

A la Carte Abendmenu

Gesunder Genuss, der glücklich macht...

Heute: Spinat

Viele Vitamine, viele Mineralien, viel Chlorophyll, das liefert uns alles der Spinat. Diese Substanzen haben einen oxidationshemmenden, reinigenden und verdauungsfördernden Effekt.

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



Kalte Vorspeisen

Pot-au-feu vom Spinat mit konfiertem Eigelb und getrüffelter Kartoffel

glu/lac/veg

Gefüllte Ofentomate auf Selleriecreme, Räucherlachs und hausgemachtem Vinschgerle

lac

Couscous mit süß-saurem Gemüse und Kokos-Currysauce

glu/lac/vegan



Suppen, Säfte, warme Vorspeisen

Ananasdrink mit Basilikumöl

glu/lac/vegan

Minestrone

glu/lac/vegan

Tortellini mit Almkäsefüllung auf Tomaten-Lauchragout

veg

Kartoffelnocken mit frischen Tomaten, Zucchini und Kräutertopfen

veg

Pizzaiolo Strudel

auf Tomatensauce und Oreganoschaum

Hauptspeisen

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Parmesanrisotto und sautiertem Fenchel

glu/lac

Im Ofen gegartes Maishuhn auf gefüllten Kartoffeln und Zitronen Gremolata

glu/lac

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Reis Pilaw und Karottenvichy

glu/lac

Gratinierte Zucchini Schiffchen im Paprikasud

vegan



Desserts

Topfen-Limettenmouse mit süßem Strudelteigkrokant und Früchten

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

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

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

Berlucchi '61 Brut
36 €

Weißwein

Riesling Weingut Ploner 2017
Sehr feiner, eleganter Riesling, intensive Fruchtnoten nach Grapefruit, Zitronenschalen und Mandarinen, angenehme und belebende Säure
33 €

Rotwein

Vernatsch Valpitan Pförtl 2017
lebhafter, gerbstoffarmer Rotwein mit Duft von Erdbeeren, Himbeeren, Kirsche, Mandeln und Veilchen – feine elegante würzige Note im Abgang
26 €

Cabernet Pförtl 2015
Knackig – kräftiger Wein mit Aromen von Waldbeeren, Pfeffer, Schokolade, sehr anhaltend im Abgang, begleitet von weichen und samtigen Tanninen
27 €

Süßwein

Passito Roen Kellerei Tramin
Gewürztraminer 90% und Riesling 10% direkter, geradliniger und aromatischer Dessertwein, mit goldgelben Farbtönen. Aromen von Rosen, Nelken, Litschi, Mango, Vanille und Zimt - sehr ausgeglichen zwischen Restzucker und Säure
Glas 8 € Flasche 48 €

Genießen Sie auch Erlesenes aus unserem Grappa Wagen