

ZUM LÖWEN
M E N U

VORSPEISEN

Fritto misto von Meeresfrüchten, Peperoni, pikante Soße 19 €
Fritto misto di frutti di mare, peperoni, salsa piccante
Fritto misto of seafood, peppers, spicy sauce

Verdicchio Primo Ballo 2024, Tenuta di Fra’ 7 €

Rindstatar mit eingelegtem Gemüse 19 €
Tatara di manzo con verdura in agrodolce
Beef tatar with sweet and sour vegetables

Weißburgunder Vorberg 2023, Kellerei Terlan 9 €

Auberginenpraline in Panko, Kapernmayonnaise 16 €
Pralina di melanzane in farina di panko, maionese ai capperi
Aubergine praline, mayonnaise of caper

Weißburgunder Vorberg 2023, Kellerei Terlan 9 €

Oktopus, Millefeuille von Kartoffel, Chimichurri, Tomaten 19 €
Polpo, millefoglie di patate, chimichurri, pomodorini als Hauptspeise 28 €
Octopus, millefeuille of potato, chimichurri, tomato

Chardonnay Penta 2023, Ignaz Niedtidt 9 €

Ravioli, Pappa al pomodoro, Schmortomaten, frische Kräuter 18 €
Ravioli, pappa al pomodoro, pomodori stufati, erbe fresche
Ravioli, pappa al pomodoro, braised tomato, fresh herbs

Sauvignon Voglar 2018, Peter Dipoli 8 €

Ravioli, Kabeljau, Creme von gebratener Peperoni 18 €
Ravioli, merluzzo, crema al peperone arrostito
Ravioli, codfish, creme of roasted peppers

Dolomythos 2019, Ansitz Dolomytos-Sacker 11 €

HAUPTSPEISEN

Konfierte Lammhaxe, Mangold, Kartoffel vom Rohr 33 €
Confit di stinco di agnello, biette colorate, patate al forno
Confit of lamb knuckle, chard, potato

Lagrein Riserva 2021, Franz Gojer 9 €

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 €

Rosa gebratener Kalbsrücken, Kartoffelpüree, Pilze 33 €
Sella di vitello, purè di patate, funghi
Saddle of veal, potato pure, mushroom

Chianti Classico 2021, Le Cinciole 8 €

Filet von der Goldbrasse, Tomaten, Kapern, Oliven, Millefeuille von Kartoffel 33 €
Filetto di orata, pomodori, capperi, olive, millefoglie di patate
Fillet of gilthead seabream, tomato, caper, olive, millefeuille of potato

Sylvaner 2023, Peter Pliger 8 €

DESSERT

Millefeuille, Ricotta, Schokoladespäne, Eis von Feige und Honig 12 €
Millefoglie, ricotta, scaglie di cioccolato, gelato di ficco e miele
Millefoglie, ricotta, chocolate shavings, ice cream of fig and honey

Schokosphäre mit Erdbeeren und Joghurt gefüllt 12 €
Sfera di cioccolato con fragole e yogurt
Chocolate sphere filled with strawberries and yogurt

Topfenknödel, Zwetschgensorbet 12 €
Canederli al Quark, sorbetto di prugne
Quark dumplings, sorbet of plum

Käseselektion Degust 16 €
Selezione di formaggio Degust
Cheese selection Degust

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