

Restaurant-Bistro-Après Ski

PICHLBERG



Sfiziose varietà di canederli della Val Sarentino



Schmackhafte Sarner Knödelgerichte

Carpaccio di canederli alle erbe – agnello affumicato – crema di mela	€ 13,00	Kräuterknödelcarpaccio – angebratene Lamm Nuss – Apfelcreme
Canederli di formaggio – insalatina estiva – vinaigrette al senape	€ 10,50	Gebackene Käseknödel – Sommersalate – Senf Vinaigrette
Prosciutto d'agnello nostrano – rosmarino – babycarotte – chip di canederli	€ 12,00	Lammschinken – rosmarin – babykarotte – Knödelchips
Canederli di fegato in brodo	€ 7,00	Leberknödelsuppe
Crema di cipolla – crostini di canederli	€ 8,00	Zwiebelsüppchen mit Knödelcroupons
Tagliolini integrali – ragù di agnello – erbette	€ 11,50	Vollkorntagliolini – Lammragout – Bergkräuter
Canederli ai spinaci – insalata di crauti – speck	€ 10,00	Spinatknödel – marinierter Krautsalat – Speck
Risotto d'orzo – verdura – agnello brasato	€ 12,50	Gerstrisotto – Wurzelgemüse – geschmorte Lammschulter
Gulash di agnello – canederli di grano saraceno	€ 21,00	Lammgulasch – Schwarzplentene Knödel
Carré d'agnello – fette di canederli – finferli – salsa al timo	€ 25,50	Lammrücken – Knödelscheiben – Pfiifferlinge – Thymianjus
Rotolo d'agnello – ripieno di canederli – patate – cipollotti	€ 24,00	Lammroulade – Knödelfülle – Kartoffel – Frühlingzwiebel
Dessert: La sorpresa di S. Marghereta	€ 9,00	Dessert: Morgreti-Überraschung

Armin e il suo staff augurano buon appetito!

Armin mit Team wünschen guten Appetit!

20. Sarnar
Morgreti-
Essn
SETTIMANA
GASTRONOMICA



Zu diesen Gerichten empfehlen wir
unseren „Morgreti-Wein“

Come abbinamento a questi piatti consigliamo
il nostro vino S. Marghereta