

## Mittagsmenü (Mo-Fr): Feb. bis ca. 15.00 Uhr Business Lunch

30.1.

**Eine Vorspeise mit einem kleinen gemischten Salat mit Orangen-Senf Dressing, kleine Kartoffel-, Kürbis-, oder Linsensuppe für 12,90.  
Ohne Vorspeise 11,50**

### **Lasagne alla Bolognese <sup>a,c,i</sup>**

*Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen und Parmesan.*

### **Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine <sup>c,d,i,j,k,a</sup>**

*Diese Soße ist eine Droge: Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu' (in Italien nennt man Bolognese "Ragu'"), con Grana.*

### **Carbonara alla Romana <sup>a,c,k</sup>**

*Guanciale, Pecorino, past. Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta!*

### **Bis di Ravioli Bärlauch & Pilze auf Taleggiocrema <sup>a,c</sup>**

*Gefüllt Ravioli, Bärlauch und Pilze auf einer Taleggiocrema (vegetarisch)*

### **Buddha Bowl vegan & gluten-free <sup>h,f,j</sup>**

*Hausgemachter Humus, Reis, Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat, Brokkoli angeschwenkt in Sesamöl, Falafel, Süßkartoffel & Kürbiskernen.*

## Mittagskarte

### Antipasti

**Frischer gemischter Salat , knackigem Gemüse, Senf-Orangen-Honig-Dressing & Nüssen <sup>h,j</sup>** **7,90**

### Suppe

**Berliner Kartoffelsuppe <sup>6</sup> (vegan)** **9,90**  
*Mit Kartoffeln, Pastinaken, Karotten, Sellerieknolle, frischen Majoran, Petersilie. Mit oder ohne Bockwurst...einfach bescheid geben.*

**Afghanischer Linseneintopf <sup>i</sup> (vegan)** **9,90**  
*Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.*

**Kürbis-Kokos-Suppe (vegan) <sup>h</sup>** **9,90**  
*Eine Kürbissuppe mit Karotten, Lauch, Kürbis, Kartoffeln, Kokosmilch, getoppt mit Kürbiskernen, Kokoscreme & Steirischer Kürbiskernöl*

### Hauptspeise

**Grünkohl mit Knackerl <sup>j,k,3,6</sup>** **13,90**  
*Grünkohl mit Knackerl, Kartoffeln, Senf.*

**Gulasch della Nonna mit Südtiroler Speckknödel <sup>a,c,d,7</sup>** **16,90**  
*Rindsgulasch gekocht mit Zwiebel, Rotwein, vielen frischen Gewürzen. Dazu gibt es hausgemachte Südtiroler Speckknödel und Rotkohl.*

### Getränk der Woche

**Warmer Früchtetee (Kaminfeuer) mit Orange** **3,60**

Bistro

**Ribolle**

Wilde Küche

## Salate

**Salat Imperatore Cesare** <sup>a,c,j,l</sup> **12,90**  
*Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Croutons, Parmesanflocken, Hühnerbruststreifen und hausgemachten Dressing: alla Caesar-Ribelle.*

**Überbackener Provolone auf Salat** <sup>c,h,j</sup> **11,90**  
*Überbackener Provolone (Käse) mit Honig & Walnüssen serviert auf einem Salatbett mit knackigem Gemüse. Dressing: Balsamico*

**Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Senf-Orangen-Honig-Dressing & Nüssen** <sup>h,j</sup> **7,90**

## Vegetarisch

**Quiche & Salat (vegetarisch)** <sup>a,c,d,j</sup> **10,90**  
*Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Parmesan . Serviert mit gemischten Salat & knackigem Gemüse.*