

# ZUM LÖWEN

## M E N U

### VORSPEISEN

<b>Fritto misto von Meeresfrüchten, Peperoni, pikante Soße</b> Fritto misto di frutti di mare, peperoni, salsa piccante Fritto misto of seafood, peppers, spicy sauce	18 €
Verdicchio Classico 2021, Bucci	7 €
<b>Rindstatar mit eingelegtem Gemüse</b> Tatara di manzo con verdura in agrodolce Beef tatar with sweet and sour vegetables	21 €
Weißburgunder Serenum 2023, Weingut Großkemat	7 €
<b>Rohnenpraline, Krensoße</b> Praline di rapa rossa, salsa di rafano Praline of beetroot, sauce of horseradish	16 €
Gewürztraminer Selida 2024, Kellerei Tramin	7 €
<b>Oktopus, Millefeuille von Kartoffel, Oktopusmayonnaise, Chicorée</b> Polpo, millefoglie di patate, maionese al polpo, insalata belga Octopus, millefeuille of potato, mayonnaise of octopus, chicory	19 € als Hauptspeise 28 €
Sauvignon Quarz 2021, Kellerei Terlan	12 €
<b>Ravioli, Büffeltopfen, Schmortomaten, frische Kräuter</b> Ravioli, ricotta di bufala, pomodori stufati, erbe fresche Ravioli, buffalo ricotta, braised tomato, fresh herbs	18 €
Trias 2021, Ignaz Niedrist	9 €
<b>Tortelli, Kartoffel - Bärlauch, Champignon, Schüttelbrot</b> Tortelli, patate - aglio orsino, funghi champignon, Schüttelbrot Tortelli, potato - bear's garlic, mushroom, Schüttelbrot	18 €
Terlaner Cuvée 2024, Kellerei Terlan	7 €

### HAUPTSPEISEN

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb, Roggenbrotpanade, Kartoffel, Salat pikant mariniert</b> 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	29 €
St. Magdalener Rondell 2024, Glögglhof	8 €
<b>Konfierte Lammhaxe, Pak Choi, Kartoffelpüree</b> Confit di stinco di agnello, pak choi, purè di patate Confit of lamb knuckle, pak choi, potato puree	33 €
Lagrein Riserva Abtei Muri 2015, Muri-Gries	12 €
<b>Roastbeef, Rotweinsauce, bunter Mangold, Kartoffel vom Rohr</b> Controfiletto di manzo, salsa al vino rosso, biete colorate, patate al forno Roastbeef, red wine sauce, chard, potato	35 €
Bolgheri Rosso 2022, Le Macchiole	8 €
<b>Filet von der Ombrina in der Folie gegart, mediterranes Gemüse</b> Filetto di ombrina al cartoccio, verdura mediterranea Fillet of shadefish baked in a package, vegetables	31 €
Weißburgunder Serenum 2023, Weingut Großkemat	7 €
<b>DESSERT</b>	
<b>Pfirsich-Kamilletörtchen, Kamilleneis</b> Tortino di pesche e camomilla, gelato alla camomilla Tartlet of peach and chamomile, ice cream of chamomile	12 €
<b>Mürbteigarte, Rhabarber, Fenchelsorbet</b> Tartelletta, rabarbaro, sorbetto di finocchio Tart, rhubarb, sorbet of fennel	12 €
<b>Weißes Kaffeeis, Espuma von Zartbitterschokolade</b> Gelato di caffè, spuma di cioccolato Coffee ice cream, foam of chocolate	12 €
<b>Käseselektion Degust</b> Selezione di formaggio Degust Cheese selection Degust	16 €

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.