

## M32 Dinner Menü

### VORSPEISEN

Gebeizter Bio-Saibling mit Kürbis und Orange	18.00
Caesar Salat mit pochiertem Ei und Salsiccia	18.00
Sautierte Rotgarnele & Pulpo auf sommerlichem Gemüsesalat	18.00
Schafkäsecreme mit eingelegten Tomaten	18.00

### SUPPEN

Gebundene Fischsuppe mit Safran und Paradeisern	10.50
Kürbiscremesuppe	8.50

### PASTA

Tagliolini mit sautierten Calamari und pikanter Salsiccia	16.00/25.00
Ricotta Gnocchi mit viererlei Tomate und Parmesan	16.00/25.00
Ravioli mit Steinpilzen gefüllt in Salbeibutter	16.00/25.00

### HAUPTSPEISEN

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel	27.00
Filet vom Attersee Seebarsch mit Kürbisrisotto	28.00
Gegrilltes Filetsteak vom Salzburger Naturrind mit Pfeffersauce und Erdäpfel-Wedges	40.00
Gebirgsseesaibling vom Grill mit Cookie Tomaten & Kräutersalsa	30.00

Gedeck pro Person 3,- / Gebäck extra 1,20

Wichtige Informationen zu den Allergenen - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften-EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011-Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.

\*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen **nur tischweise** ausstellen können. Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro.