

Sommer Schmankerln

Salatteller „Principessa“ 19.50

Duett von der Honig und der Wassermelone

Mit bunten Salatvariationen an einem Dressing nach Wahl

Salat „Napoli Caprese di Bufala“ 19.50

Frischer Büffelmozzarella mit saftigen Ramato-Tomaten,

Grillierte Zucchini an einem würzigen Basilikumpesto

Serviert mit knusprigen Crisinis

Geflügelsalat „Oriental“ 19.50

Pouletstreifen mit Früchten und gerösteten Mandeln

Auf einem Salatbett an einem delikaten Currydressing

Geflügelsalat „Hawaii“ 19.50

Pouletstreifen mit Früchten und gerösteten Mandeln

An einer fruchtigen Cocktailsauce

Salatteller „Bikini“ 19.50

Mit „Vegi“ Frühlingsrollen und Sojasauce

Salatvariationen an einem Dressing nach Wahl

Gebackene Champignons „Vienna“ 19.50

Mit gemischten Sommersalaten und Sauce Tartar

Rindfleischsalat „Styriarte“ 19.50

Marinierter Tafelspitz mit roten Zwiebelringen,

Auf saisonalen Blattsalaten mit Apfelessig und Kürbiskernöl

Beefsteak Tartar „Classic“ 180 Gr. 26.00

Pikant mariniertes Beefsteak Tartar nach Art des Chefs

Fitnesssteller Vom Grill

*Unsere Fitnesssteller servieren wir Ihnen mit bunten Salaten und Kräuterbutter.
Wählen Sie bitte aus Kürbiskernöldressing, Französischem
oder italienischem Salatdressing.*

Paniertes Schnitzel „Tanga“		24.50
Pouletbrüstli	200 Gramm	24.00
Pferde Filet	200 Gramm	34.00
Rinder Filet	200 Gramm	36.00
Schweinssteak	250 Gramm	25.00
Hirschentrecote	250 Gramm	38.00
Rindsentrecote	250 Gramm	38.00



Cozze alla Marinara	als Vorspeise	25.50
	als Hauptspeise	29.50

*Frische Miesmuscheln in der Schale gegart im Weisswein
mit Gemüsejulienne, Knobli, Peperoncini und italienischen Kräutern*

Als 2. Gang servieren wir Ihnen Spaghetti im Muschelsud

Sommer Pizza Carpaccio	25.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Hauchdünne Rindsfiletscheiben, Ruccola, Balsamicospray, Oliven-Zitronenöl Und Späne vom Grano Padano</i>	

Pizza Caprese di Napoli	19.50
<i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, frische Ramato-Tomaten Gebratene Zucchini und Basilikum,</i>	