

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

Suppe

Orientalische Rindsfleischsuppeⁱ

8,90

Eine schmackhafte Suppe mit saftigen Rindsfleischstücken, roten Linsen, Paprika, Tomaten und vielen orientalische Gewürzen. Getoppt mit Koriander-Joghurt.

Vegetarisches Gericht

Afghanische Linsensuppeⁱ

7,00

Eine würzige Linsensuppe mit afghanischen Gewürzen, Nelken, Zimt, Orange, Karotten, Tomaten... Getoppt mit Frühlingszwiebeln und Granatapfelkernen (vegan).

Hauptgerichte

Buddha Bowl^{h,f}

9,90

Hausgemachter Hummus, Langkorn-Reis mit Quinoa, Edamame - Weiße Bohnen-Salat, Grill-Gemüse, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl & Artischocke. Alles getoppt mit gerösteten Kürbiskernen / Granatapfelkernen. und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€

Südtiroler Gulasch "della Nonna" mit Polenta^c

12,90

Ein original Südtiroler Rindsgulasch, genau wie es meine Großmutter gemacht hat. Mit Zwiebel, die zerschmelzen, gutem Rotwein & typischen Gewürzen. Dazu eine weiche fluffige hausgemachte Polenta mit Käse...wie auf der Alm.

Business Lunch

Eine Vorspeise und ein Pastagericht für € 8,90

Primo:

Kleiner gemischter Salat

oder

Afghanischer Linseneintopf

Secondo:

Linguine alla Bolognese^{a,c}

Linguine mit einer Bolognesesauce, wie die Götter es mögen. Getoppt mit Grana Padano.

oder

Trofie mit hausgemachtem Pesto & Mozzarella di Bufala^{a,c,h}

Trofie ist eine kleine Pasta die sehr gut für Pesto geeignet ist. Diesmal ein Pesto aus Basilikum, Rucola, Pinienkernen, Walnuss. Dazu Büffelmozzarella & Grana Padano.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Zitronen-Gurken Limonade...erfrischend...

2,80