

Restaurant Traube

Der Chef empfiehlt

Kürbiscreme-Suppe

Ingwer / Kürbiskerne/ Kürbiskernöl – 5,90 €
mit Garnelen-Spieß – 10,20 €

Südtiroler Hochzeitssuppe

Fleischkraftbrühe / hausgemachte Milzschnitten
6,50 €

Bruschetta

frische Tomaten / Zwiebel / Knoblauch
Basilikum / Olivenöl – 7,50 €
mit Lardo – 8,50 €

Feinschmeckerteller

Rinds-Carpaccio von der Carne Salada
hausmarinierter Räucherlachs / Gamberoni vom Grill
eingelegtes Gemüse / Sahne-Kren / Knoblauchtost
klein 12,00 € / groß 16,00 €

Ziegenkäse vom Grill

Grillgemüse
klein 9,50 € / groß 12,50 €

Hausgemachte Artischocken-Teigtaschen

Thymian-Butter / Kirschtomaten / Parmesan
11,00 €

Hausgemachte Kartoffelnocken

Tomatensauce – 9,50 €
Wildragout / Waldpilze – 11,50 €

Restaurant Traube

Der Chef empfiehlt

Wildererpfanne

3 Schweinefilets / Champignonsauce / Butterspätzle

18,00 €

Bernerschnitzel

Schweineschnitzel vom Grill
mit Käse und Schinken überbacken

Champignonsauce / Röstkartoffel

16,50 €

Kalbsfilet

Thymian-Sauce / Gemüse-Kartoffel-Gröstel

22,50 €

Entrecote (Rind 250 gr.)

Kräuterbutter / Pommes frites / Barbecue Sauce

21,00 €

Surf and Turf

Rindsfilet / Gamberoni-Spieß

Grillgemüse / Pommes frites / Barbecue-Sauce

23,50 €

Crème Brulée

6,50 €

Lana Apfel-Dessert

Apfel-Knödel + Apfel-Kuchen + Apfel-Kiachel
dazu Vanilleeis

8,50 €