



ALOIS LAGEDER  
PARADEIS

## DIE 7 LEITLINIEN UNSERER KÜCHE

einfach  
leicht  
frisch  
lokal  
saisonal  
fleischarm  
biologisch / biodynamisch

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.



Zertifiziertes Bio-Restaurant

Ristorante con certificazione biologica

## Unsere Tagesgerichte

Gemischter Salat

Krautsalat • Speck



**Löwenzahn**

knuspriger Speck • Spiegel-Ei\*\*

**Kartoffel-Strudel**

Tomaten-Oliven-Sauce

**Quark-Flan**

Artischocken

Suppe • Bohnen • Kichererbsen



**Ravioli • Ricotta • 'Scarola'**

**Risotto**

Radicchio • Lagrein



**Kalbshaxe**

Knollensellerie-Püree • Rotwein-Sauce

**Omelette • Zichorie**



**Heimische Käse**



**Buchweizen-Roulade**

Rahm • Himbeeren

**'Crostata' • Schokolade**

**Ricotta-Strudel**

**Affogato al caffè\***

Wir servieren unsere Kuchen mit hausgemachtem Eis.

Am Tisch servieren wir:

Biologisches Olivenöl Extra Vergine „Orsini“, Priverno (LT)

\* Dieses Produkt stammt nicht aus biologischem Anbau.

\*\* Eier unserer Tiroler Berghühner, die im Weingut Am Sand in Margreid leben.

Die Buchstaben-Kennzeichnung verweist auf die Tabelle „Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen“.