

A la Carte Abendmenu

Gesunder Genuss, der glücklich macht...

Heute: Ingwer

Ingwer ist 2018 zu Heilpflanze des Jahres gekürt worden. Sie helfen gegen Reisekrankheit und Übelkeit, fördern den Stoffwechsel und die Durchblutung und halten das Blut dünnflüssig.

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



Kalte Vorspeisen

Salat von gebratenen Truthahnwürfel
mit frischen Früchten und Orangen-Curry-Vinaigrette
glu/lac

Tomatenmousse mit Büffelmozzarella
und Rucola
veg/lac

Ananas-Carpaccio mit frischen Estragon,
gebratenen Scampi's
und hausgemachtem Ananas-Sorbet
glu/lac



Suppen, Säfte, warme Vorspeisen

Hugosorbet mit Prosecco
glu/lac/veg

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
mit Kerbelnocken
glu/veg

Hausgemachte Pappardelle mit Basilikumpesto,
Büffelricotta und geschmolzenen Tomaten
veg

Käsepressknödel mit Parmesanspänen
und mariniertem Krautsalat
lac/veg

Hausgemachte Parmesangnocchi mit Spinat,
geräucherte Paprikacreme und Schafskäse
lac/veg

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

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

Hauptspeisen

Steak von der Kalbshuft
mit Parmesankruste, Selleriepüree
und Kräuterkartoffeln
lac

Hirschpiccata mit Wacholderspätzle,
gerösteten Haselnüssen
und sautiertem Kohlrabi
lac

Zanderfilet vom Grill
mit Speck- Butterbohnen
und Kartoffelmoussline
glu/lac

Gebackene Mozzarellasticks
mit gehackten Tomaten und Balsamico
veg



Desserts

Mürbteig- Apfelschnitte
mit karamelierten Nüssen und Zimteis













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

Sekt Valpitan Pförtl
5,80 €

Weißwein

Sauvignon 'Praesulis' Gumphof 2017
feine, saftige Fruchtaromen mit eigenständig zartwürziger Zitrus-Aromatik, sehr anhaltend im Abgang.
34 €

Chardonnay Valpitan Weingut Pförtl 2016
Eleganter dichter Weißwein, erinnert an reifes Obst und getoastetem Brot
37,00 €

Rotwein

St. Magdalener Classico „Antheos“ Ansitz Waldgries 2016
Im Gaumen hat er eine dichtverwobene Textur sowie ein langes elegantes Säurespiel. Erstaunlich ist die feinmaschige Tannine die mit fruchtiger Eleganz verbunden ist.
35 €

Merlot „L'Urlo“, Urlari 2013, Toskana
Schwerer Rotwein mit einem Aroma als perfektes Gemisch aus Frucht und Gewürzen wie Schokolade und Heidelbeeren.
32,00 €

Süßwein

Passito Bukkuram, Marco de Partol 1
Leichter fruchtiger Süßwein
Glas 8,00 €

Genießen Sie auch Erlesenes aus unserem Grappa Wagen