

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 15. Okt. bis 19. Okt. bis 15:00h

## Suppen

**Deftige Goulaschsuppe mit Rindfleisch** 8,00

*Eine deftige würzige Goulaschsuppe mit sehr magerem Rindfleisch aus Südafrika, frisch gekocht mit Paprika, Karotten, Sellerie, Kartoffeln und vielem mehr.*

**Kürbis-Karotten-Kokos Suppe** 7,00

*Eine frische Suppe mit herbstlichem Kürbis, Karotten und Kokosmilch, getoppt mit Broccoli, Süßkartoffeln und Granatapfelkernen (vegan).*

## Vegetarisches Gericht

**Kardamom-Pfeffer-Pilzcurry mit Masala-Kartoffelstampf<sup>c</sup>** 8,90

*Ein leicht scharfes Pilzcurry aus verschiedenen herbstlichen Pilzen mit Kartoffelstampf, der mit Garam Masala gewürzt ist. Dazu servieren wir Südtiroler Joghurt mit frischer Minze.*

## 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.*

**Salsiccia Toscana "in umido" mit Tandoori-Wurzelgemüse<sup>a,c,k</sup>** 13,90

*Eine Wanderung der kulinarischen Genüsse: Frische toskanische Salsiccia mit Fenchel, gekocht in leckerer Tomatensoße. Dazu einmal etwas ganz anderes: Tandoori-Wurzelgemüse & Spätzle.*

## Pasta & Co.

**Tortelloni " Gorgonzola e Pera"<sup>a,c,h</sup>** 9,90

*Tortelloni in einer leckeren Soße aus Gorgonzola und Birnen, getoppt mit Wallnüssen und Grana Padano.... Und ein kleiner Salat.*

## Hausgemachtes Getränk der Woche

**Sanddorn-Apfel-Zitronen Limonade** 2,80