

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Glas Prosecco Spumante Bertoldi, DOC
Frischer Duft nach Apfel und Zitrus, angenehm wenig

0,1 Ltr. 6,00

7-SIEMR aus dem Meraner Land
Der Aperitif für´s Partschiniser Lebensgefühl
Heidelbeere, Apfel, Minze, Prosecco und Eis

0,2 Ltr. 6,90

Aperol Sprizz
Aperol mit Prosecco und Sodawasser aufgegossen

0,2 Ltr. 7,90

San Bitter
mit Maracujasaft aufgegossen

0,2 Ltr. 5,90

Ayinger Kellerbier
Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier

0,5 Ltr. 4,60

FLASCHENWEINE DES MONATS

Lugana "Wighel", IGT
Trebiano, trocken, 13% vol.
Weingut Tenuta Roveglia, Lombardei
*Intensive Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus;
schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, saftige Säure und schöne Länge*

0,75 Ltr. 34,50

Capitel Foscarino, DOC
90% Garganega, 10% Chardonnay, trocken, 13,5% vol.
Weingut Roberto Anselmi, Venetien
*Duft von reifen, gelben, exotischen Früchten und Mandelkrokant.
Schöne Länge im komplexen Finish*

0,75 Ltr. 37,50

Cannonau "Anzenas"
Cannonau, Montepulciano, Carignano, DOC, trocken, 14,5% vol.
Weingut Cantine di Dolianova, Sardinien
*In der Nase Noten von Muskat und Vanille. Am Gaumen warm, trocken
und vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen.
Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.*

0,75 Ltr. 33,50

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	3,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Trauben aus dem Gewürztraminersud und Salatbouquet	10,90
Saiblingsfilet "Matjes Art" mit karamellisierten Rohnen, Reiberdatschi, Creme fraîche und Limette	11,90
Feldsalat mit dünnen Scheiben vom Südtiroler Speck und Bio-Vinschgauer Brot	9,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel und Schnittlauch	6,70
Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Croutons	6,70
Probierportion in der Espressotasse	3,40

WOCHENMENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel
und Schnittlauch

Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Pfifferlingrahm,
buntem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

Hausgemachter Zwetschgendatschi
mit Sahne

3-Gang Menü
€ 26,00

mit * gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

VORSPEISEN SÜDTIROLER WOCHEN

€

Montag - Freitag (außer Feiertag) 12.00 - 14.00 Uhr & 18.00 - 21.00 Uhr

Nachmittagskarte mit vielen warmen Gerichten von 14.30 - 18.00 Uhr

Gratinierter Ziegenkäse mit Trauben aus dem Gewürztraminersud und Salatbouquet	10,90
Saiblingsfilet "Matjes Art" mit karamellisierten Rohnen, Reiberdatschi, Creme fraîche und Limette	11,90
Feldsalat mit dünnen Scheiben vom Südtiroler Speck und Bio-Vinschgauer Brot	9,90
Rinderkraftbrühe mit Speckknödel und Schnittlauch	6,70

WEINEMPFEHLUNG ZU DEN SÜDTIROLER WOCHEN

Chardonnay "Altkirch", DOC trocken, 13,5% vol.	0,1 Ltr. 4,70 0,2 Ltr. 9,00
Weingut Schreckbichl, Südtirol <i>leichte Fruchtnoten von Ananas und Mango, harmonisches Frucht-Säurespiel, langer Nachhall</i>	0,75 Ltr. 33,00
Merlot Lageder, DOC trocken, 13% vol.	
Weingut Alois Lageder, Südtirol <i>Bukett von roten Beeren, Cassis und feinen Gewürzen</i>	0,375 Ltr. 20,90

GENIEßERWEIN

Sauvignon Blanc "Lafoa", DOC trocken, 14,5% vol.	
Weingut Schreckbichl, Südtirol <i>Goldgelbe Farbe, sehr intensive Aromen von Holunderblüten, Salbei und dunklen Johannisbeeren. Am Gaumen geschmeidig mit toller Struktur und langem Finish.</i>	0,75 Ltr. 49,00

HAUPTGERICHTE SÜDTIROLER WOCHEN

€

Montag - Freitag (außer Feiertag) 12.00 - 14.00 Uhr & 18.00 - 21.00 Uhr
Nachmittagskarte mit vielen warmen Gerichten von 14.30 - 18.00 Uhr

Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Honigsauce
mit Berglinsen und hausgemachten Schupfnudeln 23,50

Rosa gebratene Steaks aus dem Hirschrücken
mit Zwetschgen-Grappasauce, glasiertem Wirsing
und cremiger Polenta 28,90 *

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Gerstenrisotto mit Speck, Apfel und Südtiroler Bergkäse 23,90 *

Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Pustertaler Käse,
dazu sautierte Pfifferlinge und braune Butter 16,90

SÜDTIROLER MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Feldsalat mit dünnen Scheiben vom Südtiroler Speck
und Vinschgauer Brot

Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Honigsauce
mit Berglinsen und hausgemachten Schupfnudeln

Zwetschgen in Rotwein geschmort
und mit Mascarpone gratiniert, dazu Vanilleeis

3-Gang Menü
€ 35,00

mit * gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

ASCHBACHER KLASSIKER

€

Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit 2 Kartoffelknödel	13,90 *
wahlweise mit Speckkrautsalat	3,70
oder Beilagensalat	5,70
Rahmschnitzel vom Truthahn	
mit Pfifferlingrahm und hausgemachten Topfenspätzle	17,90 *
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	
und Wildpreiselbeeren	21,50 *
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende, medium gebraten	
mit hausgemachten Käsespätzle	24,50
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Pfifferlingrahm,	
buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	24,50 *
Rosa gebratenes Rinderfilet (ca. 180g roh) unter der Pfifferlingskruste	
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin	28,90 *
Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 330g roh) aus dem Bassin,	
" Müllerin Art " gebraten mit Kräuterkartoffeln	22,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Frische sautierte Pfifferlinge in Rahm	
mit gebratenen Serviettenknödeln und gehackten Kräutern	16,90
Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Pustertaler Käse,	
dazu sautierte Pfifferlinge und braune Butter	16,90
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler,	
dazu hausgemachte, knusprige Röstzwiebeln und Beilagensalat	13,90

mit * gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

DESSERTS

€

Zwetschgen in Rotwein geschmort
und mit Mascarpone gratiniert, dazu Vanilleeis 7,90

Kokos - Nougat - Crème brûlée
- *Minidessert* - 5,00

Lechner´s Aschbacher Creme
- *Die Spezialität des Hauses mit Löffelbiskuit und Rum* - 5,60

Haselnuss - Krokant - Parfait
mit marinierten Sauerkirschen 7,90 *

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott
- Kleinere Portion - 11,90
9,50

Feiner Rohmilch-Käseteller von der Bio-Hofkäserei Stadler
aus Herrmannsdorf mit Apfel-Birnenchutney, Brot und Butter 12,50

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2017 Iphöfer Julius-Echter-Berg

Auslese, edelsüß, 9% vol.

Weingut Ernst Popp, Franken

*In der Nase feine Noten von Honig und Ananas,
am Gaumen angenehme Edelsüße mit harmonisch eingebundener Säure*

0,1 Ltr. € 5,60 0,5 Ltr. € 26,90

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis
Vanille, Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango, Schokolade 1,70

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,90

mit * gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage