

Abendkarte Jan. 2023

Antipasti

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

Suppe

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

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan) 12,90
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Kürbis-Kokos-Suppe (vegan) ^h 12,90
Eine Kürbissuppe mit Karotten, Lauch, Kürbis, Kartoffeln, Kokosmilch, getoppt mit Kürbiskernen, Kokoscreme & Südtiroler Kürbiskernöl

Berliner Kartoffelsuppe ⁽⁶⁾ vegan 12,90
Mit Kartoffeln, Pastinaken, Karotten, Sellerieknolle, frischen Majoran, Petersilie. Mit oder ohne Bockwurst...einfach bescheid geben (+1,00 Euro).

Unser Pasta-Klassiker

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k} 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 ^{a,c,i} 17,90
Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen und Parmesan

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Special diese Woche

Carbonara alla Romana ^{a,c,k} **14,90**
Guanciale, Pecorino, past. Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta!

Tortelloni Sepiateig mit Wildlachsfüllung ^{a,c,l} **18,90**
angeschwenkt in einer Zitronen-Dill-Soße & Parmesanflocken.

Hauptgerichte

Grünkohl mit Knacker & Kassler ^{j,k,3,6} **19,90**
Grünkohl mit Knacker, Kassler, Kartoffeln, Senf.

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

Ristoro

Ribolle

Wilde Küche

Hausgemachte Südtiroler Spezialitäten

Hausgemachte Südtiroler Kasknödel ^{a,c,d} **16,90**
Hier ist alles hausgemacht wie in meiner Heimat. Herrliche Kassemelknödel serviert Taleggio-creme mit Cherry-Tomaten, Rotkohl als Beilage.

Speckknödel auf Steinpilzgröstel ^{a,c} **18,90**
Hausgemachte Specksemelknödel auf einen Bett aus einen Steinpilz-Kartoffel-Gröstel

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 Rotkohl.

Dessert Südtiroler Spezialitäten

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

Dazu einen guten Gewürztraminer oder Schulhauser als **9,90**
oder als Rotwein ein Glas Lagrein **8,50**

Bitte schauen Sie auch auf meine Dessert-Karte