

MENU À LA CARTE

HERBST&LAMM - AUTUNNO&AGNELLO

KALTE VORSPEISEN/ANTIPASTI FREDDI

**Lammschinken mit Mousse vom Ziegenkäse, mariniertem Blaukraut,
Feigensenf und grünen Tomaten**

Prosciutto di agnello con mousse di caprino, cavolo rosso marinato,
mostarda di fichi e pomodori verdi

(Allergene/allergeni 3-13-11-7)

15,00

**Geräucherte Lachsforelle mit Fenchel, Dressing mit Yoghurt und roten Beeren,
getrocknete Früchte und Balsamicoperlen**

Trota salmonata affumicata, con finocchio, dressing di yogurt ai frutti rossi,
frutta secca e perle di aceto balsamico

(Allergene/allergeni 5-3-2-13)

15,00

Auberginen-Caponata mit Schokolade und Mandeln

Caponata di melanzane con cioccolato e mandorle

(Allergene/allergeni 2, 9, 12, 13)

9,50

Speck- und Käsebrettl mit Preiselbeermarmelade

Tagliere di speck e formaggi con confettura di mirtilli rossi

(Allergene/allergeni 13-3)

11,50



GASTHOF EGGWIRT, ST. WALBURG/ULTEN

MENU À LA CARTE

HERBST&LAMM - AUTUNNO&AGNELLO

SUPPEN UND WARME VORSPEISEN - ZUPPE E PRIMI

Frittatensuppe

Frittatine in brodo

(Allergene/allergeni 3-14-9-13)

7,00

Speckknödelsuppe

Canederli di speck in brodo

(Allergene/allergeni 9-13-14-3)

8,50

Latschenkiefer-Fettuccine mit weißem Lammragout, Buttermilch und Heidelbeeren

Fettuccine al pino mugo con ragù bianco di agnello, latticello e mirtilli neri

(Allergene/allergeni 9-3-12-13-6)

17,50

Schlutzkrapfen mit Salbeibutter, Käse und Mandelstückchen

Schlutzkrapfen (ravioli tirolesi) con burro alla salvia, formaggio e granella di mandorle

(Allergene/allergeni 3-9-14-13-7-2)

13,50

Weinempfehlung zum Lamm - Suggerimento vini da abbinare con l'agnello

Chardonnay Schreckbichl/Colterenzio 0,1cl 4,00

Lagrein Muri Gries 0,1cl 4,20



GASTHOF EGGWIRT, ST. WALBURG/ULTEN

MENU À LA CARTE

HERBST&LAMM - AUTUNNO&AGNELLO

WARME VORSPEISEN - PRIMI

Radicchio-Knödel mit Fondue vom Ziegengorgonzola, mit Wangenspeck und Walnüssen

Canederli al radicchio con fonduta di gorgonzola di capra, guanciale e noci

(Allergene/allergeni 9-14-3-11-13-2)

15,50

Pilzrisotto mit Kastanien und Birne in Wein

Risotto ai funghi con castagne e pere al vino

(Allergene/allergeni 13-3-11)

17,50

Rote-Beete-Gnocchi mit Räucherlachs-Sauce, Hokkaido Kürbis, Amaretti und Rosmarin

Gnocchi di rapa rossa, salsa di salmone fumé, zucca Hokkaido, amaretti e rosmarino

(Allergene/allergeni 9-3-13-12-2-14)

17,50

Pasta mit Tomatensauce, Pesto oder "Bolognese"

Pasta al pomodoro, pesto o ragù

(Allergene/allergeni 9-13-3-12-2-14)

10,00 - 11,00 -12,50

Vorspeisen als Hauptgericht + 2,00

Porzioni abbonanti da piatto unico + 2,00



GASTHOF EGGWIRT, ST. WALBURG/ULTEN

MENU À LA CARTE

HERBST&LAMM - AUTUNNO&AGNELLO

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH - SECONDI DI CARNE

Lammkotelettes in Marsala mit Topinambur, Butterkarotten und frittiertem Lauch

Costolette di agnello al marsala con topinambur, carote al burro e porri fritti

(Allergene/allergeni 13-3-9)

25,,00

Lamm-Gröstl im Rotbier gegart mit Herbstgemüse und Kartoffel-Haselnuss-Püree

Rosticciata di agnello alla birra rossa con verdure autunnali e puré di patate alla nocciola

(Allergene/allergeni 13-2-12-7)

23,50

Wienerschnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und hausgemachter Preiselbeermarmelade

Cotoletta di vitello con insalata di patate e confettura di mirtilli rossi fatta in casa

(Allergene/allergeni 9-14-13-11)

19,50

Rindsgulasch mit Spätzle

Gulasch di manzo con spätzle

(Allergene/allergeni 9-13-12-3-14-6-3)

22,,50

Weinempfehlung zum Lamm - Suggerimento vini da abbinare con l'agnello

Chardonnay Schreckbichl/Colterenzio 0,1cl 4,00

Lagrein Muri Gries 0,1cl 4,20



GASTHOF EGGWIRT, ST. WALBURG/ULTEN

MENU À LA CARTE

HAUPTGERICHTE MIT FISCH - SECONDI DI PESCE

Frische Forelle Müllerin mit Salzkartoffeln (Knoblauch, Butter, Petersilie)

Trota fresca alla mugnaia con patate lesse (aglio, burro, prezzemolo)

(Allergene/allergeni 5-3-13)

22,00

Lachsforellenfilet vom Grill auf mariniertem Blaukraut, Pinienkernecreme und einem Dressing mit Joghurt und rosa Pfeffer

Filetto di trota salmonata alla griglia con cavolo rosso marinato, cremoso di pinoli
e dressing allo yogurt e pepe rosa

(Allergene/allergeni 9-3-5-13-2)

22,00



GASTHOF EGGWIRT, ST. WALBURG/ULTEN

MENU À LA CARTE

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH - SECONDI VEGETARIANI

**Gegrillter Ultner Ziegenkäse, Aprikosen-Confit, karamellisierte getrocknete Früchte,
gemischter Blattsalat und Balsamico-Reduktion**

Caprino nostrano grigliato, albicocche confit, frutta secca caramellata,
misticanza e riduzione di aceto balsamico

(Allergene/allergeni 3-13-2-7-11)

15,50

Gemüse frittiert, mit Kurkuma-Mayonnaise und Salat

Verdure pastellate con mayonnaise alla curcuma e insalatina

(Allergene/allergeni 9-14-3-11-13)

15,50

Gemischter Beilagensalat

Piccola insalata mista

5,80



GASTHOF EGGWIRT, ST. WALBURG/ULTEN

MENU À LA CARTE

HERBST&LAMM - AUTUNNO&AGNELLO

DESSERTS - DOLCI

Heu-Panna Cotta mit Pflaumenkompott und Pistaziencrumble

Panna cotta al fieno con composta di prugne e crumble al pistacchio

(Allergene/allergene 3-2-13)

7,50

Hausgemachter Apfelstrudel / mit Eis und Sahne

Strudel di mele fatto in casa / con gelato e panna

(Allergene/allergene 9-14-3-2-13)

4,50 / 6,00

Ultner Mohnkrapfen

Krapfen ai semi di papavero tipici della Val d'Ultimo

(Allergene/allergene 13-9-2-14-3)

5,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Lamponi caldi con gelato e panna

(Allergene/allergene 3-13-9)

6,50

Kürbis-Zimt-Tiramisù

Tiramisù di zucca e cannella

(Allergene/allergene 14-3-13-9)

7,00



GASTHOF EGGWIRT, ST. WALBURG/ULTEN