Lagrein
DINE & WINE

Sonntagmittag Speisekarte

(12:00 - 14:00 Uhr)

Herzlich willkommen im Lagrein Dine & Wine
Mit dem Lagrein Dine & Wine möchten wir ein Stück Südtirol nach Koblenz bringen. Unsere Familie verbindet mit dieser besonderen Region viele Erinnerungen – gemeinsame Urlaube, lange Abende am Tisch, gutes Essen und herzliche Gastfreundschaft.
Der Name unseres Hauses ist dabei kein Zufall: Lagrein ist eine autochthone Südtiroler Rebsorte und einer der bekanntesten Weine der Region – zugleich der Lieblingswein von Eikes Vater. Für uns steht er sinnbildlich für die Genusskultur Südtirols und die vielen besonderen Momente, die wir dort gemeinsam erleben durften.
Unsere Köchin Judith, selbst Südtirolerin, vereint in ihrer Küche das Beste aus zwei Welten: die herzhaften Aromen der Alpen und die Leichtigkeit der mediterranen Küche. Alles wird bei uns frisch, saisonal und mit viel Liebe zum Handwerk zubereitet.
Dabei legen wir großen Wert auf hochwertige Zutaten, regionale Produkte und eine nachhaltige Küche – von Wild aus der Region bis hin zu frischen Kräutern aus unserem eigenen Kräutergarten.
Denn Genuss bedeutet für uns mehr als gutes Essen: Es geht um das Zusammensein am Tisch, ein gutes Glas Wein, lebendige Gespräche und den Moment, den Alltag für eine Weile hinter sich zu lassen.
Schön, dass Du bei uns bist.

UNSER GEDECK PRO PERSON 3,5
Brot, aufgeschlagene Butter und frisch aufgeschnittener Südtiroler Speck – ein kleiner Gruß aus Südtirol zum Ankommen.

Vorspeisen, Suppen & Salate

GEMISCHTES BRETTL FÜR ZWEI PERSONEN 20
Speck I Kaminwurzen I Bergkäse

SALAT VOM OELSBERGER GEMÜSEGARTEN 14
Kürbiskerne I Birne I Vinschgerle Croûtons
Optional mit Ziegenkäse + 4

KNÖDELVARIATION 17
Kaspress I Spinat I Rote Bete I Krautsalat

TOPINAMBURCREMESUPPE 9

Hauptspeise

RINDERSAFTGULASCH 26
Serviettenknödel

KNÖDELVARIATION 23
Kaspress I Spinat I Rote Bete I Krautsalat

GESCHMORTES RINDSSCHULTERNAHTL 27
Serviettenknödel I Rosenkohl

GEBRATENES DORADENFILET 26
Wirsing I Drillinge

Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Süßes zum Schluss

SÜDTIROLER TOPFENKNÖDEL 11
Nougatkern I Zwetschgen I Karamellisierte Brotbrösel

TIRAMISU IM GLAS 7

PANNA COTTA 6

AFFOGATO 6
Vanilleeis I Espresso

KUGEL SORBET NACH WAHL 3
Fragt uns gerne nach den aktuellen Sorten

Südtiroler Kaiserschmarrn

(nur 15.00 - 16:00 Uhr)

KAISERSCHMARRN 12
Rumrosienen I Preiselbeeren I hausgemachter Apfelmus
ab zwei Personen

wahlweise mit Vanilleeis +4

Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.