

ZUM LÖWEN

M E N U

VORSPEISEN

Pochierter Saibling, mariniertes weißer Spargel	18 €
Salmerino cotto a bassa temperatura, asparagi bianchi marinati Poached samlet, marinated white asparagus	
Kerner 2024, Weingut Lentsch	7 €
Rindstatar im Schüttelbrotmantel, Senfsoße	21 €
Tartara di manzo in manto di pane Schüttelbrot, salsa al senape Beef tatar in a crust of Schüttelbrot. mustard sauce	
Grüner Veltliner Federspiel Kreutles 2022, Emmerich Knoll	10 €
Ziegenfrischkäse im Kataifiteig, Wildkräuter, Erdbeere	18 €
Caprino in pasta cataifi, erbe selvatiche, fragola Goat cheese in kataifi, wild herb, strawberry	
Weißburgunder Quintessenz 2022, Kellerei Kaltern	8 €
Oktopus, Millefeuille von Kartoffel,	19 €
Oktopusmayonnaise, Chicorée	als Hauptspeise 28 €
Polpo, millefoglie di patate, maionese al polpo, cicoria Octopus, millefeuille of potato, mayonnaise of octopus, chicory	
Sauvignon Quarz 2021, Kellerei Terlan	12 €
Ravioli, Fonduta vom Almkäse, Schmortomaten, frische Kräuter	18 €
Ravioli, fonduta di formaggio di malga, pomodori stufati, erbe fresche Ravioli, 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

Rosa gebratener Kalbsrücken, Kartoffel, Frühlingsgemüse	33 €
Sella di vitello, patate, verdura primaverile Saddle of veal, potato, spring vegetable	
Merlot Cabernet Athos 2017, Ansitz Dolomythos	11 €
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 €
Filet vom Skrei im eigenen Sud, Speck, Champignon	33 €
Filetto di merluzzo nordico nel suo brodetto, Speck, funghi champignon Fillet of skrei in his own stock, Speck, mushroom	
Weißburgunder Quintessenz 2022, Kellerei Kaltern	8 €
DESSERT	
Orangen - Creme brûlée	10 €
Creme brûlée all'arancia Creme brûlée of orange	
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.