

Endlich ist der da, der Frühling!
Zusätzlich zu unseren Klassikern,
überraschen wir Sie mit kreativen Frühlingsgerichten.



SPUNTLOCH
BLÜHT AUF

*Sì, la primavera è finalmente arrivata!
Oltre ai nostri classici, vi sorprenderemo con piatti creativi primaverili.*

Carpaccio vom Octopus, Rote Bete, Kren, Knoblauchcroutons 20
Carpaccio di polpo, bietole rossa, rafano, crostini all'aglio

Pochiertes Freilandei "Eggerhof", Cremespinat, Kartoffelespuma, schwarze Trüffel 15
Uovo allevato all'aperto, cotto a bassa temperatura, crema di spinaci, spuma di patate, tartufo nero

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa 120g 19 200g 28



Cremesuppe vom weißen Spargel, Focaccia, Bergforellen Tatar 11
Crema di asparagi, focaccia, tartar di trota alpino

Tortelli mit Kalbsleberfülle "Venezianisch", rote Zwiebel-Himbeergel, Pastinakencreme 18
Tortelli ripieni di fegato di vitello, gel di cipolla rossa e lamponi, crema di pastinaca

Risotto carnaroli "Cacio & Pepe", rosa Hirschrückensfilet, Pecorino, kandierte Biozitrone 19
Risotto carnaroli "cacio & pepe", filetto di cervo, pecorino, limone candito

Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken 15
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno



Kalbschulternahtl mit Bärlauchkruste, Frühlingsgemüse, frittiertes Kalterer Polenta 29
Spalla di vitello con crosta di aglio orsino, verdure primaverili, polenta di caldaro fritta

Seeteufelmedaillon im Kartoffelmantel, grüner Spargel, Sauce Hollandaise 33
Medaillone di coda di rospo in mantello di patate, asparagi verdi, salsa olandese

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se necessario vengono utilizzato prodotti surgelati.