

# ZUM LÖWEN

## M E N U

### VORSPEISEN

**Fritto misto von Meeresfrüchten, Peperoni, pikante Soße** 18 €  
Fritto misto di frutti di mare, peperoni, salsa piccante  
Fritto misto of seafood, peppers, spicy sauce

Verdicchio Classico 2021, Bucci 7 €

**Rindstatar mit eingelegtem Gemüse** 21 €  
Tatara di manzo con verdura in agrodolce  
Beef tatar with sweet and sour vegetables

Weißburgunder Serenum 2023, Weingut Großkemat 7 €

**Ziegenfrischkäse im Kataifiteig, Salat, Erdbeere** 16 €  
Caprino in pasta cataifi, insalata, fragola  
Goat cheese in kataifi, salad, strawberry

Weißburgunder Serenum 2023, Weingut Großkemat 7 €

**Oktopus, Millefeuille von Kartoffel,** 19 €  
**Oktopusmayonnaise, Chicorée** als Hauptspeise 28 €  
Polpo, millefoglie di patate, maionese al polpo, insalata belga  
Octopus, millefeuille of potato, mayonnaise of octopus, chicory

Sauvignon Quarz 2021, Kellerei Terlan 12 €

**Tortelli, Fonduta vom Almkäse, Schmortomaten, frische Kräuter** 18 €  
Tortelli, fonduta di formaggio di malga, pomodori stufati, erbe fresche  
Tortelli, fonduta of alpine pasture cheese, braised tomato, fresh herbs

Trias 2021, Ignaz Niedrist 9 €

**Tortelli, Kartoffel - Bärlauch, Champignon, Schüttelbrot** 18 €  
Tortelli, patate - aglio orsino, funghi champignon, Schüttelbrot  
Tortelli, potato - bear's garlic, mushroom, Schüttelbrot

Terlaner Cuvée 2024, Kellerei Terlan 7 €

### HAUPTSPEISEN

**Wiener Schnitzel vom Kalb, Roggenbrotpanade, Kartoffel, Salat pikant mariniert** 29 €  
Cotoletta di vitello alla viennese, panata di segale, patate, insalata con marinata piccante  
Viennese cutlet of veal, rye breadcrumb coating, potato, salad with spicy marinade

St. Magdalener Rondell 2024, Glögglhof 8 €

**Konfierte Lammhaxe, Pak Choi, Kartoffelpüree** 33 €  
Confit di stinco di agnello, pak choi, purè di patate  
Confit of lamb knuckle, pak choi, potato puree

Lagrein Riserva Taber 2020, Kellerei Bozen 12 €

**Roastbeef, Rotweinsauce, bunter Mangold, Kartoffel vom Rohr** 35 €  
Controfiletto di manzo, salsa al vino rosso, biette colorate, patate al forno  
Roastbeef, red wine sauce, chard, potato

Bolgheri Rosso 2022, Le Macchiole 8 €

**Seeteufel, Fenchelcreme** 29 €  
Coda di rospo, crema di finocchio  
Monk fish, cream of fennel

Weißburgunder Serenum 2023, Weingut Großkemat 7 €

### DESSERT

**Pfirsich-Kamilletörtchen, Kamilleneis** 12 €  
Tortino di pesche e camomilla, gelato alla camomilla  
Tartlet of peach and chamomile, ice cream of chamomile

**Mürbteigarte, Rhabarber, Fenchelsorbet** 12 €  
Tartelletta, rabarbaro, sorbetto di finocchio  
Tart, rhubarb, sorbet of fennel

**Weißes Kaffeeis, Espuma von Zartbitterschokolade** 12 €  
Gelato di caffè, spuma di cioccolato  
Coffee ice cream, foam of chocolate

**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. 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.