

Saisonale Spezialitäten und Highlights

Antipasti klein | groß (A,G) € 07.80 | 12.80

Prosciutto crudo, mariniertes Gemüse, gefüllte Melanzani,
Parmesan, Oliven, Brot

Geröstete Tomatensuppe (G) € 05.80

fein geröstete Tomatensuppe mit Mozzarellawürfeln

Rindercarpaccio € 12.80

Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterspiegel marinierte
Champignons und Teriyaki Sauce

Bruschetta Al Dente caprese (A,G) € 06.90

Kross gebratenes Baguette mit Tomatensauce, Mozzarella
und Pesto Basilikum

Bruschetta Al Dente tonno (A,G) € 07.20

Kross gebratenes Baguette mit Tomatensauce, Thunfisch
und Mozzarella

Rinderrückensteak (G) € 17.80

Beiried vom Kärntner Almrind, gegrillte Zucchini, Sauerrahm-Dip
und Knoblauchbrot

Gegrillter Lachs (D,O,G) € 13.80

Norwegisches Lachsfilet an Weißwein-Limetten-Risotto
und frischen Kräutern

Tagliatelle, Eierschwammerl (C,A,G,O) € 10.90 | 13.90

Tagliatelle mit Eierschwammerl in feiner Rahmsauce mit frischen
Kräutern, Röstzwiebeln. Wahlweise mit Hühnerfiletstreifen

Minutensteak mit Eierschwammerln (C,A,G,O) € 16.90

Minutensteak vom Kärntner Rind mit frischen Eierschwammerln
Pappardelle und Broccoli.

Pizza Franchescana (C,A,G,O) € 12.90

Knuspriger Pizzateig mit Tomatenpulpa, Mozzarella, Prosciutto,
frische Eierschwammerln und Parmesan