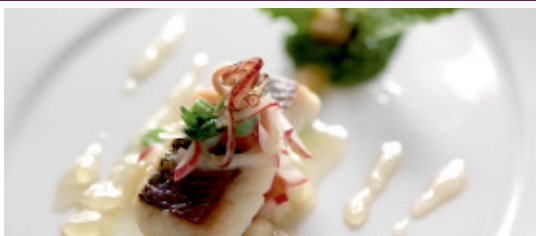


„HALFWAY PAR EXCELLENCE“ // 9:00 - 18:00 UHR



* Brezn mit Butter	2,50 €	* Golfersandwich	8,90 €
* Belegte Semmel nach Wahl	3,20 €	gebratene Putenbrust, Zwiebelmarmelade und Salat	
* 1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezn	6,90 €	* Backhendl	10,50 €
* St. Johanner oder Frankfurter mit Senf, Kren und Brot	5,50 €	mit steirischem Kartoffel-Vogerl-Salat, Kernöl und Preiselbeeren	
* Saure Wurst mit Zwiebeln und Semmel	6,50 €	* Currywurst mit Pommes Frites	7,00 €
* Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	7,50 €	* Golferteller - Täglich wechselnd im Angebot	9,50 €
* Fleischlaiberl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	8,50 €	* Jausenbrettl Rauchwaren vom Metzger Huber, Bergkäse und eingelegtes Gemüse	13,00 €
		* Rindergulasch mit Semmel oder Brot und Beilagensalat	12,50 €

MONTI E MARE KLASSIKER //



// ZWISCHEN ALPEN & ADRIA

* „THE AROSA SALAD BOWL“ 9,00 €

Gemischte Blattsalate, rote Zwiebeln,
Karotten, Cherrytomaten, Paprika und Gurke

Dressing zur Wahl:

Hausdressing „Edition No.1“,

Basilikum-Tomaten Dressing oder Frenchdressing

Zu ergänzen mit:

Rinderfiletstreifen 8,00 €

Garnelen 6,00 €

Putenbruststreifen 4,00 €

Fetakäse in Olivenöl 3,00 €

* Büffelmozzarella 12,00 €

mit sonnengereiften Tomate, Basilikumpesto
und gerösteten Pinienkernen

* Carpaccio 15,00 €

vom Tiroler Weiderind mit Rucola
und Parmesan

* Penne Arrabiatta 10,50 €

mit Chorizo, Knoblauch, Chili und Pecorino

* Wiener Schnitzel 18,00 €

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

MONTI E MARE KLASSIKER //



- | | |
|--|---------|
| * Zanderfilet
im Pergament gegart mit saisonalem Gemüse
und Salbeikartoffeln | 29,50 € |
| * Argentinisches Rinderfilet
mit Limettenkräuterbutter, Schalotten,
Zucchini und Gnocchi | 30,50 € |
| * Marillenknödel
mit Vanillesauce | 6,00 € |
| * Kaiserschmarren
mit Vanilleeiscreme und Zwetschgenröster | 9,50 € |

VORSPEISEN & SUPPEN // 18:00 - 22:00 UHR



- | | |
|---|---------|
| * Tafelspitzbrühe mit Kartoffeln
und geschmolzenen Tomaten | 5,50 € |
| * Mozzarella di Bufala
mit sonnengereiften Tomaten, Basilikumpesto
und gerösteten Pinienkernen | 12,00 € |
| * Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola
und Grana Padano | 15,00 € |
| * Gemischte Antipasti mit Prosciutto, Salami,
Coppa, Parmesan, Pecorino, Oliven
und mediterranem Gemüse | 15,00 € |
| * Kalbstatar Carne cruda mit Grissini
und geröstetem Brot | 16,00 € |

ALPENTAPAS // REGIONALE GAUMENFREUDEN



- * Grüne und schwarze Oliven 2,50 €
- * Eingelegte Champignons mit Kräutern und Aioli 2,50 €
- * Milde Chilischoten gefüllt mit Frischkäse 2,80 €
- * Gebratene Pflaume im Speckmantel 2,80 €
- * Bruschetta mit Tomate und Lardo 2,90 €
- * Fleischpflanzerl mit Fetakäse auf Krautsalat 3,50 €
- * Backhähnchen auf Kartoffelgurkensalat 3,80 €
- * Marinierte Garnelen mit Knoblauch-Olivenöl 4,20 €

- * Gebeizter Saibling auf Gurken-Dillschaum 4,50 €
- * Gegrillte Jakobsmuschel mit Kohlrabi, Karotten und Pinienkernen 4,90 €
- // KULINARISCHER STREIFZUG
- 4 verschiedene Tapas zur Wahl 12,00 €
- 6 verschiedene Tapas zur Wahl 18,00 €

HAUPTSPEISEN //



- * Spaghetti aglio e olio mit Tomaten und Garnelen 12,50 €
- * Penne Arrabiatta mit Chorizo, Knoblauch, Chili und Pecorino 10,50 €
- * Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 18,00 €
- * Gegrillte Jakobsmuscheln mit Treviso, Pinienkernen und Kartoffelstampf 19,00 €
- * Gebratene Freilandpoularde mit Artischocken, Ofentomaten und Fregola Sardi 23,00 €

- * Filet vom argentinischen Black Angus Rind mit Limettenkräuterbutter, Schalotten, Zucchini und Gnocchi 180 g // 30,50 €
250 g // 37,50 €
- * Zanderfilet im Pergament gegart mit saisonalem Gemüse und Salbeikartoffeln 29,50 €
- * Gebratene Garnelen mit mediterranem Gröstl und Aioli 21,00 €

DESSERT //



- | | |
|---|--------|
| * Zitronensorbet mit Wodkaespuma | 5,50 € |
| * Geeiste Malakofftorte
mit eingelegten Marillen | 7,50 € |
| * Tiramisù | 7,50 € |
| * Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis | 9,50 € |