

Vorspeisen

Tatar vom „Black Angus“ Rindsfilet serviert mit Butter und Toastbrotsscheiben

Tartara di filetto di manzo „Black Angus“ con burro e pane tostato

120 gr. 19,00 € | 180 gr. 23,00 €

Klare Rinderbrühe mit Kräuterfritatten

Brodo di manzo con crespelle alle erbe

7,00 €

Hausgemachte Kartoffelnocken mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Pinienkerne

Gnocchi di patate fatti in casa saltati ai pomodorini con mozzarella di bufala e pinoli

Vorspeise 9,80 € / Hauptspeise 11,80€

Hausgemachte Tagliolini alla Carbonara

Tagliolini fatti in casa alla Carbonara

Vorspeise 9,00 € / Hauptspeise 11,00 €

Kräuter-Risotto Carnaroli mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Risotto alle erbe Carnaroli con gamberi Black Tiger

Vorspeise 10,50 € / Hauptspeise 12,50 €

Berg und Meer

Tagliata vom Rind (ca. 250g) auf Rucola mit Grana Padano-Spänen, Kirschtomaten und La Ratte Kartoffeln

Tagliata di manzo (ca 250gr) su Rucola con grana padano, pomodorini e patate La Ratte

24,50 €

In Lagrein geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelpüree und Minikarotten

Guancia di vitello brasata in Lagrein con puré di patate e carote mini

24,90 €

Wolfsbarschfilet vom Grill auf Balsamico-Speck-Linsen und Petersilienwurzelpüree

Filetto di branzino alla griglia su lenticchie al balsamico e speck con puré di radice del prezzemolo

25,90 €

Gemischter Beilagensalat

Insalata mista

5,00 €

Zum Süßen Abschluss

Lauwarmes Schokotörtchen mit weichem Kern und Passionsfruchtsorbet

Tortino al cioccolato con cuore morbido e sorbetto alla frutta della passione

8,50 €

Tiramisú

7,00 €

Affogato

(Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne)

3,00 €

Apfelstrudel mit Mürbteig

Strudel di mela

4,00 €

+Sahne 0,50 €

+Vanilleeis 1,20 €