

Herzlich Willkommen

im

Ristorante

**Schlosshotel Gruenwald**

seit 2001

# CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 29.09.2023 bis 06.10.2023

## APERITIVI – APERITIFS

Blue Schlosshotel – Moscato mit Rum und Soda <sup>G</sup>	0,2 l	€	8,00
Ramazzotti Aperitivo Rosato – Ramazzotti Spritz <sup>G</sup>	0,2 l	€	7,80
Brut Rosé – Brut Rosé Col Sandago <sup>G</sup>	0,1 l	€	9,50
	Fl.	€	38,00
Champagne Hattat – Decker Brut Blanc de Blancs <sup>G</sup>	0,1 l	€	13,80
	Fl.	€	90,00

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

<b>Tortino di fiori di zucca</b> – Törtchen aus Zucchini Blüten mit Caprino Käse gefüllt auf Pfifferlingen gebettet <sup>D,G</sup>	€	19,80
<b>Roastbeef</b> – Roastbeef mit Parmesankörbchen und Steinpilzen <sup>D,G,8</sup>	€	21,50
<b>Carpaccio di tonno</b> – Thunfisch Carpaccio mit Salat aus marinierten Jakobsmuscheln <sup>B,N,L</sup>	€	19,80
<b>Crema di carote</b> – Karottencremesuppe mit Ingwer <sup>D</sup>	€	7,80

## PASTA – NUDELGERICHTE

<b>Risotto</b> – Risotto Reis mit Steinpilzen und Jakobsmuscheln <sup>G,N</sup>	€	19,50
<b>Pappardelle</b> – Bandnudeln mit Hirschragout und Preiselbeeren <sup>I,E,L</sup>	€	18,00
<b>Tagliolini</b> – Dünne Bandnudeln in zerlassener Butter geschwenkt mit Schwarztrüffel <sup>D,G,I</sup>	€	22,80

# CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 29.09.2023 bis 06.10.2023

## PESCE – FISCHGERICHTE

<b>Filetto di rombo</b> – Steinbuttfilet mit Schwarztrüffelsauce auf Spinat und Kürbiscreme gebettet <sup>G,B,K</sup>	€ 34,50
<b>Filetto di orata</b> – Goldbrassenfilet mit Pfifferlingen und Scampi Sauce <sup>B,C,G</sup>	€ 32,50
<b>Branzino al sale per due</b> – Seewolf im Salzmantel mit Gemüse und Kartoffeln für zwei Personen <sup>B,17</sup>	€ 70,00

## CARNE – FLEISCHGERICHTE

<b>Filetto di manzo</b> – Rinderfilet in Parmesankruste mit Rotweinsauce auf Steinpilzen <sup>G,D,8</sup>	€ 36,50
<b>Schiena di vitello</b> – Kalbsrücken mit Schwarztrüffelsauce und Pfifferlingen <sup>G</sup>	€ 34,50
<b>Petto di faraona</b> – Perlhuhnbrust auf Edelkastanienpüree gebettet mit Marsalasaucce <sup>G,K</sup>	€ 32,50

## DOLCI – DESSERTS

<b>Tiramisú alla fragola</b> – Geschichtete Löffelbiskuits in Erdbeersaft getränkt mit feiner Mascarponecreme und Erdbeeren <sup>A,D,I,9,K</sup>	€ 9,00
<b>Tortino al pistacchio</b> – Pistazientörtchen mit Vanilleeiscreme <sup>A,D,9,K</sup>	€ 9,00