

# “Alto-Adige“ / Südtiroler Törggelen - Spezial

09. - 11. Oktober 2009

## Rotwein

Südtirol St. Magdalener Klassicher ( 0,2l)	€ 4,60
Südtiroler Edelvernatsch (0,2l)	€ 4,60

## Suppe & Vorspeisen

Südtiroler Weinsuppe mit Croutons und Zimt	€ 4,80
Bauernsalat: Knackiger Blattsalat mit gebratenen Kartoffel-Würfel, Zwiebel, Speck und Schwarz Brotkrust´l	€ 9,80
Carpaccio vom Landbirnen in Gorgonzola-Vinaigrette mit geräuchertem Schweinefilet und Walnüssen	€ 10,80
Südtiroler Speckbrett´l mit Vintschger´l und 2 cl. Obstler	€ 10,80

## Zwischengerichte

Pfifferlingsgröst´l mit Zwiebel, Speck, Kartoffel und Spiegelei; dazu Kopfsalat	€ 12,80
Meraner Spinatnocken auf Steinpilzsauce mit gehobeltem Bergkäse	€ 11,80

## Fleischgerichte

Wilderer-Wildgulasch mit Reh und Hirsch in Wacholder-Sauce mit Speckknöderl und Preiselbeeren	€ 13,80
Krenfleisch: Südtiroler “Bollito Misto” mit Huhn, Rind, Schweinefleisch und Kalbszunger´l in Wurzelsud mit Kartoffeln, viel frischem Kren und Schnittlauch	€ 13,80
Vernatscher Lamnbraten in Kräutersauce mit Trauben, Gemüsestreifen und Polenta	€ 14,80
Mare Monte: Rinderfiletmedaillons belegt mit Steinpilzen und Flußkrebsschwänzen auf Rotweinsauce; dazu Gemüserisotto	€ 18,80
Entenbrust rosa gebrat auf Orangen-Pfeffersauce mit frischen Feigen und Kartoffel-Birnengratin	€ 16,80

## Fischgerichte

Regenbogen-Forelle mit Kräuter, Tomaten, Champignons und Weißweinsauce in Folie gegart dazu Kartoffeln & Salat	€ 13,80
Gebratenes Fischfilet im Gemüsebett mit Terlaner Weißweinsauce, Kartoffeln & Salat	€ 14,80

## Dessert

Birnen-Apfelschmarr´n mit Rosinen, Walnüssen, Mandeln und Zimt; dazu Zwetschgenröster	€ 6,80
Südtiroler Dessertteller mit Apfelkücher´l auf Vanillesauce, Maronenparfait und Haselnuss-Mousse an marinierten Waldbeeren und Eierlikörschaum	€ 8,80