

A la Carte Abendmenu

Gesunder Genuss, der glücklich macht...

Heute: Erdbeeren

Wenn im Mai die ersten einheimischen Erdbeeren die Regale füllen, sehen wir einfach rot. Allem voran sind die süßen Erdbeeren gesund und lecker – doch sie verbergen ein kleines Geheimnis: “eine Hand voll reifer Erdbeeren haben eine nachweisliche Aphrodisierende Wirkung“

Frische Frühlingssalate, Grillgemüse und Dressings vom Buffet, dazu unsere Pizzaauswahl



Kalte Vorspeisen

Gebackenes Sommerröllchen gefüllt mit mediterranem Gemüse und würzigem Oivendipp *lac/veg*

Melonencocktail mit Pfefferminze und confierten Gambas

glu/lac

Eingelegte Pfifferlinge mit Rindsbresaola, Grana und Sellerie

glu/lac



Suppen, Säfte, warme Vorspeisen

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Apfel-Pfeffer-Püree

glu/lac/veg

Klare Kalbssuppe mit Wurzelgemüse und Steinpilzschöberln

lac

Gratinierte Palatschinken mit Radicchiofülle und krosser Pancetta

lac

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat-Quarkfülle, Nussbutter und würzigem Bergkäse

veg/lac

“Orecchiette alla calabrese”

(Knoblauch, Mozzarella, pikante Salami und Tomaten)

glu/lac

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

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

Hauptspeisen

Im Zitronentee gedämpftes Lachsfilet mit Ingwergemüse, gestreiftem Nudelblatt und Würzblüten

lac

Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Duftreis, Preiselbeeren und Apfel-Blaukraut

glu/lac

Im Olivenölsud gegarter Kalbstafelspitz mit buntem Spargelragout, Kartoffelperlen und Rohschinken

glu

Gebackener Camembert mit Orangencarpaccio und Petersilienkartoffeln

veg



Desserts

Erdbeerknödel mit süßen Gewürzbröseln, Joghurtschaum und hausgemachtem Waldfruchteis

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

Champagner Shaman 14 Grand Cru
Extra Brut Champagne Marguet
Glas 16 €

Weißwein

Zilpzalp Valpitan, Weingut Pföstl 2017
*Elegantes Cuveé aus Sauvignon,
Gewürztraminer und Weißburgunder,
Aromen nach Pampelmuse, Pfirsich, Zitrus
und Rose*
37 €

Roséwein

Rosa dei Frati 2017
Cà dei frati
*Frisch und zart, mit Noten nach
Weißdornblüten, grünem Apfel und wilden
Kirschen*
28 €

Rotwein

Vernatsch Valpitan Pföstl 2016
*Lebhafter, gerbstoffarmer Rotwein mit Duft
nach Mandeln, Veilchen, Kirschen und
Johannisbeeren*
26 €

Amarone Terre Leone 2009
*Kräftige granatrote Farbe; intensive, würzige
und zarte Aromen; vollmundig und anhaltend
mit samtig-fruchtigen Noten*
69 €

Süßwein

Mauersegler "Valpitan" Pföstl
*Sehr spezieller Süßwein aus der Traube
Chardonnay gekeltert; eine längere
Maischegärung verleiht den Wein eine
leichte nussige Note*
Glas 7,80 €

*Genießen Sie auch Erlesenes
aus unserem Grappa Wagen*