WENDEL
RESTAURANT KAPELLER HOPFESTUBB

BESONDERE SPEZIALITÄTEN

Gazpacho (g,d)
Kalte, andalusische Gemüsesuppe aus Tomaten, Brot,
Paprika, Zwiebeln, Gurken, Knoblauch und Olivenöl 5.60

Hopfestubbplatte „Anti Pasti“ (g,m)
mit Coppa, Salami, Landschinken, gefüllte Paprika, Oliven
und Hausbrot 12.80

Hausgemachte Tagliatelle (m,b,s,d)
an Rahmsauce mit **frischen Pfifferlingen** 17.50
kleine Portion 15.50

Weinempfehlung: 2019er Lilly´s Weissweincuveé halbtrocken

Die Pfalz trifft den Süden: (m,b,s,d)
Parmesan-Risotto aus Ascona mit **frischen Pfifferlingen**
und **gebratenem Rotbarbenfilet** 19.60
kleine Portion 17.60

Weinempfehlung: 2019er Grauburgunder Spätlese trocken (Silber AWC Vienna)

Am Knochen geschmorte **Lammhaxe** mit
mit Kartoffelselleriestampf und Ratatouille 18.90

Weinempfehlung: 2015er Regent trocken