

Special of the day

Feines Rindstatar mit Toastbrot und Sauerrahmdip Antipasto: 15,00,-(1068)
Tartare di manzo con toast e Dip alla panna acida Secondo: 18,00,-(1069)
Beefsteak tartare with Toast and Sour cream dip

Rote Beete Risotto mit Jakobsmuschel 16,00,-(1031)
Risotto alla barbabietola rossa con capesante
Beetroot Risotto with scallops

Spanferkel-Haxe mit Sauerkraut und Speckknödel 22,60,-(1052)
Stinchetto di maialino con canederli allo speck e crauti
Suckling pig hock with cabbage and bacon dumplings

Geschmorte Rindswange in Lagreinsauce mit Reis Pilaw und Gemüse 23,00,-(1072)
Guancia di manzo brasata in salsa di Lagrein con riso pilaf e verdura
Braised beef cheek in Lagrein sauce with rice pilaf and vegetables

Hirschfilet in Preiselbeer-Jus an Selleriepüree und Glasierten Kastanien 26,50,-(1073)
Filetto di cervo in salsa di mirtillo su pure di sedano e castagne glassate
Venison fillet in cranberry jus on celery puree and glazed chestnuts

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

<i>Rosalie Roséwein Festival^{DOC}</i>	<i>3,50.-</i>
<i>Spritz Aperol / Hugo</i>	<i>4,50.-</i>
<i>Prosecco Carmina Brut^{DOC}</i>	<i>3,50.-</i>
<i>Arunda Rosè Brut</i>	<i>5,50.-</i>
<i>Bellavista Franciacorta</i>	<i>8,00.-</i>

Antipasti e piatti leggeri / Appetizers

Kürbis-Törtchen mit Coppa (Schweinenacken) auf Fenchelsalat 14,50.-(1004)
Tortino di Zucca con Coppa su insalata di finocchi
Pumpkin tartlet with Capocollo on Fennel salad

Lauwarmer Oktopussalat mit Basilikum-Pesto 18,00.-(1005)
Insalata di polipo con pesto di basilico
Octopus salad with basil pesto

Vitello tonnato - Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce 15,00.-(1006)
Vitello tonnato
Vitello Tonnato - Cold Veal With Tuna Sauce

Südtiroler Teller mit Speck, Käse und Kaminwurz
Piatto Tirolese con speck, formaggio e salsiccia affumicata
Tyrolean dish "typical South Tyrol", whit bacon, cheese, smoked sausage 14,00.-(1003)

Beilagen Salat vom Buffet - Self Service
Insalata mista dal buffet come contorno - Self service
Mixed salad from the buffet - Self service 6,00.-(1000)

Suppen / Zuppe / Soups

Meraner Weißweinsuppe mit Zimtcroustons

7,50.-

Zuppa di vino bianco meranese con crostini alla cannella

Merano white wine soup with cinnamon croûtons

Kürbiscremesuppe mit Trüffelschaum

8,50.-

Crema di zucca con schiuma di tartufo

Pumpkin cream soup with Truffle foam

Pasta & Co.

Spaghetti „7“ mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, Knoblauch

11,50.-

Spaghetti „7“ con pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico fresco, Aglio

Spaghetti „7“ with Tomato sauce, Mozzarella, Basil, Garlic

Steinpilz-Ravioli mit Thymian-Schaum auf Mascarpone-Creme

13,50.- (1070)

Ravioli di funghi porcini con schiuma al timo su crema di mascarpone

Chefs Ravioli with Thyme foam on Mascarpone

Kastanien Tagliatelle mit Wildragout

14,00.- (1032)

Tagliatelle di castagne con Ragù di selvaggina

Chestnut Tagliatelle with Game Sauce

Spinatknödel mit Gorgonzola Sauce auf Rote Beete

13,00.- (1035)

Canederli di spinaci con salsa di Gorgonzola su Rapa rossa

Spinach dumplings with Gorgonzola sauce on Beetroot

Hauptspeisen / Secondi piatti / Main dishes

Rib Eye - Steak mit Grillgemüse und Kräuterbutter 25,00.-
Costata di manzo Rib-Eye con verdure alla griglia e burro alle erbe
Ribeye Steak with grilled vegetables and herb butter

Truthahngeschnetzeltes in Kokos-Currysauce dazu Basmatí Reis 19,50.-
Bocconcini di tacchino al curry e cocco con riso basmatí
Sliced turkey in a coconut curry sauce with basmatí rice

Forellenfilet in der Folie mit Gemüse und Kartoffel 21,50.-(1071)
Filetto di trota al cartoccio con verdure e patate
Trout fillet in foil with vegetables and potato

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce an Kartoffelgratin 27,00.-
Filetto di manzo al pepe verde con gratin di patate
Fillet of beef with pepper sauce and potato gratin

Gedeck / Coperto / Cover charge 1,50.-

Dolci & Dessert

Schokoladen-Trüffel mit Weißes Mokka-Eis und Brombeeren 8,00.-
Tartufo al cioccolato con Gelato al caffè bianco e Mirtillo
Chocolate Truffles whit White mocha ice cream and Blackberry

Kürbiskern-Parfait im Baumkuchenmantel mit Waldfrüchte-Sauce 7,50.-
Semifreddo ai semi di zucca in manto di tronco con salsa di frutti di bosco
Pumpkin seed parfait in tree cake mantle whit wild berries sauce

Lebkuchenmousse mit Orangen im Glas serviert 7,50.-
Mousse al panpepato con arance servito nel bicchiere
Gingerbread mousse served with oranges in a glass

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,00.-
Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia
Homemade apple strudel with vanilla sauce

Kleine Käsevariation mit Chutney 9,00.-
Piccola variazione di formaggi con chutney
Cheese variations with chutney



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".