

Aperitivo Empfehlung

1 Gl. Prosecco aus dem Fass (1/4l, 1/2l, 1l)

Aperol Spritzer, Hugo
4 cl. Martini
Campari Orange

con l' Aperitivo

Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum (3 Stück)
Bruschetta della casa (3 Stück)

Vorspeisen

Carpaccio di Manzo mit Rucola
Carpaccio di Pesce (Schwertfisch oder Tonno) mit Rucola
Vitello tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kaperncreme)
Gratinierte Muscheln mit frischer Kräuter-Knoblauchbutter
Gratinierte Capesante (Jakobsmuscheln)
Cozze al vino

Suppe

Fischsuppe nach Art des Hauses (scharf)
Tomatensuppe

Salatvariation

Salat mit Fischstreifen fein garniert
Scampi mit Kapern-Knoblauchbutter auf Blattsalat
Calamari mit Kapern-Knoblauchbutter auf Blattsalat
Rucolasalat mit Parmesan
Kleiner gemischter Salat
Kleiner grüner Salat

Hausgemachte Pasta

Linguini mit Chili & Scampi auf Rucola
Spaghettini Vongole
Spaghettini Frutti di Mare
Fischlasagne
Gnocchi al pomodoro mit Rucola und Parmesan
Chilnudeln mit Rindfleischstreifen und Rucola
Lasagne Bolognese
Spaghettini aglio olio e peperonicini
Pappardelle con verdure miste



Fische

Vom Attersee nach Fang

Vom Grill oder blau. Im Ganzen oder als Filet

Alle Fische werden mit Rosmarinkartoffeln serviert

Lachsforellenfilet gebraten mit Basilikumpesto

Forelle

Bachsaibling

Reinanke

Hecht

Seesaibling

Karpfenfilet

Vom Meer nach Fang (mit Rosmarinkartoffeln)

Sogliola, Tonno, Galinella, Orata, Branzino, Coda di Rospo

Scampi vom Grill mit Knoblauch (6 Stück)

Calamari vom Grill mit Kapern-Knoblauchbutter (6 Stück)

Fleisch

Entrecôte (Beiried) mit Rucola und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Panna cotta

Crema der Saison

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Eis

Sgroppino

weitere köstliche Desserts entnehmen Sie unserer Dessertkarte im Restaurant

Für unsere jungen Gäste

Gebratene Fischstreifen mit Kartoffeln

Penne / Gnocchi / Spaghetti mit Tomatensauce, Butter oder Bolognese