

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 8. Okt. bis 12. Okt. bis 15:00h

## Suppen

**Chili vom Kürbis mit überbackenen Käse-Nachos<sup>c</sup>** 7,00

Eine vegetarische Suppe mit einer leicht scharfen Note; mit geriebenem Kürbis, Kidney-Bohnen, Chili, Tomaten und frischen Gewürzen. Getoppt mit überbackenen Käse-Nachos.

**Mama's frische Hühnersuppe mit Kräuter-Croutons<sup>a</sup>** 7,00

Eine herzhaft, frisch gekochte Hühnersuppe mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse, dazu frisch geröstete Croutons mit provenzalischen Kräutern.

## Vegetarisches Gericht

**Antipasti-Variation "Ribelle"<sup>a,c,i</sup>** 8,90

Unsere herbstliche Antipasti-Variation: Schalotten in Rotwein, gegrillte Kräutersaitlinge, Zucchini-Röllchen mit Frischkäse, Südtiroler Mozzarella mit Tomaten & Pesto, Artischockenherzen, Oliven, Honig-Champignons in Balsamico, Chicorée mit Thunfischcreme sowie frischer Salat und Brot.

## Hauptgerichte

**Buddha Bowl<sup>h, f</sup>** 9,90

Hausgemachter Hummus, geröstete Kichererbsen, Basmati-Reis, Karotten, Spitzkohl-Salat, geröstete Artischocken, Tomaten, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl & Zitronensaft. Dazu Cranberries. Getoppt mit Joghurt-Kräuter Dressing.

**Frisches Hirschgoulasch mit umbrischen Steinpilzen<sup>a</sup>** 13,90

Frisch gekochtes Hirschgoulasch mit Steinpilzen aus Umbrien (der Heimat der besten italienischen Steinpilze), Birnen-Rotkohl und Knödel gefüllt mit Croutons, dazu eine Fruchtnote aus Preiselbeeren und Physalis

## Pasta & Co.

**Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine<sup>c,d,i,j,k</sup>** 9,90

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 und einem kleinen frischen Salat.

Auf Wunsch auch mit gluten-freier Pasta: + € 1,90

## Hausgemachtes Getränk der Woche

**Trauben-Zitronen-Limonade** 2,80

**Business Lunch (Mo-Fr): Oct. 8<sup>th</sup> to Oct. 12<sup>th</sup> until 3:00pm**

## Soup

**Pumpkin chili with baked cheese nachos** 7,00

*A vegetarian soup with grated pumpkin, kidney beans, chili, tomatoes and fresh spices. Topped with baked cheese nachos.*

**Mama's fresh chicken soup with herb croutons** 7,00

*A freshly cooked chicken soup with colorful vegetables, served with freshly roasted croutons with Provençal herbs.*

## Vegetarien

**Antipasti-Variation "Ribelle"** 8,90

*Shallots in red wine, grilled mushrooms, zucchini rolls with cream cheese, South Tyrolean mozzarella with tomatoes and pesto, artichoke hearts, olives, honey mushrooms in balsamico, chicory with tuna cream, fresh salad and bread.*

## Main Dishes

**Buddha Bowl** 9,90

*Homemade hummus, roasted chickpeas, basmati rice, carrots, cabbage, roasted artichokes, tomatoes, broccoli swirled in sesame oil & lemon juice ... and cranberries. Topped with yogurt-herb dressing.*

**Fresh deer goulash with Umbrian porcini-mushrooms** 13,90

*Freshly cooked deer goulash with porcini from Umbria (the home of the best Italian porcini mushrooms), pear and red cabbage and dumplings, plus a fruity note of cranberries and physalis.*

## Pasta & Co.

**Salsiccia ragu' with fettuccine** 9,90

*Homemade salsiccia bolognese with fennel seeds, & cayenne pepper. It has a slight sharp note. A wonderful ragu' (in Italy bolognese is called "Ragu"), we serve the ragu' with fettuccine and a side salad.*

*On request also with gluten-free pasta : + € 1,90*

## Homemade Drink of the week

**Grapes and lemon soda** 2,80