

//samstag mittag:

//das besondere

die hausgemachten tagliatelle aglio e olio mit sautierten meeresfrüchten, chilli & gereiftem parmesan €16,80

// fleischlos

die gerösteten knödl mit bioei, frischem marktgemüse, gartenkresse & kren €10,20

// salat & fisch

der kleine blattsalat €4,90

das duett von am rost gegrilltem kabeljau & lachs mit cremigem aquerellisotto, kohlsprossen & citrusschaum €14,90

// suppe & fleisch

die schaumsuppe vom sellerie mit croutons €5,90

die gebratene krone vom spanischen duroc schwein mit rosmarinkartoffeln, glacierten karotten & schwarzbierjus €13,90

// klassiker I

die cremige burrata auf hausgemachtem antipasti-gemüse mit zweierlei pesto & frischem basilikum € 10,90

// klassiker II

die tagliata vom simmenthaler stier auf tomaten-ruccolasalat mit parmesanhobel & bio olivenöl € 14,90

// das süße zum schluss

die klassische creme brullee mit fruchtkompott & tonkabohneneis €8,50

// apero € 5,30

prosecco mit frischem erdbeermark

prosecco mit weißem pfirsichmark

zusatzinformation: innsbruck am vierundzwanzigsten oktober
zwei null zwanzig