Vorspeisen

Carpaccio
roh mariniertes Filet vom Mastochsen mit Olivenöl und Balsamico, frisch geriebener Grana, Toast und Butter A, F € 12,90

Osttiroler Bauernspeck
würzig geräuchert, mit Honigmelone A € 9,80

Lachstartare
auf Gurkencarpaccio mit Limettenvinaigrette, getoastetes Weißbrot A, D, G, F € 10,90

Weinbergschnecken
ein halbes Dutzend mit Knoblauchbutter überbacken, dazu gibt´s Weißbrot A, F, O, R € 10,80

Räucherforelle
mit Preiselbeer-Kren-Obers und Toast A, C, D, G, F € 10,50

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftsuppe
vom Tafelspitz mit Kräuterfrittaten A, C, G, L *oder* Fadennudeln A, C, L € 3,90

Tomatencremesuppe
mit Süßrahm G, L € 4,50

Knoblauchrahmsuppe
mit frischen Kräutern und Schwarzbrotcroutons G, L € 4,50

Zwiebelsuppentöpfchen
mit Weißbrot und Käse überbacken A, C, L € 4,80

Tipps aus unserer Salatecke

Salatbowle
bunte Salate, erntefrisch,
mit herzhaftem Dressing
F, G, L, M € 4,20

Grüner Salat F, G, L, M € 3,80

Salatplatte „Paradiso“
Blattsalate mit gebackenem Mozzarella,
Kirschtomaten
und einem Balsamico-Olivenöldressing
A, C, F, G, M 9,90

Gebackenes Hendl
in der Sesamkruste auf knackigen
Salaten in Kernöl-
dressing A, C, F, G, M, N € 12,90

Villgrater Bauernsalat
herzhafte Salate mit heimischem
Schafkäse, Tomaten und Speckstreifen
A, C, F, M € 10,80

Fitness-Teller
schnittfrische Salate mit
Joghurtdressing und gegrillten
Putenstreifen A, C, G € 11,90

Salatplatte nach Art des Hauses
frische Salate mit Olivenöl und
Weinessig mariniert, darauf drei
Schweinsmedaillons mit Gorgonzola
überbacken
A, C, G € 13,90

Kernöl aus der Region Steiermark € 1,--
Knoblauchbaguette A € 2,90

Hauptspeisen

Grillteller

Filets vom Jungschwein, Rind und Huhn, saftig gegrillt,
mit Kräuterbutter, einem bunten Gemüsebouquet
und Pommes frites A, G, L € 16,90

Medaillons vom Jungschwein

in Gorgonzolarahmsauce, mit Reis und
knackigem Gemüse A, G, L € 15,90

Filetsteak

zartrosa gegrilltes Mastochsenfilet in flambierter
Pfefferrahmsauce, dazu gibt´s erntefrisches Gartengemüse
und Erdäpfelbäckerei A, G, L, O € 25,90

Gegrilltes Rumpsteak

serviert mit Kräuterbutter, Potato wedges
und Speckbohnen A, G, L € 17,90

Dolomitenplatte für 2 Personen

verschiedene Filets gegrillt und gebacken mit feinem
Gemüse und reichlichen Beilagen A, C, G, L, O, F € 39,80

Gemüseplatte

Gemüse aus heimischen Gärten, schonend
zubereitet dazu Schnittlaucherdäpfel A, L € 10,50
mit einem pochierten Ei A, C, L € 11,90

„Curry vom Huhn“

Geschnetzelte Hendlbrust in Curryrahmsauce
dazu gibt´s Früchtereis E, F, G, L € 13,50

Aus der heimischen Kuchl

Pustertaler Käsespätzle
mit Bergkäse überbacken,
Röstzwiebeln A, C, G, L € 9,90

Tiroler Knödeltopf
3 Stück herzhafte Knödel
in kräftiger Rindssuppe € 9,50
mit Krautsalat A, C, G, L € 10,90

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Pommes
frites und Preiselbeeren
A, C, G, L € 11,50

Tafelspitz
Gekochtes vom Rind mit
Krensauce, Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln G, L € 15,90

Zwiebelrostbraten
Saftiges Rumpsteak in Rotwein-
sauce mit Zwiebelringen,
Bratkartoffeln A, G, L, M, O € 16,90

Schlipfkrapfen
mit Erdäpfelfülle, zerlassene braune
Butter A, C € 9,90

Kaspressknödel
in der Rindssuppe mit
frischem Schnittlauch € 9,50
mit Krautsalat A, C, G, L € 10,90

Cordon bleu
vom Schwein mit Petersilienerdäpfeln,
und Preiselbeeren A, C, G, L € 13,80

Paprikarahmschnitzel
Naturschnitzel im Paprikarahm
mit Butternockerln A, C, G, L, O € 12,80

Für den kleinen Hunger

„Eingeklemmtes“

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Cocktailsauce
im Baguette, Salatgarnitur A, C, F, G, L, M € 9,90

Dolomitensandwich

saftig gegrilltes Schweinsrückensteak mit Krenrahmsauce
auf Toast, Salatgarnitur A, C, F, G, L, M € 11,50

Bauerntoast

Truthahnbrustfilet auf Schwarzbrot und Speck,
mit Käse überbacken, Salatgarnitur A, F, G, L, M € 11,50

Ofenkartoffel

„Mexican style“

mit gegrillten Beiriedstreifen,
Mais und Bohnen A, G, L € 9,90

„Norwegian style“

mit geräuchertem Lachs
und Dillsauce D, G € 10,90

„Osttirol Style“

mit Sauerrahm, gebratenem
Speck und Zwiebeln G € 7,90

Dessert

Apfelkiachl´n

Apfelscheiben im Bierteig gebacken,
dazu Preiselbeeren und Honigeis A, C, G, H € 6,90

Eispalatschinken

hauchdünn gebacken, mit Vanilleeis
und heißer Schokoladensauce A, C, F, G, H € 6,90

Tagesdessert

finden Sie auf unserer
Spezialitätenkarte (Seite 3)

Käseteller

eine Auswahl an österreichischen Käsespezialitäten
mit Bauernbrot und Butter A, E, G

klein	€ 7,90
groß	€ 10,50

Feiern Sie mit Ihrer Familie oder Kollegen Ihre besonderen Feste wie Geburtstag, Taufe, Erstkommunion, Firmung, Hochzeit oder Weihnachtsfeier im „Paradiso“.
Gerne gestalten wir für Sie individuelle Menüs und Festtafeln in jeder Größe von 2 bis 120 Personen.

Eis

Gemischtes Eis

ohne Schlag A, G, H € 3,80
mit Schlag A, G, H € 4,20

Cool Drink

Vanille-Eis mit Multivitaminsaft und weißem Rum G, H € 4,80

Cup Dänemark

Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers garniert A, G, H € 4,80

Bananen Split

Vanilleeis, garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter und Schlagobers A, G, H, N € 5,30

Tartufo

Dunkel schokoladige Eis-Halbkugel mit Vanilleeiskern, bestreut mit Kakao A, G, H € 4,20

Früchteeisbecher

Früchteeis mit Obstsalat und Schlagobers A, G, H € 5,30

Eiskaffee

Vanilleeis mit gekühltem Kaffee
und Schlagobers € 4,50
gerührt A, G, H € 5,30

Eisschokolade

Vanille-Eis mit Kakao aufgefüllt und mit Schlagobers A, G, H € 4,50

Nussknacker

Haselnuss- und Stracciatellaeis mit Garnierung A, E, G, H, N € 5,30

Waldbeerbecher

Verschiedene Fruchteissorten mit Waldbeerenmischung A, G, H €5,30

Heiße Liebe

Vanilleeis mit warmen Himbeeren garniert A, G, H € 5,30

- Inklusivpreise -