Lagrein
DINE & WINE

Speisekarte

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 servieren wir automatisch.

Aperitivo Bolzanino

SARDINEN IN OLIVENÖL 11
eingelegte Oliven I getrocknete Tomaten

Kalte Vorspeisen & Salate

”VITELLO TONNATO” 18
Kalbstafelspitz I Kapern I Thunfischespuma

BURRATA 16
Rote Bete Carpaccio I Haselnüsse

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

Suppen & Vorspeisen

SPECKKNÖDEL 8,5
Rinderkraftbrühe

KNÖDELVARIATION 17
Kaspress I Spinat I Rote Bete I Krautsalat

FREGOLA SARDA 19
Pfifferlinge I gebratener Kabeljau

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

Hauptspeisen

OSSOBUCO VOM KALB IN LAGREIN GESCHMORT 29
Cremige Polenta I Wurzelgemüse

JUDITH'S ZWIEBELROSTBRATEN VOM ENTRECÔTE 37
Kartoffel - Selleriecreme | Wilder Brokkoli | Röstzwiebeln

KNÖDELVARIATION 23
Kaspress I Spinat I Rote Bete I Krautsalat

GERSTENRISOTTO 21
Butternusskürbis I Shiitake (vegan)

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

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