

Abends und am Wochenende: Sept. 2022 bis 21:00h

Antipasti

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, hausgemachtem Senf-Orangen-Honig-Dressing & Nüssen ^{h,j} **8,90**

Rindercarpaccio ^{a,h} **14,90**
Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einem Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten, Grana Padano und Zitronelle.

Suppe

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

Unser Pasta-Klassiker

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{c,d,i,j,k,a} **15,90**
*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 ^{a,c,i} **15,90**
Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen und Parmesan

Hauptgerichte

Salat Imperatore Cesare ^{a,c,j,l} **16,90**
Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Croutons, Parmesanflocken, Hühnerbruststreifen und hausgemachten Dressing alla Caesar-Ribelle.

Ribelle Bowl (vegan & gluten-free) ^{h,f,h} **17,90**
*Hausgemachter Hummus, Riso Venere, Süßkartoffel, Salat, Kichererbsen Curry in Kokosmilch, hausgemachte Kürbiss-Falafel, Brokkoli angeschwenkt in Sesamöl & Nüsse.
 und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€*

Hausgemachte Südtiroler Spezialitäten

Kürbis-Kokos-Suppe h (vegan) ^a (klein 7,90) 11,90
Eine Kürbissuppe mit Karotten, Lauch, Kürbis, Kartoffeln, Kokosmilch, getoppt mit Kürbiskernen, Kokoscreme & Südtiroler Kürbiskernöl und Croutons.

Pasta

Carbonara auf Südtiroler Art ^{a,c,d,k} 13,90
Tagliatelle mit pasteurisiertem Eigelb, Pecorino, Speck und schwarzem Pfeffer.

Tagliolini al pesto e Mozzarella ^{a,c,d,h} (vegetarisch) 13,90
Taglioni mit hausgemachten Basilikumpesto mit Pinienkernen, getoppt mit getrockneten Tomaten und mit Südtiroler Mozzarella Fior di latte.

Hauptgerichte

Gulasch della Nonna mit Südtiroler Speckknödel ^{a,c,d,7} 21,90
Rindsgulasch gekocht mit Zwiebel, Rotwein, vielen frischen Gewürzen. Dazu gibt es hausgemachte Südtiroler Speckknödel und Krautsalat nach Südtiroler Art.

Südtiroler Herrngröstel 19,90
Herrngröstel, gebratene Röstkartoffeln, mediterrane Gewürze, Zwiebeln und Rindfleischstreifen, dazu gibt es Krautsalat.

Quiche ^{a,c,d,j} (vegetarisch) 12,90
Hausgemachte Quiche mit Spinat & Parmesan . Serviert mit gemischtem Salat & knackigem Gemüse.

Dessert Südtiroler Spezialitäten

Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{a,c} 6,90

**Dazu einen guten Gewürztraminer oder Schulthauer als Weißwein 8,90
 oder als Rotwein ein Glas Lagrein 8,50**

Bitte schauen Sie auch auf meine Dessert-Karte