

Herzlich Willkommen

im

Ristorante

Schlosshotel Gruenwald

seit 2001

CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 24.01.2025 bis 31.01.2025

APERITIVI – APERITIFS

Sarti Lemon Spritz – Sarti mit Bitter Lemon und Grapefruit ^G	0,2 l	€	8,80
Ramazzotti Aperitivo Rosato – Ramazzotti Spritz ^G	0,2 l	€	8,80
Brut Rosé – Brut Rosé Col Sandago ^G	0,1 l	€	9,80
	Fl.	€	38,00
Laurent Perrier Brut ^G	0,1 l	€	16,80
	Fl.	€	98,00

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Tartara di salmone – Lachs Tatar mit Avocado ^{B,L}	€	22,80
Battuta di manzo – Geklopftes Rindfleisch mit Artischocken und Burratakäse ^{D,L}	€	24,50
Funghi misti saltati – Sautierte gemischte Pilze auf Rucola und gehobeltem Parmesankäse gebettet ^{D,G,L,8}	€	19,90
Crema di broccoli – Brokkolicremesuppe mit geräuchertem Lachs ^{B,D}	€	8,50

PASTA – NUDELGERICHTE

Tortelli – Teigtaschen mit Rübenspitzen, Kartoffeln und Scampi gefüllt in Basilikum-Fisch-Sauce ^{I1,A,B,C,N}	€	22,50
Paccheri – Breite Röhrennudeln mit Meerbarbe und Artischocken ^{I1,B}	€	22,80
Cortecce – Fingernudeln mit Hirschragout ^{E,I1}	€	19,90
Penne integrali – Röhrennudeln aus Vollkorn mit gemischten Pilzen ^{G,I1}	€	18,80
Tagliolini – Dünne Bandnudeln in zerlassener Butter und schwarzem Trüffel ^{D,G,I1,A}	€	22,80

CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 24.01.2025 bis 31.01.2025

PESCE – FISCHGERICHTE

Tonno in crosta di sesamo – Thunfisch Häppchen in Sesamkruste mit Sojasauce auf Spinat gebettet ^{B,F,J}	€ 37,80
Filetto di rombo – Steinbuttfilet mit Kräutern mariniert auf Artischocken ^B	€ 38,50
Coda di rospo – Seeteufel in würzigem Sud mit Venusmuscheln und Kirschtomaten ^{B,N}	€ 39,50
Branzino al sale per due – Seewolf im Salzmantel mit Gemüse und Kartoffeln für zwei Personen ^{B,17}	€ 76,00

CARNE – FLEISCHGERICHTE

Petto di pollo – Maispoulardenbrust mit gemischten Pilzen in Kräuterrahmsauce ^{G,D}	€ 28,50
Ossobuco – Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Safran Risotto	€ 33,50
Fegato di vitello – Kalbsleber in Sauce aus Butter und Salbei auf frischem Blattspinat gebettet ^D	€ 36,50

DOLCI – DESSERTS

Tronchetto ai lamponi – Bisquitrolle gefüllt mit Himbeermousse und Himbeeren ^{D,A,9,I1}	€ 10,80
Panna cotta – Gekochtes Sahnedessert aus Schokolade mit Orangenkompott ^{D,9,A,K2}	€ 10,80