



Menü Riva del Garda

Carpaccio von Carne salada G O
mit Rucola und Grana

Strangolapreti A C G
mit Salbeibutter

Torta della nonna A C G

23,00

Weinempfehlung

Black Betty Red 2017

Landauer Gisperg, Tattendorf

*Dunkle Beeren, Nuancen von Zwetschken,
Brombeeren, Nougat und Kräuterwürze.
Frische Kirschen, harmonisch integrierte Tannine!*



Vorspeisen

Beef Tartar A C F G M
mit Toastbrot und Butter

11,60

Krautblattn A C G L O
mit gebratenen Blunzenscheiben

7,90

Carpaccio von Carne salada G O
mit eingelegten Artischocken, Rucola und Grana

12,80

Suppen

Kürbiscremesuppe VEGAN
mit Ingwer, Kokosmilch und Steirischem Kernöl

4,50

Grießnockerlsuppe A C G L

3,50

Leberknödelsuppe A C L

3,50

Frittatensuppe A C G L

3,50



Wilde Zeiten

Wildfleischknödel A C G L O
mit Sauerkraut

12,40

Rehrückenfilet A C H L O
*auf Hagebuttensauce,
mit Erdäpfel-Haselnusslaibchen
und Apfelrotkraut*

24,80

Hirschroulade A C G L M O
*mit Steinpilznudeln
und Kohlsprossenblättern*

21,60

Wildschweingulasch A C G L O
mit Kräuternockerl

16,20

Hirschbratwurst L O
mit Rotkraut und Röstli

12,70



Hauptspeisen

Gekochtes mageres Meisl A G L O
*mit Dillfisolen,
Rösti und Apfelkren*
18,20

Schweinsmedaillons A C G L O
*auf Kürbisgemüse
mit Grießnockerln im Speckmantel*
*kleine Portion 15,50
große Portion 18,50*

Gebackenes Schweinsschnitzel A C G L M O
*von der Karreerose,
mit Erdäpfelsalat*
11,90

Zwiebelrostbraten A L M O
*gedünstet
mit Braterdäpfeln*
18,60



Vegetarisch

Kürbisgemüse LO
mit Rösti und Spiegelei

11,80

Steinpilznudeln AGHLMO
mit Nüssen, dazu Blattsalat

15,90

Salate

Mischblattsalat DGMO
mit Essig und Öl

4,20

Gemischter Salat DGMO
mit Essig und Öl

4,10



Fische

Zanderfilet A D G
gebraten
mit Kräuterbutter, Gemüse
und Buttererdäpfeln
17,50

Karpfenfilet A D G
„serbisch“
mit Petersilerdäpfeln
17,70

Karpfenfilet A C D G L M
gebacken
mit Erdäpfelsalat
17,70

Bachsaiblingsfilet A D G L O
gebraten
auf Kräutersauce
mit sautierten Zucchini und Reis
21,80



Dessert

Powidlpalatschinke A C F G O
mit Mohn, Zimtrahm und Schokosauce

1 Stück 3,90

2 Stück 7,80

Scheiterhaufen A C G
mit Schneehaube und Himbeermark

6,90

Schokomousse C G O
mit Rumzwetschken

7,30

Malakoff – Nougatnockerl A C F G H
mit Weichselragout

6,60



Eisspezialitäten

Bortolottis Eiskrapfen C F G H
Marille oder Nougat

1 Stück 3,60

Gemischtes Eis C F G H
5,20

Bananensplit C F G
6,00

Heiße Liebe C G
6,00

Eiskaffee C G
5,10

***Wir beziehen unser hochwertiges Speiseeis
vom Eissalon Trento Bortolotti.***