

ZUM LÖWEN
M E N Ü

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 €

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 Limes 2020, Ignaz Niedrist 9 €

HAUPTSPEISEN

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

Käseselektion Degust 16 €
Selezione di formaggio Degust
Cheese selection Degust

MENÜ Wine

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

Veltliner 2022, Peter Pliger 8 €

Risotto, Rotwein, Radicchio 18 €
Risotto, vino rosso. Radicchio
Risotto, red wine, radicchio

Valpolicella sup. campo selce 2021, Contrada Palui 8 €

Hochrippe vom Rind, Rotweinsouße, Lauch, Millefeuille von Kartoffel 31 €
Sottospalla di manzo, salsa al vino rosso, porri, millefoglie di patate
Beef prime rib, red wine sauce, leek, millefeuille of potato

Blauburgunder Riserva 2020, Weingut Stroblhof 11 €

Rotweinbirne, Gewürzeis 14 €
Pera al vino rosso, gelato alle spezie
Red wine pear, ice cream of spicery

Euro 72,00

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