

ZUM LÖWEN  
M E N U

VORSPEISEN

**Rohnenpraline, Krensoße** 18 €  
Praline di rapa rossa, salsa di rafano  
Praline of beetroot, sauce of horseradish

Chardonnay Fluch und Segen 2022, Martin Schgraffer 10 €

**Jakobsmuschel, beurre blanc, Grünkohl** 19 €  
Capesante, beurre blanc, cavolo verde  
Scallops, beurre blanc, green cabbage

Veltliner 2022, Peter Pliger 8 €

**Schüttelbrottacos, Rindstatar mit eingelegtem Gemüse mariniert, Zitronenmayonnaise** 21 €  
Tacos di pane Schüttelbrot, tatar di manzo marinato con verdura in agrodolce, maionese al limone  
Schüttelbrot tacos, beef tatar marinated with sweet and sour vegetables, lime mayonese

Veltliner 2022, Peter Pliger 8 €

**Tortelloni, Kastanien, geräucherter Graukäse, Rosmarinmilch** 18 €  
Tortelloni, castagne, formaggio grigio affumicato, latte al rosmarino  
Tortelloni, chestnut, smoked grey cheese, rosemary milk

Chardonnay Fluch und Segen 2022, Martin Schgraffer 10 €

**Ravioli, Kabeljau, Creme von gebratener Peperoni** 19 €  
Ravioli, merluzzo, crema al peperone arrostito  
Ravioli, codfish, creme of roasted peppers

Sauvignon Voglar 2019, Weingut Dipoli 9 €

**Rosmarinbandnudel, Kaninchenragout** 18 €  
Tagliatelle al rosmarino, ragù di coniglio  
Rosemary tagliatelle, ragout of rabbit

Sylvaner 2021, Thomas Dorfmann 8 €

HAUPTSPEISEN

**Hochrippe vom Rind, Lauch, Millefeuille von Kartoffel** 31 €  
Sottospalla di manzo, porri, millefoglie di patate  
Beef prime rib, leek, millefeuille of potato

Blauburgunder Riserva 2020, Weingut Stroblhof 11 €

**Rehrücken, Sellerie, Kornelkirschen und Topfenspatzln** 33 €  
Sella di capriolo, sedano, ciliegie corniole e spatzle di ricotta  
Saddle of venison, celery, cornelian cherries and curd spätzle

Barbaresco 2019, Produttori di Barbaresco 9 €

**Zanderfilet, Fenchel** 31 €  
Filetto di luccioperca, finocchio  
Filet of zander, fennel

La Contessa 2023, Weingut Manincor 8 €

DESSERT

**Schokosphäre, Quitte, Mascarpone mousse** 15 €  
Sfera di cioccolato, mela cotogna, mousse di mascarpone  
Chocolate sphere, quince, mascarpone mousse

**Cannoli, Kastaniencreme, Gewürzeis** 15 €  
Cannoli, crema di castagne, gelato di spezie  
Cannoli, chestnut mousse, ice cream of spicery

**Rotweinbirne, Vanilleeis** 14 €  
Pera al vino rosso, gelato di vaniglia  
Red wine pear, vanilla ice cream

**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. 72 €

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.