

# Special of the day

**Feines Rindstatar mit Toastbrot und Sauerrahmdip**

Tartare di manzo con toast e Dip alla panna acida

Beefsteak tartar with Toast and Sour cream dip

Antipasto: 16,00,-(1068)

Secondo: 19,00,-(1069)

**Safran-Thymian Risotto mit Lammrücken vom Grill**

Risotto allo zafferano e timo con carré di agnello alla griglia

Saffron-Thyme risotto with rack of lamb from the grill

17,00,-(1031)

**Steinbuttfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln**

Filetto di rombo su spinaci con patate lesse

Turbot fillet on spinach with potatoes

22,00,-(1071)

**Rosa gebratener Rehrücken mit Sellerie-Püree und Rosenkohl**

Sella di capriolo con Purè di sedano rapa e Cavoletti di Bruxelles

Saddle of venison with puree of celery and Brussels sprouts

32,00,-(1072)

**Gebratenes Lammkarree auf Thymian-Polenta und Ratatouille Gemüse**

Carré d'agnello su Polenta al timo e Ratatouille di verdure

Loin of lamb in a Thyme-Polenta and ratatouille of vegetables

24,50,-(1073)

**Als Aperitif empfehlen wir / come aperitivo Vi consigliamo / Aperitive advice**

<b>NEW</b> Brut Riserva 36 Metodo Classico -Merano	7,50.-
Paul Cuveè (Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc)	3,70.-
Spritz Aperol / Hugo	4,50.-
Prosecco Carmina Brut	3,50.-
Arunda Rosè Sekt	5,50.-
Bellavista Franciacorta	8,00.-

# Antipasti e piatti leggeri / Appetizers

*Vitello tonnato - Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce* 15,00.-(1004)

*Vitello tonnato*

*Vitello Tonnato - Cold Veal with Tuna Sauce*

*Lauwarmer Oktopussalat mit Basilikum-Pesto* 18,00.-(1005)

*Insalata di polipo con pesto di basilico*

*Octopus salad with basil pesto*

*Gebratene Garnelen auf Wintersalat mit Kürbis* 17,00.-(1006)

*Gamberi alla griglia su insalata invernale con zucca*

*Fried shrimp on pumpkin salad*

*Tiroler Teller mit Speck, Käse, Kaminwurz und Meerrettich* 14,00.-(1003)

*Piatto Tirolese con speck, formaggio, salsiccia affumicata e raffano*

*Tyrolean dish with bacon, cheese, smoked sausage and horseradish*

*Beilagen Salat vom Buffet - Self Service* 6,00.-(1000)

*Insalata mista dal buffet come contorno - Self service*

*Mixed salad from the buffet - Self service*

# Suppen / Zuppe / Soups

- Consommé mit Kräuterfrittaten* 7,00.-(1010)  
*Consommé con crespella di erbe aromatiche*  
*Consommé with crepe herbs*
- Tomatencremesuppe mit Burrata und Basilikum Croûtons* 8,00.-(1011)  
*Crema di pomodoro con Burrata e Basilico Croûtons*  
*Cream of tomatoes soup with Burrata and Basil Croûtons*

# Pasta & Co.

- Spaghetti „7“ mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, Knoblauch* 12,50.-(1030)  
*Spaghetti „7“ con pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico fresco, Aglio*  
*Spaghetti “7” whit Tomato sauce, Mozzarella, Basil, Garlic*
- Kümmel-Ravioli gefüllt mit Sauerkraut auf Leichte Senfsauce und Selchfleisch* 13,50.-(1070)  
*Ravioli di cumino ripieni con crauti su salsa alla senape e carré affumicato*  
*Caraway ravioli filled with sauerkraut on a light mustard sauce and smoked meat*
- Linguine mit Miesmuscheln* 15,50.-(1032)  
*Linguine alle vongole*  
*Linguine with mussels*
- Farfalle mit Speck, Lauch und Bergkäse hobeln* 12,50.-(1033)  
*Farfalle con Speck e porri e formaggio di montagna*  
*Farfalle with bacon and leek and mountain cheese*
- Rote-Bete-Gnocchi mit Rucola und Walnüsse in Gorgonzolasoße* 14,00.-(1035)  
*Gnocchi di barbabietola con rucola e noci in salsa gorgonzola*  
*Beetroot gnocchi with rocket and walnuts in gorgonzola sauce*

# Hauptspeisen/Secondi piatti/Main dishes

*Rib Eye Steak-Tagliata mit Kartoffelspalten auf Rucolabett und Parmesan* 25,00.-(1050)  
*Tagliata di manzo con patate saltate, rucola e parmigiano*  
*Rib Eye Steak - Tagliata with rocket and roast potatoes, Parmesan*

*Hühnergeschneitztes in Kokos-Currysauce dazu Basmati Reis* 19,50.-(1051)  
*Bocconcini di pollo al curry e cocco con riso basmati*  
*Sliced chicken in a coconut curry sauce with basmati rice*

*Gekochter Kalbstafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Salsa verde* 22,50.-(1052)  
*Punta di vitello bollito con verdure bouillon e salsa verde*  
*Boiled rump of veal with bouillon vegetables and salsa verde*

*Kalbs Tomahawk-Steak (Ca.350 g.) mit Grillgemüse und Kartoffel Wedges* 31,00.-(1055)  
*Tomahawk Steak di vitello (ca.350 g.) con Verdura alla griglia e spicchi di patate*  
*Veal Tomahawk steak (ca.350 g.) with grilled vegetables and potato wedges*

*Rindsfilet in der Thymiankruste mit lila Kartoffelpüree* 27,50.-(1054)  
*Filetto di manzo in crosta di timo con purè di patate viola*  
*Beef fillet in a thyme crust with purple mashed potatoes*

*Gedeck/Coperto/Cover charge* 1,50.-

# Dolci & Dessert

<b>Variation von der Schokolade</b> <i>Variazione di cioccolato</i> <i>Variation of chocolate</i>	8,00.-(1080)
<b>Kastanienpüree mit Amarenakirschen</b> <i>Purea di castagne con amarene</i> <i>Chestnut puree with Amarena cherries</i>	7,50.-(1081)
<b>Eierlikör - Crème Brulée mit Hausgemachten Schoko-Sorbet</b> <i>Crème brulée di liquore alle uova con sorbetto al cioccolato fatto in casa</i> <i>Eggs liqueur crème brulee with homemade chocolate sorbet</i>	8,00.-(1082)
<b>Marinierte Schwarzwurzel mit Mocca-Vanille Variation</b> <i>Scorzonera marinato su variazione di caffè e vaniglia</i> <i>Marinated salsify with mocha vanilla</i>	7,50.-(1083)
<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <i>Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia</i> <i>Homemade apple strudel with vanilla sauce</i>	6,00.-(1084)
<b>Kleine Käsevariation mit Chutney</b> <i>Piccola variazione di formaggi con chutney</i> <i>Cheese variations with chutney</i>	9,00.-(1085)



**Nur für unsere Restaurantgäste! Solo per i nostri clienti! Only for our guest!**

Ab 19.00 Uhr Gratis-Parken im Algunder Kellerei.

Dopo le ore 19.00 possono parcheggiare gratuitamente al parcheggio della cantina di Lagundo.

After 7 pm. parking free at the parking place "Winery Algund".