



CAPITOL

CAFE BRASSERIE BAR

SAISONKÜCHE

Kürbis-Orangensuppe mit Chilihack 6,20

mit Hokkaidokürbis, Butternutkürbis, Orange, Zwiebeln, bissel Knobi, Chili, Ingwer & Curry, dazu gebratenes Rinderhackfleisch mit Lauchzwiebeln & Chili, dazu Hausbrot

Birnen Tartine mit Balsamico-Schalotten und Camembert 11,90

Frisches Krustensauerteigbrot, geröstet, mit Kräutercremefraiche, frischen Birnen, Honig-Balsamico-Zwiebeln und mit Camembert überbacken, Kürbiskernpesto und Radicchio on top.

Kürbis-Quiche vegetarisch 8,90

warm, dazu servieren wir bunte Blattsalate mit Schalotten, Frühlingszwiebeln, Muskatkürbis, Butternutkürbis, Tomaten, Petersilie, würzigem Sahne-Ei Guss, Schafskäse und Grana Padano D.O.P.

Fenchel-Birnensalat mit Schafskäse 10,90

Fenchelsalat mit Birnenspalten, Weintrauben, karamellisierten Walnüssen und original Schafskäse mit Orangenvinaigrette und Traubenkernöl, dazu Krustensauerteigbrot

Frische Südtiroler Schlutzkrapfen vegetarisch 14,50

Südtiroler Pasta aus Buchweizenteig gefüllt mit Ricotta, Bergkäse und Blattspinat, traditionell serviert mit Blattspinat, brauner Butter und Grana Padano D.O.P. dazu servieren wir bunte Blattsalate mit Orangenvinaigrette

Fagiolini di Manzo con Spinaci 17,50

Fagiolini Pasta, Sahne, Weißwein, Blattspinat, argent. Hüftsteakstreifen, frische Pfifferlinge, Petersilie, Grana Padano D.O.P.

Chili – Beef Wrap mit Schafskäse 13,50

Weizentortilla, Sourcreme, gebratenes Rinderhackfleisch mit Lauchzwiebeln und Chili, mediterranes Grillgemüse und Schafskäse

Pfifferlings Krüstchen 2 zarte Schnitzel vom Schweinerückensteak 17,90

mit gebratenen frischen Pfifferlingen, Zwiebeln, Lauch und Petersilie in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Marillenfruchtknödel 6,90

lockerer Quark-Kartoffelteig mit Marillenfruchtfüllung und süßen Butter-Semmelbröseln, dazu Vanillesauce

Hausmacher Apfelstrudel Wiener Art (enthält Butter und Ei) 6,20

mit Apfel-Zimt-Rosinenfüllung und Mandeln, dazu Vanillesauce¹ oder Vanilleeis oder Schlagsahne

SPANFERKEL SAUSE ab 6 Personen p. P. 17,90

SPANFERKEL X 2

aus der Keule und aus dem Rücken, dazu servieren wir Speck-Sauerkraut warme Rotweinzwiebeln mit Honig-Balsamicojus, Knödel, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und ordentlich Bratensauce und Senf

Zum Spanferkelessen decken wir Ihre Tafel festlich ein.

2 Tage Vorbestellung erforderlich. Ab dem 15. September 2017 geht es los.