

Degustationsmenü

In Kräuteröl pochierter Saibling, Kräutercreme und Artischocke

Salmerino marinato con olio alle erbe, crema di erbe e carciofo
Poached samlet, herb crème and artichokes

Weißburgunder Quintessenz 2021, Kellerei Kaltern

Tataki vom Rind mit pikant orientalischer Marinade

Tataki di manzo con salsa piccante orientale
Tataki of beef with a spicy oriental marinade

Olivar 2020, Cesconi TN

Tortelli mit Fonduta vom Almkäse gefüllt, Spinatcreme und schwarzer Trüffel

Tortelli ripieni fonduta di formaggio di malga, crema di spinaci e tartufo nero
Tortelli filled with fonduta of alpine pasture cheese, spinach crème and black truffles

Pinot Grigio Von Kies 2022, Rohregger

Filet von der Ombrina in der Folie gegart mit mediterranem Gemüse

Filetto di ombrina al cartoccio con verdura mediterranea
Fillet of shadefish with vegetables baked in a package

Sylvaner Kuenhof 2022, Peter Pliger

Geschmorte Kalbswange, Gemüsecajonata und Kartoffel

Guancia brasata di vitello, caponata di verdure e patate
Braised veal cheeks, vegetable caponata and potato

Barbaresco 2020, Produttori di Barbaresco

Topfenknödel mit Sorbet von der Mandarine

Canederli al Quark con sorbetto di mandarino
Quark cheese dumplings with mandarin sorbet

Gewürztraminer Passito Roen 2023, Kellerei Tramin

MENU . 4 Gänge | portate | courses (ohne Rindst & Ombrina / senza tartar manzo e ombrina / no tartar & fish) € 98,00

MENU . 5 Gänge | portate | courses (ohne Ombrina / senza ombrina / without fish) € 115,00

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

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

À la carte

„Fritto misto“ von Meeresfrüchten, pikante Mayonnaise, Fenchelcreme und Peperoni € 24,00

“Fritto misto” di frutti di mare, maionese piccante, crema di finocchi e peperoni
“Fritto misto” of seafood on fennel, marinated peppers and chilli mayonnaise

Tortelloni mit Artischocken gefüllt im eigenen Sud und Thymianbutter € 24,00

Tortelloni ripieni di carciofi nel suo brodetto e burro al timo
Tortelloni with artichokes in his own stock with thyme butter

Wurzelgemüse in Tempura gebacken mit pikanter Mayonnaise € 24,00

Radici fritti in tempura con maionese piccante
Root vegetables backed in tempura with a spicy mayonnaise

Goldbrasse vom Rohr für zwei Personen, Tomaten und Kartoffel € 70,00

Orata al forno per due persone, pomodori e patate
Gilthead seabream for two people, tomato and potato

Ente vom Rohr, Quitte und Schupfnudel € 35,00

Anatra al forno, mela cotogna e Schupfnudel
Roast duck, quince and Schupfnudel

Apfeltarte mit Vanilleeis € 18,00

Tartaletta di mele con gelato di vaniglia
Apple tart with vanilla ice cream

Sorbet aus frischen Früchten € 15,00

Sorbetti di frutta fresca
Sorbet made from fresh fruit

Käse € 18,00

Formaggio
Cheese