

Spuntloch Bunt & Wild

Zusätzlich zu unseren Klassikern
überraschen wir Sie mit kreativen Wildgerichten



Spuntloch Colorato & Selvaggio

*Oltre ai nostri classici
vi sorprenderemo con piatti di selvaggina creativa*

Hirschrücken "sous vide", Blaukrauteis, Kürbisespuma, Amaretti Crumble €19,50
Sella di cervo "sous vide", gelato al cavolo blu, spuma di zucca, crumble di amaretti

Burrata, buntes Tomatenkompott, Focaccia und Rohschinken € 16,00
Burrata, pomodori colorati marinati, focaccia e prosciutto crudo

Kohlrabischaumsüppchen mit hausgebeiztem Lachs € 8,50
Crema di cavolo rapa con salmone marinato in casa



Kräutertagliolini, heimisches "Gamsragout", Preiselbeervariation € 18,50
Tagliolini alle erbe, ragù di camoscio, variazione di mirtilli rossi

Orzotto mit Südtiroler Graukäse, Walnüsse, Apfel € 16,50
Orzotto con formaggio grigio dell'Alto Adige, noci e mele



Entenbrüstchen rosa, gebackenes Blaukrautröllchen, Petersilienwurzelcreme € 31,50
Petto d'anatra rosa, involtino di cavolo blu fritti, crema di radici di prezzemolo

Filet vom Schattenfisch, Caponatagemüse € 25,50
Filetto di ombrina, caponata di verdure

Quinoa- Falafel, Kräutersalat, Griechischer Yoghurdip € 16,50
Falafel di quinoa, insalata di erbe, salsa allo yogurt greco



Moscato creme brulée, Waldfrüchteeis € 9,50
Crema brulée al moscato, gelato con frutti di bosco

"Spuntlochs Ferrero Rocher" € 7,90
"Ferrero Rocher Spuntloch"