

PLAN DE SASC

Show Cooking Area

ANTIPASTI

Caprese

Burrata, Datterini-Tomaten, Basilikum

16

Roast Beef

Roast beef, Krautsalat, Pressknödel

18

Insalata Mista

Gemischter Salat

12 - 16

SUPPEN

Gerstesuppe mit „Tirtel“

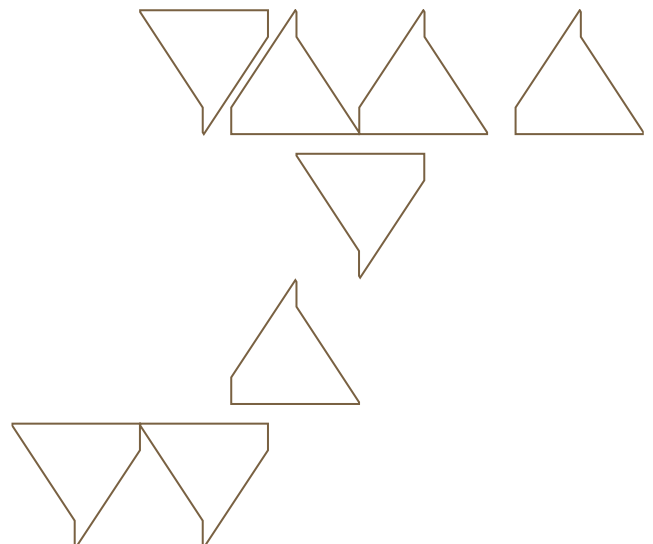
Perlgerste, Karotte, Kartoffel, Sellerie, Zwiebel, Selchkarree, Schnittlauch, Topfen-Spinat „Tirtel“

14

Gemüsesuppe

Saisonales Gemüse






12





VORSPEISEN

Spätzle mit Pfifferlingen und Parmigiano Reggiano	22
Spätzle, Pfifferlinge, Zwiebel, Parmigiano Reggiano-Creme	
Spaghetti alle Vongole	24
Spaghetti Monograno Felicetti, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebel, Muscheln	
Tagliatelle mit Hirsch	23
Hausgemachte Tagliatelle, Hirsch, Preiselbeeren	
Linguina alla Carrettiera	19
Linguina Monograno Felicetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili, frische Tomaten	

HAUPTSPEISEN

Polenta, Pilze und Bratwurst 	26
Polenta di Storo, Pilze, gegrillte Bratwurst	
Eier, Speck, Kartoffel und Käse 	24
Eier, Speck von der Obermair Metzgerei, Röstkartoffel, gegrillter Tibert Käse	
Rinderfilet 	34
Rinderfilet, Pfeffersauce, Pommes Frites	
Wolfsbarsch 	32
Wolfsbarsch, Gemüse, Kartoffel	
Brathuhn 	25
Brathuhn, Reis, Zucchini, Curry-Sauce	

DESSERT

Joghurt und Waldfrüchte 	10
Joghurtmousse, Waldfrüchtemarmelade, frische Waldfrüchte	
Obstsalat 	12
Frischer Obstsalat, Vanille-Milcheis	
Tiramisù	10
Savoardi, Mascarpone, Kaffee, Kakao	