



Saisonkarte

„Pfifferlingszeit in der Post“

* **Knödelcarpaccio** ^{2, 3} 18.5

Gebratene Pfifferlinge | Südtiroler Speck | Zwiebeln |
Saures Dressing

Gefüllte Teigtascherl  19.5

Gefüllt mit Pfifferlingen und Käse | Gebratene Pfifferlinge |
Zitronen-Salbei-Butter | Kirschtomaten | Bergkas

* **Salat „Pfifferling“** 19.5

Frische Sommersalate | Gebratene Pfifferlinge |
Südtiroler Speck | Dressing zur Wahl

Pfifferlingsschnitzel ^{2, 3} 20.9

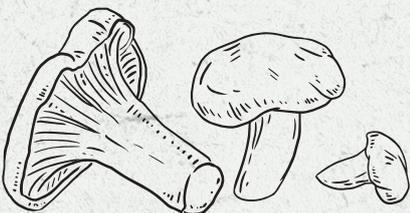
vom Schwein | Breznpanade | gefüllt mit Pfifferlingen,
Bergkas, Zwiebeln & Speck | Mediterrane Grillkartoffeln

Hühnerbrust 21.9

Tagliatelle | Rahmpfifferlinge | Tomate | Rucola

Rinderfilet 29.9

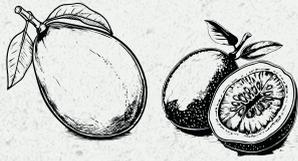
Gebratene Pfifferlinge | Rotweinsöße |
Mediterrane Grillkartoffeln



 **Vegetarisch**

* Vegetarische Variante möglich.

Sarti Sprizz



Sarti Rosa

mit dem fruchtigen Geschmack von Blutorange, Mango und Maracuja



„Fraenzi“

Unser bayerischer Frizzante vom Weingut Castell aus Franken

Soda

Eiswürfel



Limette zur Garnitur



Sommer im Glas: Der Sarti Sprizz

Der Sarti Sprizz ist eine moderne Variante des klassischen Aperitifs, bei dem Aperol durch Sarti Rosa ersetzt wird. Sarti Rosa ist ein italienisches Getränk auf Wodka-Basis mit fruchtigen Aromen von Blutorange, Mango und Maracuja – ein Geschmackserlebnis, das an laue Sommerabende erinnert. Abgerundet mit Eiswürfeln und garniert mit einer Limettenscheibe wird dieser Aperitif zum erfrischenden Highlight an warmen Tagen.