

Vorspeisen

Primi piatti

Handgeschnittenes Tatar | heimisches Rinderfilet | Butter | Sardellenfilet | Toastbrot

Tartaro di filetto di manzo dell'alto adige | burro | acciughe | pane tostato

120g 20,00 € | 180g 24,00 €

Rinderbrühe | zwei Speckknödl

Brodo di manzo | due canederli allo speck

7,50 €

Cremesuppe | Südtiroler BIO-Topinambur | schwarzer Trüffel

Crema di topinambur BIO dell'Alto Adige | tartufo nero

9,00 €

Hausgemachte Casarecce | Hirschragout | Preiselbeeren | Wacholderschaum

Casarecce fatti in casa | ragout di cervo | mirtilli rossi | schiuma al ginepro

14,00 €

Risotto Carnaroli | Südtiroler BIO-Pilze (Shiitake/Austernpilze/Kräutersaitlinge) | Burrata

Risotto Carnaroli | funghi BIO dell'Alto Adige (shiitake/cardoncelli/funghi ostrica) | burrata

13,00 €

Als Hauptspeise +3 € | porzione grande +3 €

Hauptspeisen

Secondi piatti

In Lagrein Dunkel geschmortes Kalbsbäckchen | Pastinakencreme | Ofenkarotte

Guancia di vitello brasata | crema di pastinaca | carota al forno

27,00 €

Gegrilltes Zanderfilet | Auberginencreme | Pak Choi | Rosmarinkartoffeln

Trancio di lucioperca alla griglia | crema di melanzana | Pak Choi | patate al rosmarino

25,00 €

Gemischter Beilagensalat

(grüner Salat | Rucola | Mais | Rote Bete | Tomate)

Insalata mista

(insalata verde | rucola | mais | rape rosse | pomodoro)

5,50 €

Zum Süßen Abschluss

Dolci

Lauwarmes Schokotörtchen | Valrhona Schokolade | Vanilleeis (15 min.)

Tortino al cioccolato Valrhona | cuore morbido | gelato alla vaniglia (15 min)

9,00 €

Lebkuchen Tiramisú

Tiramisú al panpepato

7,00 €

Affogato

(Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne)

3,00 €

Dessertwein / vino dessert

Passito Comtess St. Valentin

Kellerei St. Michael- Eppan

4 cl - 5,00 €

Auge: goldgelb

75 cl - 45,00 €

Nase: fruchtiger Duft nach Aprikosen und exotischen reifen Früchten, Honig

Geschmack: opulent, ausgewogen, konzentriert