

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 2023, Franz Gojer 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 Limes 2022, Ignaz Niedrist 9 €	
Ravioli, Büffeltopfen, Schmortomaten, frische Kräuter	18 €
Ravioli, ricotta di bufala, pomodori stufati, erbe fresche Ravioli, bufalo ricotta, braised tomato, fresh herbs	
Sauvignon Limes 2022, 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, Kartoffelpüree, Gemüsecaponata	33 €
Sella di vitello, purè di patate, caponata Saddle of veal, purée of potato, caponata	
Merlot Cabernet Athos 2017, Ansitz Dolomythos 11 €	
Ziegenkitz am Knochen im Rohr gebraten, Kartoffel, Frühlingsgemüse	34 €
Capretto al forno, patate, verdura primaverile Goat kid, potato, spring vegetable	
Grifi 2020, Avignonesi 11 €	
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	
Käselektion 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.