

Aperitif Empfehlungen



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

Winter Spritz
Aperol & Cranberrysaft mit Prosecco

€7,90

Aperitivo Arancia mit Tonic - Alkoholfrei

Lavendel Spritz
mit Prosecco oder Tonic



€7,90

€7,90

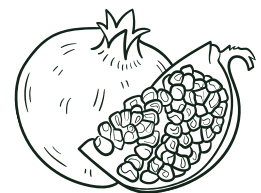
Lavendel Gin Tonic

€11,00



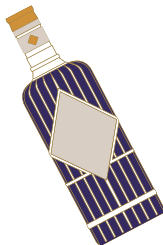
Granatapfel Martini Spritz

€7,90



Alkoholfreier Gin Tonic - The Illusionist

€9,00



Lalila Spritz - Veilchenblüten, Zitrusnoten, Kräuter und
Fruchtsüße

€7,90

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



Vorspeisen

Gambas al Ajillo	€ 15,50
Knoblauch Aji (Scharf)	
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 mit Ziegenkäse	
Carpese: Mozzarella, confierte Tomaten & Basilikum	
Rinder Tatar	€ 18,50
100 gr. argentinisches Rinderfilet	
angemacht mit Sardellen, Eigelb, Senf, Cognac, Kapern	
Avocado Tatar	€ 16,50
Avocado Garnelen Cocktailtomaten	
Morrones Asados	€ 9,90
Rote Paprika gegrillt Alioli Parmesan	
Rote Bete Carpaccio	€ 9,90
Rucola Hausgemachte Marinade	
Lachstatar mit Avocado	€ 18,50
Avocado Lachs Zwiebeln Chilifäden	

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

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 CocktraiTomaten Büffelmozzarella Mozzarella	
Kaltenbrunn	€ 16,00
Tomatensoße Mozzarella gegrilltes Gemüse	

Suppen

Marronen Suppe	€ 9,50
Sahne gebratene Champignons Mandelsplitter	
Tages Suppe	€ 8,90

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, Costillas de Res "Rinderrippe" und Ojo de Bife "Rib Eye" | inkl. Beilage

€ 42,00

Gegrilltes Lachsfilet

180 gr. Lachs | Hausmarinade | inkl. Beilage

€ 26,50

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

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

€ 37,50

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

230 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 | Rosmarinkartoffeln | gegrillte Kartoffel
gratiniertes Kartoffelpüree | gegrilltes Gemüse

Beilage extra € 6,50

Pfeffersauce € 3,00

Kräuterbutter € 2,00

Brot extra € 1,50

Desserts

Peras al Malbec	€ 9,50
Birnen im Malbec Vanilleeis Malbecsosse Schlagsahne	
Portion Franuí, 150 gr.	€ 7,90
Frische Himbeeren in zwei Schichten Schokolade	
Tartufo Bianco oder Nero	€ 8,50
mit Eierlikör	
Affogato	€ 5,90
Vanille Eis mit Espresso	
Trio Argentino	€ 7,50
Selbstgemachtes Eis - Vanille, Schokolade & Dulce de Leche	
Tartufo al Pistacchio	€ 9,50
mit Eierlikör	
Salted Caramel Cheesecake	€ 6,90

////////////////////////////////////

After Dinner Special - Caffè Moretta mit feinem Gebäck	€ 8,90
Espresso Rum Brandy Anice Verde Zucker	

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 oder Mango		

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

Averna	23%	4.00
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	42%	4.00
Wald Himbeere	42%	4.00
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	8.00
Nero di Troia Tagaro	8.50

WEISS - 0,2L

Lugana Zenegaglia DOC	7.50
Nals Margreid Kalk Chardonnay	8.00
Ca' del Prato Prima Vera	7.50

ROSÉ - 0,2L

Rosapasso Pinot Nero Rosato Halbtrocken, 12% - Italien	7.50
Ca' del Prato Rosa	7.50

PROSECCO - 0,2L

Metico Prosecco DOC	6.00
Metico Prosecco Rosé	6.00

FLASCHEN WEINE

ROT

Biscardo Neropasso Rosso Veneto IGT <i>Trocken, 13.5% - Italien</i>	29.00
Lagrain Gries DOC, Egger-Ramer <i>Trocken, 13% - Südtirol</i>	29.00
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

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>	23.00
Prosecco Superiore Extra Dry DOCG <i>Valdobbiadene, 11% - Italien</i>	29.00
Ferrari Rosé <i>Trento DOC</i>	55.00
Ferrari Maximum <i>Brut, Trento DOC</i>	55.00

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
Nals Margreid NM <i>Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon, 13% - Südtirol</i>		27.00
Nals Margreid Berg DOC <i>Weißburgunder, 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

ROSÉ

Rosapasso Pinot Nero Rosato <i>Halbtrocken, 12% - Italien</i>	25.00
Villa AIX <i>Fruchtig, frisch & trocken, 12.5% - Frankreich</i>	29.00
Ca' del Prato Rosa <i>Corvina und Rondinella, 12% - Italien</i>	26.00

WEINE AUS DEM HERZEN DER WEINREGION MENDOZA, ARGENTINA

Special Blend Gran Reserva, 13,5 % - 2015

Flasche 0,75l € 44,00

Cabernet Sauvignon Merlot und Tempranillo , Kräftig, trocken

Ein Wein der Extraklasse: Trocken, vollmundig, vielschichtig und mit langem Abgang. Bestechend sind die Fruchtaromen nach Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, dazu Noten von Leder, Lakritz und einem dezenten Holzton. Seine lange Fassreifeung verleiht ihm eine besondere Samtigkeit.

MEHRFACH AUSGEZEICHNETE WEINSERIEN LUI® WEINGUT MENDOZA – ARGENTINA

Mit den verschiedenen Weinserien aus dem Weingut LUI haben wir eine Reihe weiterer, ausgezeichnete Weine in unser Sortiment aufgenommen.

LUI WIND 50% Malbec – 50% Bonarda, 13,5% - 2022

Flasche 0,75l € 39,00

kräftig, Süße Fruchtigkeit reifer roter Beeren und Pflaumen,
trocken, fruchtig, mittlere Säure und mäßige Tannine

Ein vollmundiger Wein, der am Gaumen weich und reichhaltig wirkt. Reife Pflaumen und rote Früchte verbinden sich mit den für die Region typischen mineralischen und blumigen Noten. Samtig in der Wirkung und doch mit einem frischen und ausgewogenen Abgang.

LUI ÚMILE Malbec, 14 % - 2021

Flasche 0,75l € 44,00

Trocken, recht weich mit fein buttrigem Ton, Aromen roter Beeren
Veilchen, Vanille

Am Anfang stehen Aromen von reifen Pflaumen, Kräutern und ein rauchiger Geschmack. Am Gaumen wirkt dieser Wein mit Noten von Vanille, dunklen Früchten und Schokolade lebhaft und üppig. Sanfte Tannine sorgen für einen langen, wohltuenden Abgang.