

Aperitif Empfehlungen



The Illusionist Azzurino Aperitivo - 11%
bitter, süß, erfrischend
mit Prosecco oder Tonic
€8,50

Litschi Spritz mit Prosecco oder Tonic
€8,90



Espresso Martini
€12



Aperitivo Arancia mit Tonic - Alkoholfrei

Lavendel Spritz
mit Prosecco oder Tonic
€7,90



€7,90

Lavendel Gin Tonic
€11,00

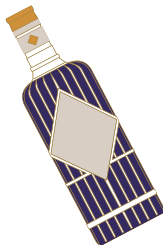


Granatapfel Martini Spritz -
auch alkoholfrei
€7,90



Alkoholfreier Gin Tonic - The Illusionist

€9,00



Himbeer Spritz - Aperol mit Himbeere und goldenem Schimmer

€8,90



Sanbitter Tonic - Alkoholfrei
mit Holunder & Zitrone
€7,90



Vorspeisen

Gegrillter Oktopus	€18,90
Gegrillter Oktopus Pimientos de Padrón Rucola Cocktailtomaten	
Carpaccio vom Rinderfilet	€ 16,50
Arg. Rinderfilet hausgemachte Marinade Rucola	
Hausgemachte Empanadas Argentinas	Stück € 5,80
Rindfleisch, Zwiebeln, Oliven, Ei & Paprika	
Gorgonzola, Spinat & Walnüsse	
Humita: Maiscreme & Paprika	
Caprese: Mozzarella, confierte Tomaten & Basilikum	
Rinder Tatar	€ 18,50
100 gr. argentinisches Rinderfilet	
angemacht mit Sardellen, Eigelb, Senf, Cognac, Kapern	
Gegrillte Artischocke	€ 16,90
Parmesan Rucola getrocknete Tomaten	
Morcilla & Chorizo	€ 12,90
Arg. Blutwurst und Bratwurst vom Holzkohle-Grill	
Iberico Secreto	€ 13,90
120 gr. vom Iberico Schwein	
Pimientos de Padrón	€ 9,50
Gambas al ajillo	€ 16,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte beim Servicepersonal, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Salate mit Haus-Dressing

Gemischter Wildkräutersalat mit Haus-Dressing	€ 10,90
- als Beilagensalat	€ 6,50
- mit Rinderfiletstreifen	€ 19,50
- mit Garnelen	€ 18,50
- mit Büffelmozzarella	€ 14,50
- mit gebratenem Ziegenkäse	€ 15,50

Suppen

Tages Suppe	€ 8,90
-------------	--------

Pinsen

Margherita	€ 10,50
Tomatensoße Mozzarella	
Prosciutto	€ 13,00
Tomatensoße Mozzarella italienischer gekochter Schinken	
Salame	€ 13,00
Tomatensoße Mozzarella milde oder scharfe Salami	
Parma	€ 16,00
Tomatensoße Mozzarella Parmaschinken Parmesan getrocknete Tomaten	
La Stalla	€ 14,50
Tomatensoße Rucola Cockrailtomaten Büffelmozzarella Mozzarella	
Kaltenbrunn	€ 16,00
Tomatensoße Mozzarella gegrilltes Gemüse	

Argentinische Spezialitäten

Hauptgerichte vom Holzkohlegrill

Asado ist das Herzstück der argentinischen Grillkultur – ein traditionelles Festmahl, bei dem verschiedenste Fleischstücke langsam über offener Glut gegrillt werden.

In Argentinien bedeutet Asado weit mehr als nur „Grillplatte“ – es steht für Geselligkeit, Qualität und Leidenschaft fürs Fleisch.

Tabla Argentina - ASADO

450 gr. verschiedene argentinische Rindfleisch-Cuts: Vacío, Chorizo, Morcilla, Secreto Iberico (spanisch) und Ojo de Bife "Rib Eye" | inkl. Beilage

€ 42,00

Gegrilltes Lachsforellenfilet aus Kaltenbrunn

180 gr. Lachs | Hausmarinade | inkl. Beilage

€ 27,50

Lomo

230 gr. | 300 gr. Argentinisches Rinderfilet | inkl. Beilage

€ 39,50 | 49,90

Punta de Lomo

230 gr. Argentinische Rinderfiletspitze | inkl. Beilage

€ 39,50

Hamburguesa Gaucha

200 gr. argentinisches Rindfleisch-Patty | Käse | Speck | Salat | Zwiebeln | hausgemachte Soße | inkl. Beilage

€ 24,50

Rinderfilet Spieß

250 gr. argentinisches Rindfilet | Zwiebeln | Paprika | Speck | inkl. Beilage

€ 39,50

Ojo de Bife - Argentinisches Rib Eye

230 gr. | 300 gr. argentinisches Rib Eye von „Black Ranch“ | inkl. Beilage

€ 36,50 | 47,00

Vacío - der argentinische Geheimtipp

250 gr. argentinisches Vacío | inkl. Beilage

€ 35,50

Maishähnchen

230 gr. französisches Maishähnchen Supreme mit Zitronen-
Kräutermarinade | inkl. Beilage

€ 24,90

Gegrillter Oktopus

Gegrillter Oktopus | Pimientos de Padrón | Rucola | Cocktailtomaten | inkl. Beilage

€ 28,90

Beilage zur Auswahl

gemischter Salat | Pommes | gegrillte Kartoffel
gratiniertes Kartoffelpüree | gegrilltes Gemüse

Beilage extra € 6,50

Pfeffersoße oder Malbecsoße € 3,00

Kräuterbutter € 2,00

Brot extra € 1,50

Desserts

Portion Franuí, 150 gr. Frische Himbeeren in zwei Schichten Schokolade	€ 7,90
Tartufo Bianco oder Nero mit Eierlikör	€ 8,50
Affogato Vanille Eis mit Espresso	€ 5,90
Trio Argentino Selbstgemachtes Eis - Vanille, Schokolade & Dulce de Leche	€ 7,50
Tartufo al Pistacchio mit Eierlikör	€ 9,50
Tiramisù	€ 8,90
Flan mit Dulce de Leche	€ 8,50

GETRÄNKE

BIERE

Erdinger Brauhaus Helles Fass	0.3	4.00
	0.5	5.10
Erdinger Alkoholfreies Helles	0.5	5.10
Radler	0.3	4.00
	0.5	4.70
Erdinger Weissbier Urweisse	0.5	5.30
Erdinger Weissbier Alkoholfrei	0.5	5.30
Erdinger Weissbier Dunkel	0.5	5.30
Hopf Russ	0.5	5.10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener still/sprudel	0.75	5.60
	0.25	2.90
Tafelwasser mit Kohlensäure	1.0	3.50
	0.5	2.50
Coca Cola	0.33	3.90
Coca Cola Zero	0.33	3.90
Paulaner Spezi	0.5	4.20
Zitronenlimo	0.5	4.20
Orangenlimo	0.5	4.20
Oransoda	0.33	3.90
Lemonsoda	0.33	3.90

SAFTSCHORLEN

Apfel Trüb, Orange, Holunder,	0.3	4.10
Johannisbeere, Maracuja,	0.5	5.20
Rhabarber		

WARME GETRÄNKE

Espresso	2.70
Espresso Macchiato	2.90
Espresso Corretto	6.00
Espresso Doppio	5.20
Caffè Crema	3.80
Cappuccino	4.00
Latte Macchiato	4.20
Caffè Moretta	5.90
Heiße Schokolade	4.50
Tasse Tee	3.00
Entkoffeiniert	+ 0.50

LONGDRINKS

Sanbitter	4.50
Crodino	4.50
Aperol Spritz	7.50
Limoncello Spritz	7.50
Campari Spritz	7.90
Clementine Spritz	7.90
Basilico Spritz	7.90
Martini Spritz mit Granatapfel	7.90
Schweppes	
Sanbitter oder Crodino mit Tonic	7.50
Hugo	7.50
Weissweinschorle	6.00
Cuba Libre	11.00
Campari Soda / Orange	7.90
Negroni	9.50
Fernet mit Cola - typisch argentinisch	7.50

GIN TONIC

Gin Mare	42.7 %	12.00
Alpspitz	45%	12.00
Malfy	41%	11.00
Bombay	40%	11.00

DIGESTIVE 4CL

Ramazotti	30%	4.00
Amaro Del Capo	35%	4.00
Anice	28%	4.00

GRAPPA 2CL

Moscato	41%	4.50
Lagrein	41%	4.50
Grappa Barrique Riserva	41%	4.50

SCHNÄPSE 2CL

Old Williams - Edelbrand	42%	6.50
Wald Himbeere - Edelbrand	42%	6.50
Enzian	40%	4.00
Obstler	38%	4.00
Alte Himbeere, Prinz	41%	4.00
Alter Williams, Prinz	41%	4.00
Alte Marille, Prinz	41%	4.00
Haselnuss, Hausschnaps	35%	4.00
Zirben, Hausschnaps	35%	4.00
Limoncello, Hausschnaps	30%	4.00
Baileys	17%	4.00

WEINE

OFFENE WEINE

ROT - 0,2L

Primitivo Tagaro	8.00
Lagrain Gries DOC, Egger-Ramer	9.00
Nero di Troia Tagaro	8.50

ROSÉ - 0,2L

Il Cason del Prato Rosa	7.50
Alma Atlantica	8.50

WEISS - 0,2L

Lugana Zenegaglia DOC	7.50
Nals Margreid Kalk Chardonnay	8.00
Al Alba Albariño	8.50
Terras Gauda Albariño	8.50

PROSECCO - 0,2L

Metico Prosecco DOC	6.00
---------------------	------

FLASCHEN WEINE

ROT

Lagrain Gries DOC, Egger-Ramer <i>Trocken, 13% - Südtirol</i>	39.00
Primitivo Tagaro <i>Puglia, 15% - Italien</i>	35.00
Nero di Troia Tagaro <i>Puglia, 15% - Italien</i>	39.00
Biscardo Amarone della Valpolicella <i>Italien DOCG, 15.5%</i>	58.00
Rioja Crianza, Luis Cañas <i>Garnacha, Graciano, Malvasía, Tempranillo und Viura, 14% - Spanien</i>	39.00

SEKT

Metico Prosecco DOC <i>Fruchtig leicht, semi sparkling, 11% - Italien</i>	23.00
Metico Prosecco Rosé <i>Cuvée aus Raboso und Merlot, semi sparkling, 11% - Italien</i>	0,375 14,50
Prosecco Superiore Extra Dry DOCG <i>Valdobbiadene, 11% - Italien</i>	29.00
Ferrari Rosé <i>Trento DOC</i>	59.00
Ferrari Maximum <i>Brut, Trento DOC</i>	59.00

WEISS

Cà dei Fratti Lugana <i>13% - Italien</i>	0.75 0.375	39.00 19.50
Nals Margreid Kalk <i>Chardonnay, 13.5% - Südtirol</i>		29.00
Grauer Burgunder, Buntsandstein <i>aus der Pfalz, 13% - Deutschland</i>		37.00
Ca' del Prato Prima Vera <i>Garganega, Cortese, Friulano und Chardonnay, 12.5% - Italien</i>		26.00
Baccarara TorreVento <i>Bombino Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, 13.5% - Italien</i>		35.00
Navegando - Al Alba <i>Albariño, 11.5% - Spanien</i>		34.00
Terras Gauda <i>Albariño, 12.5% - Spanien</i>		34.00

ROSÉ

Alma Atlántica Rosé <i>Mencia, 10.5% - Spanien</i>	29.00
Il Cason del Prato Rosa <i>Corvina und Rondinella, 12% - Italien</i>	26.00