



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 (für 2 Personen)	
Marinierte Zucchini und Paprika / Pernod-Orangen-Fenchel / Balsamicopilze / Pecorino - mit Büffelmozzarella / Basilikumpesto / Tomate - mit luftgetrocknetem Tiroler Schinken	17,90 €

Salate

Sommersalate

mit gebratenen Streifen vom Angusrind / Balsamicodressing	16,90 €
mit gratiniertem Ziegenkäse / Mangodressing	15,90 €
mit hausgeräucherter Rote Beete / Balsamicodressing (vegan).	12,90 €



Loretta's

Pasta

Steinpilzravioli / Trüffelbutter / Parmesanspäne	15,90 €
Spargelravioli / Salbeibutter / Spargel/ Kirschtomaten/ Ruccola	15,90 €
Tagliatelle mit Ragú von bunten Pilzen	16,90 €
Tagliatelle mit Ragú von Rind7 Lamm /Schwein	17,50 €
Tagliatelle mit Krustentiersauce /Flusskrebsschwänzen / Garnelen	17,50 €

Hauptgerichte

Salsiccia / Dijon Senf	14,50 €
Schweinefilet / Pilzrahmsauce	19,50 €
Rumpsteak vom Angus Rind (250g) Hausgemachte Café de Paris Butter	28,50 €
Rauchmatjes / Hausfrauen/-männersauce	15,50 €

Zu diesen Gerichten servieren wir bunte Salate und Kräuterkartoffeln

Gebratenes Seesaiblingsfilet Kartoffel-Gurkensalat / Kürbiskernöl	21,50 €
Pilzvariation / Alta Mura Brot (vegan)	15,90 €



Dessert

Hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso	3,80 €
Creme Brulee	6,50 €
Panna Cotta / Erdbeeren	6,90 €
warmer toskanischer Apfelkuchen / hausgemachtes Vanilleeis	6,50 €
Käseauswahl von Kuh / Schaf / Ziege	
Hausgemachter Feigensenf	9,90 €