

Tages-Menü

Samstag, den 14. Juni 2025

Hausgemachte Grissini
und Kräuter-Butter

Große Auswahl
an frischen Salaten



Cruditée vom Thunfisch |
Gemüse mit Limette | Gin Tonic

Alternative

Fava Bohnen Schaumsüppchen |
frittiertes Kalbsbries |
kandierte Zitrone



Lauwarme, geräucherte Linguine-
Nudeln | Krustentiere |
Mandeln | Basilikum

Alternative

Ravioli | gefüllt mit Wachtel |
Pecorino-Schäumchen |
marinertes Eigelb | Bacon



Angeröstetes Lamms-Karree |
Französische Kartoffel-Terrine
| Pfifferlinge

Alternative

Stockfisch in Öl gekocht |
Tomaten-Kirsch-Chutney |
Erdnüsse | Gurke

Alternative

Angerösteter Tofu |
parfümierter Reis | Curry Saue |
angeröstete Banane



Käse-Auswahl an unserer
mobilen Station



Zwei Schokoladen-Torte |
Kaffee | Karamell

Alternative

Bretony Torte |
Pfirsich | Ingwer

Markus und das gesamte Alpin Garden Team
wünschen einen schönen Abend ♥



Glas Wein:

Pinot bianco – Castel Salegg
Euro 7,00

Rosé – Castel Salegg
Euro 6,00

Sauvignon – Castel Salegg
Euro 7,00

Chardonnay – Schreckbichl
Euro 7,00

Pinot grigio – Schreckbichl
Euro 7,00



Pinot Nero – Zemmer
Euro 8,00

Lagrein – Zemmer
Euro 8,00

Bruciato – Antinori Toscana
Euro 8,00



Dessertwein:

Passito Terminum – Termeno
Euro 12,00

Moscato – Astoria
Euro 5,00