

ZUM LÖWEN
M E N U

VORSPEISEN

Jakobsmuschel, Weißkohl, Melone Capesante, cavolo cappuccio, melone Scallop, white cabbage, melon Verdicchio Il Coroncino 2020, Fatt. Coroncino	19 € 7 €
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse Tatara di manzo con verdura in agrodolce Beef tatar with sweet and sour vegetables Weißburgunder Quintessenz 2022, Kellerei Kaltern	21 € 8 €
Zucchiniblüte gefüllt mit Ziegenkäse und Basilikumpesto in Tempura, marinierte Zucchini, Taggiascheoliven Fior di zucchini ripieni di caprino fresco e pesto al basilico in tempura, zucchini marinati, olive taggiasche Zucchini flowers in tempura filled with fresh goat cheese and basil pesto, marinated zucchini, olives Weißburgunder Quintessenz 2022, Kellerei Kaltern	16 € 8 €
Oktopus, Millefeuille von Kartoffel, Chimichurri, Tomaten Polpo, millefoglie di patate, chimichurri, pomodorini Octopus, millefeuille of potato, chimichurri, tomato Chardonnay 2024, Bergmannhof	19 € als Hauptspeise 28 € 7 €
Ravioli, Pappa al pomodoro, Schmortomaten, frische Kräuter Ravioli, pappa al pomodoro, pomodori stufati, erbe fresche Ravioli, pappa al pomodoro, braised tomato, fresh herbs Sauvignon Voglar 2018, Peter Dipoli	18 € 8 €
Ravioli, Kabeljau, Creme von gebratener Peperoni Ravioli, merluzzo, crema al peperone arrostito Ravioli, codfish, creme of roasted peppers Dolomylthos 2019, Ansitz Dolomylthos-Sacker	18 € 11 €

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Kalbswange, Pfifferlinge, Selleriepüree Guancia brasata di vitello, finferli, purè di sedano rapa Braised veal cheek, chanterelles, celery purée Cabernet-Merlot Erah 2018 (aus der Magnum), Weingut Haderburg	29 € 9 €
Rehrücken, Kohlrabi, Saubohnen, Topfenspätzle Sella di capriolo, cavolo rapa, fave, spätzle di ricotta Saddle of venison, turnip cabbage, broad bean, curd cheese spaetzle Barbaresco 2021, Produttori di Barbaresco	38 € 9 €
Rinderfilet, Rotweinsöße, bunter Mangold, Kartoffel vom Rohr Filetto manzo, salsa al vino rosso, biete colorate, patate al forno Beef fillet, red wine sauce, chard, potato Chianti Classico 2021, Le Cinciole	33 € 8 €
Filet vom Wolfsbarsch in der Folie gegart, mediterranes Gemüse Filetto di branzino al cartoccio, verdura mediterranea Fillet of seabass baked in a package, vegetables Sylvaner 2023, Peter Pliger	33 € 8 €

DESSERT

Millefeuille, Ricotta, Schokoladespäne, Eis von Feige und Honig Millefoglie, ricotta, scaglie di cioccolato, gelato di ficco e miele Millefoglie, ricotta, chocolate shavings, ice cream of fig and honey	12 €
Schokosphäre mit Erdbeeren und Joghurt gefüllt Sfera di cioccolato con fragole e yogurt Chocolate sphere filled with strawberries and yogurt	12 €
Topfenknödel, karamellisierte Marillen Canederli al Quark, albicocche caramellate Quark dumplings, caramelized apricot	12 €
Käseselektion Degust Selezione di formaggio Degust Cheese selection Degust	16 €

Gerne können Sie sich ein 4-Gang-Menü zusammenstellen. È possibile creare un menu a 4 portate. 74 €

Sollten gewisse Stoffe bei Ihnen Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung mit. Qualora certe sostanze Le dovessero provocare intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. If you are intolerant to certain substances, please let us know when you place your order