Restaurant Traube

Der Chef empfiehlt

Feinschmeckerteller
GD Carpaccio von der Carne Salada / Räucherlachs
B Garnelen-Spieß / eingelegtes Gemüse
AG Sahnekren / Knoblauch-Toastbrot — klein / groß — 19,00 € / 23,00 €

Südtiroler Hochzeitssuppe
ACGL Fleischkraftbrühe mit Milzschnitten — 10,00 €

Kürbiscreme-Suppe
AGO Ingwer / Kürbiskerne / Kürbiskernöl — 9,50 €
B **mit Garnelenspieß** — 15,00 €

Kürbis-Cappelletti
BIO / handgemacht / regional
ACGH Salbeibutter / geröstete Kürbiskerne — 18,50 €

Polenta-Kartoffel-Gnocchi
ACGO hausgemacht / Wildragout / Steinpilze — 19,00 €

Radicchio Risotto
GL Salsiccia / Gorgonzola — 18,50 €

Cordon Bleu
ACG vom Schwein mit Röstkartoffel — 25,00 €

Surf and Turf
Rinderfilet / Garnelen-Spieß / Grillgemüse
AGMO Pommes frites / Barbecue-Sauce / Kräuterbutter — 33,00 €

Seeteufel + Garnelen-Spieß
ABDG vom Grill / Grillgemüse / Knoblauch-Toastbrot — 29,50 €

Das herbstliche Dessert
Hausgemachtes Kastanien-Mouse
8,50 € GO