



Vorspeisen

Loretta's Kürbissuppe	8,50 €
Parmesansuppenduo: Trüffel / Pesto	9,90 €
mit Honig überbackener warmer Ziegenkäse im Speckmantel Apfel-Chili Chutney	9,90 €
Loretta's Antipasti (für 2 Personen)	
Marinierte Zucchini und Paprika / Pernod-Orangen-Fenchel / Balsamicopilze / Pecorino - mit Büffelmozzarella / Basilikumpeston / Tomate - mit luftgetrocknetem Tiroler Schinken	18,50 €

Salate

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



Pasta

Steinpilzravioli / Trüffelbutter / Parmesanspäne	15,90 €
Kürbisravioli / Salbeibutter / Apfel / Ruccola	15,90 €
Tagliatelle mit Ragú von bunten Pilzen	16,90 €
Tagliatelle mit Ragú von Rind/ Lamm /Schwein	17,50 €
Tagliatelle mit Krustentiersauce /Flusskrebsschwänzen / Garnelen	17,50 €

Hauptgerichte

Loretta's Special Currywurst (SL,SF,1,7,8,9) 2 Bratwürste von Kalb und Lamm/ Mango-Currysauce	14,90 €
Schweinefilet / Pilzrahmsauce	19,50 €
Rumpsteak vom Angus Rind (250g) Hausgemachte Café de Paris Butter	28,50 €
Rauchmatjes / Hausfrauensauce	15,50 €

Zu diesen Gerichten servieren wir bunte Salate und Kräuterkartoffeln

Geschmorte irische Rindsbäckchen Rotweinsauce / Kartoffelpüree /Rotkohl	21,50 €
Gebratene Entenbrust Serviettenknödel /Rotkohl	27,90 €
Gebratenes Seesaiblingsfilet Kartoffel-Gurkensalat / Kürbiskernöl	21,90 €



Dessert

Hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso	3,80 €
Creme Brulee	6,50 €
warmes Schokoküchlein /Mangopüree	6,90 €
Spekulatiusparfait / marinierte Waldfrüchte	6,90 €
warmer toskanischer Apfelkuchen / hausgemachtes Vanilleeis	6,50 €
Käseauswahl von Kuh / Schaf / Ziege Hausgemachter Feigensenf	9,90 €

Digestiv

Malteser Aquavit	2cl 3,80 €
Absolut Vodka	2cl 3,90 €
Grappa Moscato	2cl 3,90 €
Schladerer Brände	2cl 3,90 €
Tanqueray Gin	4cl 5,00 €
Havana Club	4cl 5,00 €
Sambuca	2cl 4,00 €
Limoncello	4cl 4,50 €
Averna	4cl 4,20 €