

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 €

Zucchiniblüte gefüllt mit Büffeltopfen und Basilikumpesto in Tempura, marinierte Zucchini, Taggiascheoliven 16 €
Fior di zucchini ripieni di ricotta di bufala e pesto al basilico
in tempura, zucchini marinati, olive taggiasche
Zucchini flowers in tempura filled with buffalo ricotta and basil pesto,
marinated zucchini, olives

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 €

Ravioli, Büffeltopfen, Schmortomaten, frische Kräuter 18 €
Ravioli, ricotta di bufala, pomodori stufati, erbe fresche
Ravioli, buffalo ricotta, braised tomato, fresh herbs

Trias 2021, Ignaz Niedrist 9 €

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

Sauvignon Quarz 2021, Kellerei Terlan 12 €

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, salat with spicy marinade

St. Magdalener Rondell 2024, Glögglhof 8 €

Rehrücken, Kohlrabi, Saubohnen, Topfenspätzle 38 €
Sella di capriolo, cavolo rapa, fave, spätzle di ricotta
Saddle of venison, turnip cabbage, broad bean, curd cheese spaetzle

Rosso di Montalcino 2021, Talenti 7 €

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

Bolgheri Rosso 2022, Le Macchiole 8 €

Filet vom Wolfsbarsch in der Folie gegart, mediterranes Gemüse 33 €
Filetto di branzino al cartoccio, verdura mediterranea
Fillet of seabass baked in a package, vegetables

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

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

Weißes Kaffeeeis, 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.