

## Abendkarte März 2023

### Antipasti

**Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Senf-Orangen-Honig-Dressing & Nüssen <sup>h,j</sup>** **8,90**

**Rindercarpaccio <sup>a,h</sup>**

*Wir garnieren das Carpaccio auf einem Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten, Grana Padano Flocken und Zitrone & natives Olivenöl.* **14,90**

### Suppe

*Als Vorspeise 7,90. Als Hauptgericht 12,90.*

**Afghanischer Linseneintopf <sup>i</sup> (vegan)** **12,90**

*Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle, Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.*

**Steinpilz-Creme-Suppe <sup>a,c,i</sup> (vegan)** **12,90**

*Eine Steinpilzsuppe mit Croutons.*

### Unser Pasta-Klassiker

**Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine <sup>a,c,d,i,j,k</sup>** **16,90**

*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'"), wir servieren das Ragu' mit Fettuccine.*

*..... auf Wunsch auch mit gluten-freier Pasta: + € 1,90*

**Lasagne alla Bolognese <sup>a,c,i</sup>** **17,90**

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

## Special diese Woche

**Carbonara alla Romana** <sup>a,c,k</sup> **14,90**  
*Guanciale, Pecorino, past. Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.*

**Tortelloni Sepiateig mit Wildlachsfüllung** <sup>a,c,l</sup> **18,90**  
*angeschwenkt in einer Zitronen-Dill-Soße & Parmesanflocken.*

## Hauptgerichte

**Ribelle Bowl (vegan & gluten-free)** <sup>f,h</sup> **17,90**  
*Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Süßkartoffel, Salat, Kichererbsen Curry in Kokosmilch, hausgemachte Kürbis-Falafel, Brokkoli mit Sesamöl & Nüsse.*

**Überbackener Ziegenkäse auf Salat** <sup>h,j</sup> **14,90**  
*Überbackener Ziegenkäse mit Honig & Walnüssen serviert auf einem Salatbett mit knackigem Gemüse und Birnen. Kürbiskern-Balsamico Dressing.*

**Salat Imperatore Cesare** <sup>a,c,j,l</sup> **16,90**  
*Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Croutons, Parmesanflocken, Hühnerbruststreifen und hausgemachten Dressing: alla Caesar-Ribelle.*

## Hausgemachte Südtiroler Spezialitäten

<b>Bis von Südtiroler Knödel (vegetarisch)</b> <sup>a,c,d</sup>	<b>17,90</b>
<i>Hier ist alles hausgemacht wie in meiner Heimat. Herrliche Kassemmel- und Spinatknödel serviert auf Gorgonzolacreme mit Cherry-Tomaten, Krautsalat als Beilage.</i>	
<b>Speckknödel auf Steinpilzgröstel</b> <sup>a,c</sup>	<b>18,90</b>
<i>Hausgemachte Specksemmelknödel auf einen Bett aus einen Steinpilz-Kartoffel-Gröstel.</i>	
<b>Bozner Bauerngröstel</b> <sup>k</sup>	<b>18,90</b>
<i>Ein Kartoffel-Gröstel mit Zwiebel, Speck, Rindfleischscheiben &amp; Gewürze. Dazu Krautsalat nach Südtiroler Art.</i>	
<b>Tafelspitz mit Meerrettichsoße</b> <sup>a,c</sup>	<b>21,90</b>
<i>Tafelspitz mit einer warmen Meerrettichsosse, Rinderbrühe, Karotten &amp; Pastinaken als</i>	

## Dessert Südtiroler Spezialitäten

<b>Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis</b> <sup>a,c</sup>	<b>6,90</b>
<b>Zu unseren Südtiroler Speisen passen besonders gut: Dazu einen guten Gewürztraminer oder Schulthauer als - oder als Rotwein ein Glas Lagrein, je</b>	<b>9,90 8,50</b>

**Bitte schauen Sie auch auf meine Dessert-Karte**