

Speisekarte

Kürbiscremesuppe	klein 5,50	gross 8.50
Tomatencremesuppe mit Bio-Dinkelbaguette klein		4,50 gross 7,-
Grosser Salat mit gebratenen Pilzen und Parmesan		15,50
Grosser Salat mit Schafskäse und Oliven		16,50
Ratatoillegemüse mit hausgebackenem Dinkelbaguette		14,50
Teigtaschen mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter, Salat		18,50
Südtiroler Käsenocken, zerlassene Butter und Parmesan, Salat		15,90
Bio-Lachsfilet mit Gemüse und Reis		22,50
Penne mit Bio-Lachssauce und Salat		19,50
Kürbisgeschnetzeltes vom Schwein mit Reis und Salat		21,50
Rinderrahmgulasch mit Nudeln und Salat		23,50
Spaghetti Alio-Olio (scharfe Peperoni, Petersilie, Parmesan),Salat		15,50
Gemüsecurry mit Reis und Salat		16,50
Gemüsecurry mit Biohuhn, Reis und Salat		18,50
Spaghetti Cabonara mit Parmesan und Salat		15,90
Schokoeis mit Eierlikör und Sahne		6,50
Schokoeis mit Espresso		6,50
Eis mit heissen Himbeeren und Sahne		6,50
Mirabellenkuchen mit Mirabellen vom Hof		3,50
Apfel-Schmand-Kuchen mit Apfelkompott vom Hof		3,50
Kuchen der Woche auf Anfrage		

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke 0,33l

Hausgemachte Hollerlimonade	3,90
Fruchtschorlen regional: Apfel, Orange, Johannisbeere	3,80
Heimatliebe Granatapfel oder Zitrone	3,80
Mineralwasser Heimatliebe	2,80
Säfte Johannisbeere, Apfel, Orange	4.90

Biere aus der Region:

Gansbräu hell, Gutmann Hefeweizen, Kupfer	4,20
Lammsbräu Pils Bio, Kupfer-Radler, helles	3,80

Kaffeespezialitäten Bio und Fairtrade

Latte Macciato, heisse Schokolade	4,50
Cappucino , Grosse Tasse Bio-Kaffee oder Bio- Tee	3.80
Espresso	2.80
Cortado	3,50
Flat white	4,90
Cafe Lungo	2,80
Americano	2.80
Eiskaffee, Eisschokolade	5,50

Wein und Sekt und Aperitifs

Bioweine von La Vialla aus der Toscana Rot und Weiss 0,2l	7,50
Aperol Spritz 0,2l	7,50
Sekt – Orange 0,1l	5,50
Spirituosen 2cl verschiedene Sorten auf Anfrage	3,90