

Tagesgerichte

Pasti del giorno

Vitello Tonnato nach „Schlosswirt Art“ mit Röstkartoffeln ACDJK <i>Vitello tonnato "allo Schlosswirt" con patate arrostate</i>	16,00
Paccheri-Nudeln mit würzigem Tomaten-Gemüse-Ragout und Mozzarella, dazu Salat vom Buffet ACG <i>Paccheri con salsa di pomodoro e verdure, mozzarella e insalata dal buffet</i>	14,50
Kalbstaftelspitz mit würzigem Apfelmousse und gebackenen Schupfnudeln ACGJ <i>Manzo lessato di vitello con purea di mele cotte e "Schupfnudel" (gnocchi tipici altoatesini)</i>	18,50
Passerforelle vom Grill mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ADGJ <i>Trota alla griglia con verdure e patate lesse</i>	19,50
Frische Himbeeren mit Eis oder Sahne ACG <i>Lamponi freschi con gelato o panna</i>	8,00
Zwetschgenknödel mit Zimt Crunch und brauner Butter (Wartezeit 20 min) ACGH <i>Canederli dolci alle prugne con "crunch" di cannella e burro (20 min.)</i>	9,50

Unser Sommergetränk 2020

Il nostro cocktail dell'estate 2020

- ❖ Distilled Dry Gin Pomelo Botanical 1884 & Fever tree Mediterranean tonic 9,00€

Die Seele der botanischen Kräuter verleiht diesem Dry Gin seinen Geist.

"From the alps" - in den Alpen geboren, in den Bars zuhause.

Der Gin aus dem Hause Pircher wird charakterisiert von der typischen Wacholdernote, einem Hauch von Citrusschalen sowie erlesenen Kräutern, wie Lorbeer, Koriander, Rosmarin und natürlich dem Geschmack der **Pomelo Frucht**.

