



ABENDMENÜ



VORSPEISEN



Lieulich wärmend. Karotten-Fenchel-Apfelcreme mit Thymian-Croutons vom Vollkornbrot und gebratenen Kräutersaitlingen. On top treffen ein Petersiliengelee und weißes Trüffelöl aufeinander. 8,9

Südtiroler Brise. Unser Fondue mit einem Spiegel von Bio-Käse vom Ökolandbau Pommritz wird serviert mit einem Sous-vide pochierem Ei, einer Quenelle von feiner Trüffelcreme, anbei Thymian-Croutons vom Vollkornbrot. 11,5

Interessante combinazione. Frisches Tartar vom Gelbflossen-Thunfisch wird vereint mit roter Beete und Zesten von Limette und Orangenfilets. Auf einem Bett von Wildkräutersalat und mit unserem extra vergine Bio-Olivenöl IGP aus Sizilien verfeinert. 11,5



HAUPTSPEISEN

Cremiger Klassiker. Risotto, geköchelt in einer Brühe vom Steinpilz. Serviert mit brunoise von in Salbei gebratenem **Butternuss-Kürbis, Kastanien und Steinpilzchampignons** mit einer Spirale von Grana Padano-Crème. 15,5

Einmal Meer und zurück. Paccheri von der Pastificio Rummo, mit slow cooked Skrei, gebratenem Wirsing und schwarzen Oliven auf einer Crème von geschmolzenen roten Zwiebeln. 15,5

Frisch vom Jäger erlegt. Mit Hand und viel Amore hausgemachte Ravioli, gefüllt mit einem Ragù vom frisch gejagten Hirsch aus der Region. Diese werden in Salbeibutter geschwenkt und auf einer getrüffelten Kartoffelcrème mit einem Petersiliengelee und mariniertem Baby-Spinat angerichtet. Späne von Ricotta salata runden den Geschmack ab. 15,5

Thunfisch-Steak. Gelbflossen-Thunfisch an mediterranem Cous-Cous mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Kapern. Anbei gegrillten Radicchio mariniert in einer Olivenöl-Weißwein-Mariniade an regionalen Stein-Champignons und einem Walnuss-Pinienkern-Dressing. 23,9

Entrecôte (ca. 250g) von der regionalen Hausschlachtereier Händler (dry age 4 Wochen) 26,9
Diese Fleischspezialität wird serviert mit Rosmarinkartoffeln, einer hausgemachten rote-Zwiebel-Butter und Wildkräutersalat.

Für den optimalen und saftigen Genuss von Fisch und Fleisch braten wir unsere Steaks auf dem Lavastein-Grill. Diese Zubereitung weckt Erinnerungen an köstliche Grillabende.

Desserts entnehmen Sie bitte unserer täglich wechselnden Angebotskarte. Der Klassiker **Tiramisu** ist darauf immer zu finden und selbstverständlich hausgemacht!

Wir kochen alles frisch und ohne Convenience Produkte, bitte haben Sie Geduld und genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

Nachhaltigkeit heißt für uns nicht immer nur BIO - wir kochen vor allem auch saisonal und möglichst regional. Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.