

Frische einheimische Produkte der Saison verwandeln wir

in feine Schmankerl

Inspiriert durch alles was die Region zu bieten hat frisch zubereitet wird die Tageskarte laufend neu kreiert. Wir leben mit den Jahreszeiten. Diese bestimmen die Auswahl der Karte.

Nehmen Sie den Wechsel der Jahreszeiten wahr:

*Trinken Sie im Frühjahr bei der ersten Radtour ein Radler
Genießen Sie im Sommer frische Salate oder einen
Eisbecher auf der Terrasse und lassen Sie sich im Herbst
eines unserer Wildgerichte schmecken.*

***Wir haben
mediterrane Woche im Wachterl***

***Hier einen Auszug aus der
Karte***

A Gangerl vorweg

***3 Stück Austern mit grobem Pfeffer
und Weißbrot***

*Vitello Tonnato - feine
Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce
mit Kapern*

*Original Büffelmozzarella
mit Tomaten und Basilikum*

Dreierlei Crostini

*Salat von Flußkrebsschwanz mit
Avokado und Jacobsmuschel*

Kräftige Suppe

Minestrone - italienische Gemüsesuppe

*Fischsuppe mit Muscheln und
Fischstücken*

Kuttelsuppe mit Tomaten

Tomatensuppe

hausgemachte Pasta

Spaghetti Bolognaise

Lasagne al Forno mit Käsesoße überbacken

*Penne al arrabiata - scharfe Nudeln mit Paprika
und gebratenen Rinderfiletspitzen*

*Steinpilzravioli mit geschwenkten
Schwammerln*

*Meeresfrüchteteller
Jacobsmuschel Oktopus Sardinen
Hummerkrabben auf Pasta mit
Basilikumpesto*

*Toskanaspaghetti mit frischem
Parmesan*

Meeresfrüchte und Fisch

*Portion Miesmuscheln in Weißwein
oder Tomatensud*

*Medaillons vom Seeteufel im
Parmaschinken mit Chorizosalami und
Tomaten*

*Fischteller – verschiedene Filets vom
Edelfisch mit leichter Krebssoße
Krabbenreis und Salate*

*Dorade im Ganzen gebraten
mit Kräuter und Gnocchi*

*Loup de Mare gebraten auf
Nudeln mit Peperonicini Mozzarella und
Oregano*

*Gebratenes Filet vom Petersfisch
auf Knoblauchnudeln mit Blattsalate*

*Ossobuco - Geschmorte
Kalbshaxenscheiben in würziger
Tomatensoße mit Kartoffelrösti*

*Piccata Milanese - Kalbsschnitzel in
Käse- Eihülle gebacken auf
Tomatenspaghetti*

*Fisch und Steak
Rinderfilet und Hummerkrabben
mit Knoblauchbrot und Salate*

*Steaks vom Rothirsch in
Pinienkernkruste Rotweinsoße und
Gnocchi*

*Hausgemachte
Pizzen vielseitig belegt*

Für die G'schleckerten

Eiskaffee mit Amaretto

Hausgemachter Rumtopf

Prosecco mit hausgemachtem Sorbet

*Sorbetteller – 3erlei Sorbets je nach
Saison
mit Früchten garniert*

Kleine Creme Brûlée

Cappuccino-Eisparfait

Panna Cotta auf Erdbeersoße

*Tiramisu - italienische Torte mit
Löffelbiscuits*

Cappuccino mit Eis und Sahne