

Herzlich Willkommen im Gasthof Jäger

Speisekarte „Bella Italia“

(13.06. - 15.06.2025)



Unsere Weinempfehlung

2023 Pinot Grigio DOC - Trocken - Alois Lageder - Südtirol - Italien - 0,75l

Alles, was ein Pinot Grigio im Sommer braucht - Fruchtnoten von Weinbergpfirsich, Trauben, gelbem Steinobst in Kombination mit griffiger Säure und der typischen Südtiroler Mineralik. Langes Finale.

2023 Chianti Biskero DOCG- Trocken - Toskana - Italien - 0,75l

Toskanische Klassik mit Schwarzkirsche, Gewürzen, reifen Zwetschgen, smarte Mischung aus Vanille, Holz und Rauchigkeit. Präsent im Mund, mediterranes Flair inclusive!

2023 Lagrein Kretzer DOC - Trocken - Muri-Gries - Südtirol - Italien - 0,75l

Helles Kirschrot, fruchtig mit Himbeere, roter Johannisbeere und Kirsche. Tolle Kombination aus Frische, Struktur und feiner Säure, die lange anhält.

Unsere Aperitif-Empfehlung

Aurora Spritz Italiano; 15% vol. - 0,25l

Eine faszinierende Balance aus fruchtiger Exotik und botanischer Tiefe.

Die süße Verführung reifer Mango und die spritzige Frische der Maracuja verschmelzen mit den feinherben Noten der Rhabarberwurzel. Diese besondere Komposition sorgt für ein harmonisches Gleichgewicht aus Süße und Frische.



Vorspeisen - Antipasti

Insalata Mista

Bunter gemischter Salat . Croûtons . Geröstete Kerne

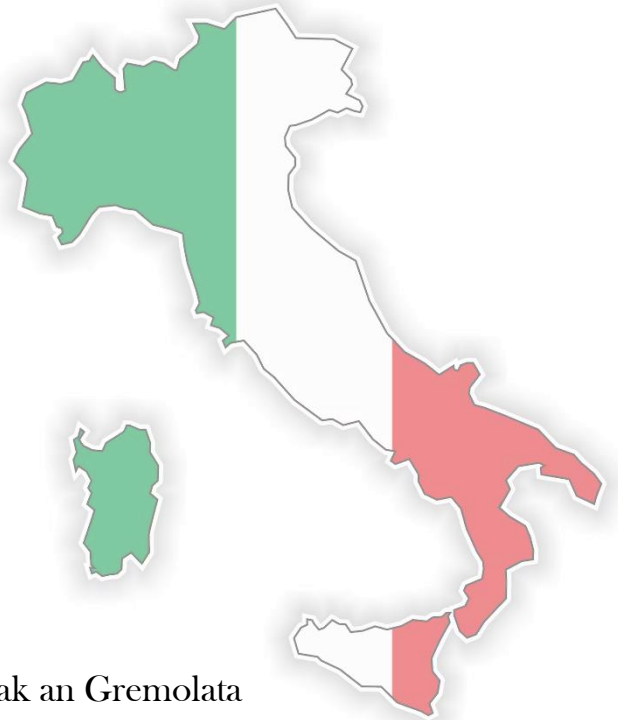
Prosciutto crudo di parma e melone

Melone . Parmaschinken

Bruschette al pomodoro

Frisch geröstetes Brot . Feine Tomatenwürfel .

Büffelmozzarella . Rucola



Hauptgerichte - Il secondo

Tagliata di manzo con rucola

Rosa gebratenes aufgeschnittenes Rinderhüftsteak an Gremolata

Rucola . Kirschtomaten . Gebratene Pilze . Rosmarin-Röstkartoffeln . Dip

Saltimbocca alla romana

Zartes Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei umhüllt

Weißweinsauce . Gebackene Polenta . Grillgemüse von der Zucchini und Paprika

Piccata alla milanese con sugo di pomodoro

Schweineschnitzel in der Parmesanpanade

Spaghetti . Chilli-Tomaten-Sauce . Bunter gemischter Salat

Filetto di petto di pollo „Caprese“

Saftige Hähnchenbrust überbacken mit frischer Tomate und Mozzarella

Gremolata . Wilde Kartoffeln . Dip . Bunter gemischter Salat

Pesce alla siciliana

Sizilianische Fischpfanne . Gebackene Calamari . Oliven . Kapern .
Tomatensugo . Rosmarin-Röstkartoffeln

Lasagne a rotelle con ricotta e spinaci

Hausgemachte Lasagne Röllchen mit Ricotta-Spinatfüllung
Tomatensugo . Parmesan . Bunter gemischter Salat

Unsere Dessertfreuden - Dolci

Crostata di panna cotta fatta in casa

Hausgemachte Panna Cotta- Tarte . Erdbeereis . Frische Früchte

Affogato al caffè alticcio

Espresso . Vanilleeis . Amaretto

Amore Caldo

2 Kugeln Vanilleeis . Heiße Himbeeren . Sahne

Coppa „Steiermark“

1 Kugel Vanilleeis . Geröstete Kürbiskerne . Kürbiskernöl . Sahne

Ofenfrischer Apfelstrudel

Cremiges Walnusseis . Sahne . Krokant

Espresso Praliné

Espresso mit einer hausgemachten Praline nach Wahl

(Williams, Grappa, Amaretto, Eierlikör, Mokka, Kokos oder Nougat)



Coppa „Eierlikör“

1 Kugel Walnuss- und Vanilleeis . Eierlikör . Krokant . Sahne

Gemischtes Eis von Mövenpick

(Crème Vanilla . Erdbeere . Chocolate Chips . Walnuss)

Vesper (ab 17:30 Uhr) - Merenda

Allgäuer Wurstsalat

Essiggurken . Rote Zwiebelringe . Frisches Brot

Schweizer Wurstsalat

Emmentaler . Essiggurken . Rote Zwiebelringe . Frisches Brot

Saurer Käs

Essig-Öl-Marinade . Rote Zwiebelringe . Frisches Brot

„Halb & Halb“

Allgäuer Wurstsalat . Saurer Käs . Frisches Brot

Für die Kleinen - cibo per bambini

Fragen Sie gerne nach unserer separaten Kinderkarte

