

Vom 14.11. bis 25.11.18

*mediterrane Woche
im Wachterl*

*Unsere Genießerlektüre
im bayrischem Wirtshaus*

Antipasti

*3 Stück Austern mit groben
Pfeffer und Zitrone*

*Vitello Tonnato - Dünne Kalbsfleischscheiben
überzogen mit feiner Thunfischsauce Kapern*

Rindercarpaccio -Olivenöl Parmesan Rucola

*Original Büffelmozzarella Tomaten
Basilikum*

Dreierlei Crostini

Ricotta Parmaschinken Tomaten

Okotopus gebraten mit Knoblauch und Tomaten

Suppen Minestre

Minestrone – italienische Gemüsesuppe

und Nudeln und Parmesan

Fischsuppe mit Muscheln und Fisch

Tomatensuppe mit Basilikumpesto

Insalata - Salate

Bunte Salate

gebackene Sardinen Krabbenspießerl Knoblauchbrot

Meeresfrüchte mariniert Blattsalate

Knoblauchbrot

Caesarsalat – Romanasalat in French-Dressin

Parmesan und Parmaschinken

Herbstsalate mit Antipasti Gemüse

und gebratenem Ziegenkäse

Pasta Nudeln

Spaghetti Bolognese

Lasagne al Forno – gefüllte Nudelblätter

mit Käsesoße überbacken

Penne al Peperonata

Kurze Nudeln in scharfer Papikasofße

gebratene Rinderfiletspitzen

Pasta in leichter Sahnesoße

mit Mailänder Salami und Trüffel

*Spaghetti Toskana
mit Paprika Tomaten Zucchini Champignons
Pinienkerne und Basilikum*

Frutti die Mare

*Jacobsmuschel Oktopus Sardinen und Hummerkrabben
hausgemachte Pasta mit Basilikumpesto*

Pasta Siziliana – mit Zitronensoße

Venusmuscheln und Jacobsmuscheln

Meeresfrüchte Fisch und Fleisch

*Portion Miesmuscheln in Weißwein oder
Tomatensud*

*Fischteller – Filets vom Seeteufel im Mantel
vom Parmaschinken Bergpfeffersoße und Kartoffel -Erbspüree*

*Gebratenes Filet vom Petersfisch
auf Basilikumnudeln*

*Filet vom Wolfsbarsch gebraten Tomatensalsa
Zitronensoße und Pilavreis*

Filets von der Mittelmeerbarbe
Tomatenpüree Weißbrot Oliven und Salate

Schwertfischsteak auf Steinpilzrahmnudeln

Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
in würziger Tomatensoße Kartoffelrösti

Piccatta Milanese- Kalbsschnitzel in
Parmesan – Eihülle gebacken
auf Tomatennudeln

Schöpsernes – Südtiroler Lamnbraten
mit cremiger Polenta

Kaninchenrücken gebraten
auf Steinpilzrahmnudeln

Fisch und Steak
Zart rosa gebratenes Rinderfilet und gebackene
Hummerkrabben mit Salate und
Knoblauchbrot

Pizza gibt`s natürlich auch

Desserts

Tiramisu – italienische Torte

*Sorbetteller – verschiedene hausgemachte
Sorbet mit frischen Früchten*

Panna cotta – Vanillecreme auf Erdbeermark

*Eisparfait von der Tonkabohne
auf Rotweinzwetschgen*

Kleine Brülee mit Espresso

Schokoladenmousse mit Amarenakirschen

Brotzeit ist Jederzeit

*Aus unserer Hausmetzgerei -Selbstgemachtes mit
Fleisch aus unserer Region*

Wurstsalat

mit Zwiebeln Gurkerl und Brot

Essigknödel

*Semmelknödel mit Essig und Öl angemacht
mit Zwieberl und Gurkerl*

Sülze mit Zwiebeln

und Gurkerl dazu Bratkartoffeln

Roter und weißer Presssack

mit Essig und Öl angemacht dazu Brot

Leberwurst

*Grobe deftige Leberwurst
hausbackenem Gewürzbrot*

Speckbrettl

*Hausgeräucherter roher Schinken dünn aufgeschnitten
mit Griebenschmalz und Brot*

Schinkenbrettl

*alle hausgeräuchert – vom Hirsch Rind und Schwein
mit Butter und Brot*

Jagabrotzeit

*Bunt belegt mit hausgemachten Schmankerln herzhaft
garniert mit Schmalz und Haus-Gewürzbrot*

Portion Almkäs

mit Tomaten und Schnittlauchbrot

Almkäse sauer
mariniert mit Essig und Öl dazu Brot