

AUTUNNO APERITIF
A LA CARTE DINNER

KULINARIUM | BURG
HEINFELS

Bevande

Succo di mela 0,3l	3,50 €
Tirola Cola 0,3l (A)	3,50 €
Succo di sambuco 0,3l	3,00 €
Loacker Sauvignon Blanc (O)	7,00 €
Loacker Morellino (O)	7,00 €
Birra Gösser 0,3l (G)	4,00 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino (G)	3,50 €
Caffè lungo (G)	3,50 €

Lista bevande



con i nostri aperitivi viene servito uno stuzzichino

Aperitivi analcolici

Maximilian	6,00 €
<i>Fragole, rabarbaro, sambuco, menta, limone e soda</i>	
Marie	6,00 €
<i>Frutti di bosco, succo di fragola, menta e soda</i>	

Menu

Carpaccio di vitello	18,00 €
<i>cipolla rossa e crostone</i>	
Zuppa d'orzo tradizionale	14,00 €
<i>Tirti agli spinaci (ACG)</i>	
Gnocchi di ricotta	18,00 €
<i>ragù di capriolo, mirtilli rossi (ACGF)</i>	
Sandwich con porchetta al forno	18,00 €
<i>cavolo cappuccio, maionese alla senape e patate (ACG)</i>	
Agenello	28,00 €
<i>inferli, verdure saltate e patata rustica (F)</i>	
Loacker Mi-sù	7,50 €
<i>(ACGH)</i>	

Aperitivi

Maxi 1	6,50 €
<i>Prosecco, fragole, rabarbaro, sambuco, menta e soda (O)</i>	
Aperol Spritz	6,50 €
<i>Prosecco, Aperol, soda e arancia (O)</i>	
Hugo	6,50 €
<i>Prosecco, sambuco, menta e soda (O)</i>	
Spritz Bianco	6,50 €
<i>Prosecco, soda e limone (O)</i>	
Rosy	6,50 €
<i>Prosecco Rosé, frutti di bosco, menta e soda (O)</i>	

Kodex / Codice	Deutsch	Italiano	English
A	Glutenhaltiges Getreide	Cerali con glutine	Cereals containing gluten
B	Krebstiere	Crostacei	Crustaceans
C	Eier	Uova	Eggs
D	Fische	Pesce	Fish
E	Erdnüsse	Arachidi	Peanuts
F	Soja	Soia	Soybeans
G	Milch oder Laktose	Latte e lattosio	Milk including lactose
H	Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, etc.)	Frutta a guscio	Nuts
L	Sellerie	Sedano	Celery
M	Senf	Senape	Mustard
N	Sesamsamen	Semi di sesamo	Sesame seeds
O	Schwefeldioxid und Sulfite	Anidride solforosa, Solfiti	Sulphur dioxide and sulphites
P	Lupinen	Lupini	Lupin
R	Weichtiere	Molluschi	Molluscs