

ZUM LÖWEN
M E N U

VORSPEISEN

Jakobsmuschel, Weißkohl, Melone Capesante, cavolo cappuccio, melone Scallop, white cabbage, melon Riesling Herzu 2021, Ettore Germano 8 €	19 €
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse Tatara di manzo con verdura in agrodolce Beef tatar with sweet and sour vegetables Weißburgunder Quintessenz 2022, Kellerei Kaltern 8 €	21 €
Zucchiniblüte gefüllt mit Büffeltopfen und Basilikumpesto in Tempura, marinierte Zucchini, Taggiascheoliven Fior di zucchini ripieni di ricotta di bufala e pesto al basilico in tempura, zucchini marinati, olive taggiasche Zucchini flowers in tempura filled with buffalo ricotta and basil pesto, marinated zucchini, olives Weißburgunder Quintessenz 2022, Kellerei Kaltern 8 €	16 €
Oktopus, Millefeuille von Kartoffel, Chimichurri, Tomaten Polpo, millefoglie di patate, chimichurri, pomodorini als Hauptspeise 28 € Octopus, millefeuille of potato, chimichurri, tomato Chardonnay 2024, Bergmannhof 7 €	19 €
Ravioli, Büffeltopfen, Schmortomaten, frische Kräuter Ravioli, ricotta di bufala, pomodori stufati, erbe fresche Ravioli, buffalo ricotta, braised tomato, fresh herbs Trias 2021, Ignaz Niedrist 9 €	18 €
Ravioli, Kabeljau, Creme von gebratener Peperoni Ravioli, merluzzo, crema al peperone arrostito Ravioli, codfish, creme of roasted peppers Dolomyhos 2019, Ansitz Dolomytos-Sacker 11 €	18 €

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb, Roggenbrotpanade, Kartoffel, Salat pikant mariniert 29 € Cotoletta di vitello alla viennese, panata di segale, patate, insalata con marinata piccante Viennese cutlet of veal, rye breadcrumb coating, potato, salat with spicy marinade St. Magdalener Rondell 2024, Glögglhof 8 €	
Rehrücken, Kohlrabi, Saubohnen, Topfenspätzle 38 € Sella di capriolo, cavolo rapa, fave, spätzle di ricotta Saddle of venison, turnip cabbage, broad bean, curd cheese spaetzle Barbaresco 2021, Produttori di Barbaresco 9 €	
Roastbeef, Rotweinsoße, bunter Mangold, Kartoffel vom Rohr 35 € Controfiletto di manzo, salsa al vino rosso, biette colorate, patate al forno Roastbeef, red wine sauce, chard, potato Chianti Classico 2021, Le Cinciole 8 €	
Filet vom Wolfsbarsch in der Folie gegart, mediterranes Gemüse 33 € Filetto di branzino al cartoccio, verdura mediterranea Fillet of seabass baked in a package, vegetables Verdicchio Classico 2021, Villa Bucci 7 €	
DESSERT	
Pfirsich-Kamilletörtchen, Kamilleneis 12 € Tortino di pesche e camomilla, gelato alla camomilla Tartlet of peach and chamomile, ice cream of chamomile	
Schokosphäre mit Erdbeeren und Joghurt gefüllt 12 € Sfera di cioccolato con fragole e yogurt Chocolate sphere filled with strawberries and yogurt	
Topfenknödel, karamellisierte Marillen 12 € Canederli al Quark, albicocche caramellate Quark dumplings, caramelized apricot	
Käseselektion Degust 16 € Selezione di formaggio Degust Cheese selection Degust	

Gerne können Sie sich tischweise ein 4-Gang-Menü zusammenstellen. È possibile creare un menu a 4 portate uguale per tutto il tavolo. 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.