Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat — **5,50 €**

Kürbis – Ingwer- Kokossuppe – vegetarisch — **10,50 €**
Kürbiskerne | Steirisches Öl | Petersilie

Riesengarnelen „napolitano“ — **15,90 €**
Chili-Knoblauchöl | rote Zwiebeln | frische Kräuter | kleine Tomaten

Feldsalat — **14,90 €**
gebratene Kräutersaitlinge | geröstete Kürbiskerne | Kräutertoast | Wachtel-Spiegelei | Kartoffel-Speckdressing

Hauptgänge

Sauerbraten vom Rind — **26,90 €**
Rotkohl | Rosenkohl | hausgemachte Spätzle

Lachsfilet — **29,80 €**
Apfel-Safranjus | Marktgemüse | Kartoffel-Rote Betepüree

„Altstadtcut“ — **46,90 €**
Ojo de Agua – argentinisches Rumpsteak ca. 300g
Kräuterbutter | Sauce Bali | Crunch frites | Salatschälchen

„Schweinefilet Zucca“ — **29,70 €**
Schweinefiletmedaillons | Waldpilz-Kräuterjus | Bohnen-Kürbisgemüse | hausgemachte Spätzle

„Altstadt“ Krüstchen — **21,90 €**
Schweineschnitzel | Flecker Sauce | gerösteter Toast | Champignons | Spiegelei | Kartoffelspeckrösti mit Zwiebeln | Salatschälchen

„Altstadtgans“ — **36,90 €**
Brust & Keule | eigene Sauce | Rotkohl | Kartoffelklöße | Apfel-Walnussknödel

„Carbonara di Albenga“ – vegetarisch — **24,80 €**
Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Pesto | Sahne | Eigelb | Parmesan

Dessert

Eiskaffee
Vanilleeis | kalter Kaffee | Sahne **7,50 €**

Crème Brûlée
von der Tonkabohne
9,90 €

Affogato al caffè
Espresso | Vanilleeis
5,50 €

Änderungen vorbehalten.