



Vorspeisen

Parmesansuppenduo: Trüffel / Pesto	9,50 €
mit Honig überbackener warmer Ziegenkäse im Speckmantel Apfel-Chili Chutney	9,90 €
Tartar vom Angus Rind klassisch / geröstetes Brot	15,90 €
Loretta's Antipasti vegetarisch für 2 marinierte Zucchini und Paprika / Pernod-Orangen-Fenchel / Balsamicopilze / Pecorino - mit Büffelmozzarella / Basilikumpesto / Tomate oder - mit luftgetrocknetem Tiroler Schinken	17,90 €

Salate

Bunte Salate mit gebratenen Streifen vom Angusrind / Balsamicodressing	16,90 €
mit gratiniertem Ziegenkäse / Mangodressing	15,90 €
Cous Cous Salat / gegrillte Rotgarnelen / hausgemachtes Aioli	15,90 €

Vegetarisch

Pilzvariation mit Alta Mura Brot	15,90 €
---	----------------

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Anhang



Pasta

Steinpilzravioli /Trüffelbutter/ Parmesanspäne	15,90 €
Tagliatelle mit Ragù von bunten Pilzen	16,90 €
Tagliatelle mit Ragù von Rind/Lamm und Schwein	17,50 €
Tagliatelle mit Krustentiersauce / Flusskrebsschwänze/Garnelen	17,50 €

Hauptspeisen

Loretta's Special Currywurst 2 Bratwürste von Kalb und Lamm/ Mango-Currysauce	13,90 €
Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	19,50 €
Rumpsteak vom Angusrind (250g) hausgemachte Café de Paris Butter	28,50 €

zu den Gerichten servieren wir bunte Salate und Kräuterkartoffeln

Gebratenes Seesaiblingfilet Kartoffel-Gurkensalat / Kürbiskernöl	21,50 €
Geschmorte irische Rindsbäckchen Rotweinsauce / Kartoffelpüree	19,50 €

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Anhang



Danach

Hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso	3,80 €
Creme Brulee	6,50 €
warmer toskanischer Apfelkuchen	
hausgemachtes Vanilleeis	6,50 €
Käseauswahl von Kuh/Schaf und Ziege	
hausgemachter Feigensenf (9,90 €

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Anhang