

ZUM LÖWEN  
M E N U

VORSPEISEN

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

HAUPTSPEISEN

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

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