

# UNSERE SPEISEEMPFEHLUNGEN

10.12.2008

Gegrillter Ziegenkäse im Mangoldmantel auf Rucola-Feldsalat in Balsamicodressing	9,50
Hühnerbrust im Sesammantel auf bunten Herbstsalaten in Mango-Chutneydressing	9,60
Gegrilltes Straußenfilet und Champignons auf lauwarmem Spinatsalat in Kartoffeldressing	9,80
Edelfischspieße vom Grill auf Rucolanest in Limettendressing und Knoblauchbaguette	9,80

\*\*\*

TOM KAH GAI Thai-Kokos-Hühnersuppe (scharf)	4,20
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch	3,80

\*\*\*

Carpaccio vom Rind mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Brotkorb	9,80
Südtiroler Speck, Obazda, Radieserl und Gewürzgurken mit Brotkorb	7,80

\*\*\*

Kartoffel-Gnocchi mit frischem Spinat in "Pesto rosso" und Parmesan	9,40
Penne mit Schweinefiletstreifen, Frühlingzwiebeln, Tomaten und Parmesan in Dijonsensauce	9,80
Tagliatelle mit Lachsstreifen und Broccoli in Limetten-Weißweinsauce	9,80

\*\*\*

Kürbispfanne mit Lauch in süß-saurer Sauce und Kräuter-Basmatireis	9,10
CHICKEN TIKKA - Hühnerbrust in scharfem Tomaten-Zwiebel-Masala und Basmatireis	11,80
Halbe bayerische Bauernente auf Dunkelbiersauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel	12,50
Hirschgulasch in Wacholder-Preiselbeersauce mit hausgemachten Spätzle und Salat	12,80
Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	13,80
Lachssteak und Gambas vom Grill auf Weißweinsauce mit Reis	12,50

\*\*\*

Apfelkücherl mit Zimtucker und Vanilleeis	3,80
Pfannkuchen mit glacierten Früchten gefüllt auf Vanillesauce	4,80

\*\*\*

**Bitte beachten Sie auch unsere Angebote auf den Tafeln**