

Vorspeisen

kleiner gemischter Antipastiteller

Wolfgang's mediterraner Schmankerlteller

Prosciuttoteller fein garniert

erlesene Käsevariation

Mozzarella mit Tomaten und Aceto Balsamico

Vitello Tonnato (fein geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce und Kapern)

gemischter Salat mit Olivenöl und Balsamico

knusprige Ciabatta (Mozzarella und Tomaten, Prosciutto oder Rauchsalami)

Toast mit Schinken und Käse

Würstel mit Senf und Gebäck

ofenfrisches Gebäck pro Stück

Anello's Spezial – Hausbaguettes (Chili, Oliven oder Steinofen)

Hauptspeisen

Garnelen ohne Schale (in herzhaftem Knoblauch-Kräuterjus)

geschälte Riesengarnelen (mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Zitrone)

knackige Salatvariationen mit gegrilltem Fisch

zartes Fischfilet mit Pasta oder Ofenrösti

schmackhafte Lachsschnitte mit Kräutern auf Pasta

Penne mit Meeresfrüchten in Tomatensauce

saftig gegrillte Putenstreifen auf buntem Salatteller

gebratene Hühnerspieße mit hausgemachter Satay-Sauce und Basmati

Spaghetti mit traditioneller Sauce Bolognese

Tagliatelle mit würzig-pikanter Salchicha Italiana

hausgemachte spanische Kroketten (wahlweise gefüllt mit Lachs, Shrimps, Käse, Salami, scharfer Wurst, Speck oder Blutwurst - garniert mit Salat und Allioli)

Dessert

handg'schupfte Palatschinken (mit hausgemachter Marmelade, Schokosauce, Nusssplitter und/oder Schlagobers)

Topfennockerl auf Erdbeer - Schoko Spiegel

Mohr im Hemd mit warmer Schokoladensauce und Schlagobers

fruchtige Marilleneisknödel gerne auch mit Schlagobers

süße Mozarteisknödel gerne auch mit Schlagobers

Anello's dolce speciale.... Profiterole mit cremigem Schlagobers in Schokoladenvariation