

# Höllriegl

Hotel · Gasthof · Albergo

## Bunter gemischter Salat

*Insalata mista*

4,50 Euro

## Marinierte bunte Blattsalate mit Kürbis, gegrilltem Speck und gekochtem Wachtel Ei

*Lattuga marinata con zucca e speck galla griglia e uova cotto di quaglia*

11,80 Euro

\*\*\*

## Hausgemachte Milzschnittensuppe

*Crostini di milza in brodo fatti in casa*

6,00 Euro

## Knödelsuppe

*Canederlo in brodo*

6,00 Euro

## Kastaniencremsüppchen

*Zuppa di castagne*

7,50 Euro

\*\*\*

## Fein geschnittenes Tartar vom Rinderfilet mit Kürbisingwercreme und Vollkorntoastbrot

*Tartar di manzo con pane integrale al frumento tostato e salsa di zucca e zenzero*

13,50 Euro 80g Vorspeise / Primo Piatto

18,50 Euro 150g Hauptspeise / Secondo Piatto

## Lauwarmer Kalbskopf mit Walnuss-Apfelvinaigrette

*Testina di Vitello tiepida con vinaigrette di mela e noce*

11,80 Euro

## Gemischte Sarner Platte

### Speck, Schinken, Kaminwurz und gemischten Käse vom Obergurschner Hof

*Piatto misto Sarentinese*

*Speck, prosciutto, salume e formaggio dal maso Obergurschner*

12,90 Euro

## Sarner Speckplatte mit Essiggemüse und Meerrettich

*Piatto di Speck nostrano con sottaceti e rafano*

10,90 Euro

## Spaghetti „Carbonara“

6,50 Euro Vorspeise / Primo Piatto

7,80 Euro Hauptspeise / Secondo Piatto

### **Risotto mit Radicchio und Gorgonzolacreme**

*Risotto con radicchio e crema di gorgonzola*

*8,40 Euro Vorspeise / Primo Piatto*

*10,60 Euro Hauptspeise / Secondo Piatto*

### **Hausgemachte Kastanien Fettuccine mit Selleriecreme und Sarner Bachforelle**

*Fettuccine fatte in casa alla castagna con salsa di selleri e trota di Sarentino*

*9,20 Euro Vorspeise / Primo Piatto*

*12,20 Euro Hauptspeise / Secondo Piatto*

### **Hausgemachte Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan**

*Ravioli fatti in casa ripieni con spinaci, burro sfuso e parmigiano*

*7,90 Euro Vorspeise / Primo Piatto*

*10,80 Euro Hauptspeise / Secondo Piatto*

\*\*\*

### **Kalbskotlett – Racks vom Grill mit mediterranem Gemüse und gebackenen Kartoffel (350g)**

*Costoletta di vitello con verdura mediterranea e patate al forno (350g)*

*23,50 Euro*

### **Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren**

*Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte e mirtilli rossi*

*15,00 Euro*

### **Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln**

*Bistecca di manzo con cipolla e patate saltate*

*16,50 Euro*

### **Gekochter Rindstafelspitz im eigenen Sud mit Gemüse und Kartoffeln**

*Manzo lessso in brodo con verdura e patate lesse*

*14,80 Euro*

### **Pfeffersteak mit Prinzessbohnen und Tannenzapfenkrokette**

*Filetto di manzo al pepe verde con fagiolini al burro e crocette di patate al forno*

*26,50 Euro*

### **Rindsgulasch mit zwei Speckknödel**

*Gulasch di manzo con due canederli*

*14,80 Euro*

### **Hirschmedallions mit Zwetschgenjus dazu Blaukraut, Schupfnudeln und Schwarzbrotbrösel**

*Medallione di cervo con jus di prugna, cavolo rosso, saltarelle di patate e pane nero*

*24,90 Euro*