

## ALPENGRILL

Der Garten im Sommer mit seinen Aromen und Farben !

<b>SALAT- UND GEMÜSEBUFFET SERVIERT MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS</b>	Euro 16,00
<b>...VON DER KLEINEN HÜTTE...</b>	
RUSTIKALE SÜDTIROLER AVFSCHNITTPLATTE	Euro 17,00
CAPRESE SALAT MIT TOMATEN UND MOZZARELLA	Euro 15,00
MELONE MIT ROHSCHINKEN	Euro 15,00
LADINISCHE GERSTENSUPPE	Euro 11,00
KARTOFFELGNOCCHI IN RAHMSAUCE, SPECK UND RUCOLA	Euro 17,00
SCHLUTZKRAPPEN MIT ZERLASSENER BUTTER, PARMESAN UND SCHNITTLAUCH	Euro 15,00
SPAGHETTI "CAV. COCCO" MIT FRISCHER TOMATE UND BASILIKUM	Euro 14,00
PENNETTE NUDELN MIT BASILIKUMPESTO	Euro 15,00
<b>... VOM GRILL ... UNSER FLEISCH</b>	
T-BONE STEAK "NEBRASKA" (NACH FLORENTINER ART)	Euro 30,00
„ANGUS RIBAY" RINDSENTRECÔTE (IRLAND)	Euro 26,00
CHATEAUBRIAND (FÜR MINDESTENS 2 PERSONEN )	P.P. Euro 25,00
RINDERFILET MIT SCHINKENSPECK UND LORBEER	Euro 25,00
RIPPCHEN VOM IRISCHEN LAMM	Euro 26,00
MILCHFERKELKARREE	Euro 26,00
WAGYU – RUMPSTEAK GEROLLT MIT „JOSELITO" BAUCHSPECK UND AN HOLZSTAB GEKOCHT	Euro 28,00
KALBSKOTELETT "GIOCATTOLO"	Euro 26,00
<b>...FÜR DIE MEERESLIEBHABER...</b>	
WILDWOLFSBARSCH VOM MITTELMEER	Euro 26,00
GOLDBRASSE	Euro 25,00
THUNFISCH VOM MITTELMEER	Euro 28,00
STEINBUTT (SPANIEN)	Euro 28,00
SCAMPI ( SIZILIEN )	Euro 28,00
<b>...VOM HOLZOFEN...</b>	
ROSMARINKARTOFFELN	
FOCACCIABROT AUS APULIEN	
GEKOCHTES GEMÜSE	
TOMATE AU GRATIN	
POLENTA VOM GRILL	
<b>...ALS SÜßPEISE...</b>	
APFEL - MÜRBEIGTORTE	Euro 8,00
FRÜCHTE - MÜRBEIGTORTE	Euro 8,00
JOGHURT - TORTE	Euro 8,00
SACHER TORTE	Euro 8,00
<b>AUSWAHL VON KÄSE UNSERER BERGE MIT MARMELADEN UND CHUTNEYS</b>	Euro 20,00
<b>WASSERMELONE</b>	Euro 8,00
<b>FRISCHES OBST</b>	Euro 10,00