MANZINO

JEDEN TAG FÜR SIE FRISCH ZUBEREITET

<i>Suppen Soups</i>	<i>EUR</i>	<i>Alkoholfreie Getränke non alcoholic Beverages</i>	<i>EUR</i>
Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit Croûtons	7,40	Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola light ^{1,2}	Fl. 25 cl 3,30
Manzini Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	8,90	Orangina	Fl. 20 cl 3,80
Manzini Fischsuppe (groß)	14,00	Apfelsaft	Fl. 20 cl 3,20
		Gerolsteiner mit Kohlensäure	Fl. 25 cl 2,90
		Gerolsteiner medium	Fl. 25 cl 2,90
		Gerolsteiner still	Fl. 25 cl 2,90
<i>Salate Salads</i>		<i>Aperitifs</i>	
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	13,00	Bérêche et Fil Champagner	Glas10 cl 11,30
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	14,90	Kir Royal au Champagne	Glas10 cl 13,00
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	16,90	Crémant	Glas10 cl 8,00
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,40	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas10 cl 5,50
<i>Vorspeisen Starters</i>		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas20 cl 7,00
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	13,50	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas10 cl 6,50
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	13,50		
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	14,00	<i>Biere Beers</i>	
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	14,90	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,50
		Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,60
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,50
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	17,50	Schöffelhofer Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 5,20
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	14,80	Wheat beer crystal	
Hausgemachte Lasagne mit Auberginen, Zucchini und Mozzarella	13,50	Schöffelhofer Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,20
		Schöffelhofer alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,20
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		<i>Cocktails</i>	
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	23,50	Caipirinha	8,50
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	23,00	Mojito	8,50
Dorade Royal		Martini Cocktail	9,50
mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	20,00	Moscow Mule	8,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	21,50	Manhattan	8,50
		Gin Fizz	8,50
<i>Desserts</i>		Bloody Mary	8,50
Tartes	4,00	Mai Tai	9,50
Crème Brûlée	6,30	Planter's Punch	9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	10,50	Margarita	8,50
Zitronensorbet mit Wodka	7,20	White Russian	8,50
		Pimm's Cup	8,50
		Negroni	8,50

WOCHENKARTE

Möhren-Safran-Suppe mit Ziegenkäse, Schwarzkümmel und Minzeblättchen	8,20
Steinpilzrahmsuppe mit gebratenen Steinpilzen.....	9,20
Strammer Max vom Südtiroler Bauernspeck mit Trüffel-Rührei, Gurkentapenade, Tomatenpesto und Daikon-Kresse.....	14,80
Trevisanosalat mit gebratenen Steinpilzen, frischer Feige, Granatapfel-Vinaigrette und Schafskäsebrösel .	15,40
Thunfisch-Sashimi im Sesammantel mit roh mariniertem Gemüsebündel und Wasabicreme	18,20
Tagliatelle mit Wild-Bolognese, eingelegten Balsamico-Pflaumen, Bergkäse und frittiertes Petersilie.....	17,60
Cremiges Steinpilzrisotto mit Sommergemüse und gebratenem Doradenfilet.....	17,80
Kärntner Kalbstafelspitz mit warmer Linsenvinaigrette, Kernöl, Schnittlauch-Erdapfel-Stampf und frischem Kren.....	20,40
Ochsenbacken mit Feige und Thymian in Primitivo-Jus an Steinpilz-Gnocchi und Trevisano	20,80
Karre vom Duroc-Schwein mit Süßkartoffel-Pommes, Chili-Passionsfrucht-Mayo, karamellisierten Perlzwiebeln, Senfkorn-Jus und Bacon-Chicorée	21,60
Zander kross gebraten mit Steinpilzen auf Schmorgurken-Tomaten-Gemüse und Butterkartoffeln	19,20
Apfel-Blaubeer-Crumble mit Walnusseis und Tonka-Vanille-Sauce	8,40
Rote Grütze mit Vanilleeis, warmer Tonkabohnensauce und Mandeln	8,20