

WEINE DES MONATS

ROT

Vitello • Cabernet • Apulien • 2019 • 14,5% • 0,2l	9,50 €
Centoare • Negroamaro • Apulien • 2021 • 13% • 0,2l	9,50 €
Brigl • Edelvernatsch • Südtirol / Alto Adige • 2022 • 13% • 0,2l	8,50 €
Fantini • Monepulciano d`Abruzzo • 2019 • 13% • 0,75l	27,50 €
Divino • Juventa • Franken • 2021 • 11% • Cuvée • feinherb • 0,75l	21,00 €

WEISS / ROSÉ

Moncaro Bianco • Bio / Vegan • Marken • 2022 • 12,5% • 0,75l	19,50 €
Werkstück Weimar • Poet • 2022 • 12% • Cuvée • halbtrocken • 0,75l	22,50 €
Monte Cicogna IMPERIALE • Lugana • Lago di Garda • trocken • 2023 • 13,5% • 0,75l	36,00 €
Heinrich Gies • Merlot rosé • Pfalz • 2022 • 12,5% • 0,75l	24,50 €
Di Lenardo • Pinot Grigio • Venezia • 2021 • 12,5% • 0,75l	29,50 €
Weingut Castell • "Tell Me" White • Silvaner • Franken • 2023 • 12% • 0,2lMUST HAVE.....	6,80 €
Eisacktal Valle Isarco • Südtirol / Aldo Adige • Chardonnay • 2022 • 14% • 0,2l	9,80 €
Di Lenardo • Sauvignon • Venezia • 2022 • 13% • 0,2l	8,90 €
Heinrich Gies • Blanc de Noir • Pfalz • 2023 • 12,5% • trocken • 0,2l	8,90 €

APERITIF DER WOCHE = APERITIVO GREEN

P 31 • Secco vom Fass • Mineralwasser • Limette • Eiswürfel	8,50 €
---	--------

GETRÄNK DER WOCHE

Bayreuther Hell • Flasche • 0,33l	3,80 €
---	--------

PETIT CHIC

Datteln im Speckmantel (8 Stk.) • auf etwas Salat serviert	12,90 €
Gebackener Edamer • Preiselbeeren • an Salat	12,50 €
Burrata mit Trüffelgeschmack • Tomaten • Rucola-Pesto	14,50 €
Carpaccio vom Rind • Rucola • Parmesan	17,90 €

PASTA

Cremige Penne mit Pfifferlingen • Speck • Zwiebeln	14,80 €
Lasagne mit Spinat und Lachsfüllung • überbacken	15,50 €

VEGAN DER WOCHE

Veganes Tikka-Masala + Pommes Frites	18,90 €
grüner Salat mit Gurken und Tomaten „Essig + Öl“ mit „TU-NAH“ (pflanzliche Alternative zu Dosen-Thunfisch mit Pflanzenproteinen und Meeresalgen)	16,90 €

PINSA DER WOCHE

Mascarpone • Mozzarella • Brokkoli • Pfifferlinge • Zwiebeln • Taleggio	16,90 €
---	---------

GROßMUTTER'S KÜCHE

Wirtshausfrikadelle • Bratkartoffeln • Krautsalat	12,50 €
---	---------

NICE TO MEAT YOU

Rib Eye vom Kalb • Grill • Pfifferlingsauce • Kartoffelgratin	45,50 €
Rumpsteak • Grill • Tagliata Style • Rucola & Kirschtomaten & Parmesan	38,50 €

MAIN MARE

Forelle vom Grill • Grillgemüse • Zitrone	24,50 €
Thunfisch vom Grill (medium-rare) • Zitronen-Risotto • Hummus von der Rote Bete on Top	24,50 €

GLÜCKSMOMENTE

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	1 Pers. 6,80 € / 2 Pers. 12,50 €
Affogato (doppelter Espresso + 1 Kugel Vanilleeis)	7,80 €
Basilikumsorbet (Kugel)	4,00 €
Tiramisu im Glas serviert	7,90 €
Gutzele: Schokoladen-Banane-Cheesecake	5,50 €