

Degustationsmenü

„Fritto misto“ von Meeresfrüchten, pikante Mayonnaise, Fenchelcreme und Peperoni

“Fritto misto” di frutti di mare, maionese piccante, crema di finocchi e peperoni

“Fritto misto” of seafood on fennel, marinated peppers and chilli mayonnaise

Chardonnay Cardellino 2023, Elena Walch

Rindstatar im Schüttelbrotmantel gebacken mit Senfsoße

Tartar di manzo in manto di pane Schüttelbrot con salsa di senape

Beef tartar in a crust of Schüttelbrot and mustard sauce

Olivar 2020, Cesconi TN

Tortelli mit Fonduta vom Almkäse gefüllt mit Spinatcreme

Tortelli ripieni fonduta di formaggio di malga, crema di spinaci

Tortelli filled with fonduta of alpine pasture cheese and spinach crème

Pinot Grigio Puiten 2021, Kellerei Schreckbichl

Kabeljau im eigenen Sud, Schüttelbrot, Speck und Champignon

Merluzzo nel suo brodetto, pane secco croccante, speck e funghi champignon

Codfish in his own stock with “schüttelbrot, speck and mushroom

Sylvaner Kuenhof 2022, Peter Pliger

Geschmorte Kalbswange mit Gemüsecaponata

Guancia di vitello con caponata

Braised veal cheek with vegetables caponata

Syrah Marra 2020, Ignaz Niedrist

Dessert von der Ananasreinette

Dessert con mele reinetta

Dessert of apple reinette

Gewürztraminer Passito Roen 2023, Kellerei Tramin

MENU . 4 Gänge | portate | courses (ohne Rindst & Kabeljau / senza tartar manzo e merluzzo /no tartar & cod) € 98,00

MENU . 5 Gänge | portate | courses (ohne Kabeljau / senza merluzzo / without cod) € 115,00

MENU . 6 Gänge | portate | courses € 130,00

Weinbegleitung | abbinamento vini | wine pairing € 48,00 | 56,00 | 64,00

Vegetarisches Menü

Maisravioli mit Artischocken gefüllt im eigenen Sud und Thymianbutter

Ravioli di farina di mais ripieni di carciofi nel suo brodetto e burro al timo

Ravioli filled with artichokes in his own stock with thyme butter

Bandol rosè 2021, Domaine Tempier

Wurzelgemüse in Tempura gebacken mit pikanter Mayonnaise

Radici fritti in tempura con maionese piccante

Root vegetables backed in tempura with a spicy mayonnaise

Blauburgunder Riserva 2020, Weingut Stroblhof

Cannoli mit Kastaniencreme gefüllt und Sorbet von Kaki und Zitronenthymian

Cannoli ripieni di crema di castagne e sorbetto di cachi e timo al limone

Cannoli filed with mousse of chestnut and sorbet of persimmon and lemon thyme

Passito Comtess 2020, Kellerei St. Michael/Eppan

€ 75,00

À la carte

Millefeuille von Gänsestopfleber, Curry, karamellisierten Apfel

Millefoglie di foie gras, curry, fette di mele caramellate

Millefeuille of foie gras, curry and caramelized apple

€ 28,00

Goldbrasse vom Rohr für zwei Personen, Tomaten und Kartoffel

Orata al forno per due persone, pomodori e patate

Gilthead seabream for two people, tomato and potato

€ 70,00

Ente vom Rohr, karamellierte Quitten, Kastanie und mariniertes Radicchio

Anatra al forno, mele cotogne caramellate, castagne e radicchio marinato

Roast duck, caramelized quince, chestnut and marinated radicchio

€ 35,00

Tomahawk vom Rind vom Berger Hof – Sarntal für zwei Personen, Kartoffel-Artischockengröstl und pikante Soße

Tomahawk di manzo, patate, carciofi e salsa piccante

Tomahawk of beef, potato, artichokes and savoury sauce

100 gr - € 14,00
Menu + € 20,00pp

Sorbet aus frischen Früchten

Sorbetti di frutta fresca

Sorbet made from fresh fruit

€ 15,00

Käse

Formaggio

Cheese

€ 18,00