aristokratische Eleganz trifft mediterrane Üppigkeit mit lebendiger, knackiger Frucht, gestützt von einer nie ausufernden Säure, sehr ausgewogen, samtiges, umhüllendes Tannin, dynamisch und faszinierend.
38 €

Digestif

Passito „Montin“, Pardellerhof 2015
Goldmuskateller
Ein goldener Dessertwein mit intensivem Duft und bekömmlichem Geschmack.
Glas 7,80 € 0,375 l 47 €

Fragen Sie uns gerne nach unseren Monatsweinen, die wir zusätzlich glasweise ausschenken.