

ZUM LÖWEN
M E N U

VORSPEISEN

Fritto misto von Meeresfrüchten, Peperoni, pikante Soße Fritto misto di frutti di mare, peperoni, salsa piccante Fritto misto of seafood, peppers, spicy sauce Verdicchio Primo Ballo 2024, Tenuta di Fra’ 7 €	19 €
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse Tatara di manzo con verdura in agrodolce Beef tatar with sweet and sour vegetables Weißburgunder Limes 2021, Ignaz Niedirst 9 €	19 €
Auberginenpraline in Panko, Kapernmayonnaise Pralina di melanzane in farina di panko, maionese ai capperi Aubergine praline, mayonnaise of caper Weißburgunder Limes 2021, Ignaz Niedirst 9 €	16 €
Oktopus, Millefeuille von Kartoffel, Chimichurri, Tomaten Polpo, millefoglie di patate, chimichurri, pomodorini als Hauptspeise 28 € Octopus, millefeuille of potato, chimichurri, tomato Pinot Grigio Unterebner 2023, Kellerei Tramin 9 €	19 €
Tortelloni, Kastanien, geräucherter Graukäse, Rosmarinmilch Tortelloni, castagne, formaggio grigio affumicato, latte al rosmarino Tortelloni, chestnut, smoked grey cheese, rosemary milk Pinot Grigio Unterebner 2023, Kellerei Tramin 9 €	18 €
Tortelloni, Fonduta vom Almkäse, Spinatcreme Tortelloni, fonduta di formaggio di malga, crema di spinaci Tortelloni, fonduta of alpine pasture cheese, spianch Dolomythos 2019, Ansitz Dolomytos-Sacker 11 €	18 €

HAUPTSPEISEN

Konfierte Lammhaxe, Mangold, Kartoffel vom Rohr Confit di stinco di agnello, biete colorate, patate al forno Confit of lamb knuckle, chard, potato Syrah Marra 2021, Ignaz Niedrist 11 €	33 €
Rehrücken, Sellerieknolle, Kornelkirschen, Topfenspätzle Sella di capriolo, sedano rapa, ciliegie corniole, spätzle di ricotta Saddle of venison, celery, cornelian cherries, curd cheese spaetzle Barbaresco 2021, Produttori di Barbaresco 9 €	38 €
Rosa gebratener Kalbsrücken, Kartoffelpüree, Pilze Sella di vitello, purè di patate, funghi Saddle of veal, potato pure, mushroom Bolgheri Rosso 2021, Le Macchiole 8 €	33 €
Fischsuppe nach Art des Hauses Zuppa di pesce al modo nostro Fish soup Sylvaner 2023, Peter Pliger 8 €	31 €
DESSERT	
Apfelknödel im Filoteig gebacken, Vanilleeis Canederlo alle mele in pasta filo, gelato alla vaniglia Apple dumpling in filo pasture, vanilla ice cream	12 €
Safranbirne, Eis von Preiselbeere Pera allo zafferano, gelato di mirtillo rosso Safran pear, ice cream of cowberry	10 €
Cannoli mit Kastaniencreme gefüllt, Bratapfeleis Cannoli ripieni di crema di castagne, gelato di mele brasate Cannoli filed with mousse of chestnut, ice cream of braised apple	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.