



Spuntloch blüht auf!

Man riecht ihn schon, den Frühling
und bei uns kann man ihn auch schmecken.

Zusätzlich zu unseren Klassikern, überraschen wir Sie mit kreativen
Frühlingsgerichten.

Fioritura di Spuntloch!

*Si sente già il profumo della primavera
e con noi potrete anche assaggiarla.*

*Oltre ai nostri classici, vi sorprenderemo con piatti creativi
primaverili.*

Antipasti / kalte Vorspeisen

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa

€ 19,50 (120g)

Spargelmousse, Osterschinken, Kräutersalat, hausgemachtes Kürbisbrioche, Wachtelei

Mousse di asparagi, prosciutto di Pasqua, insalata di erbe, brioche di zucca fatta in casa, uovo di quaglia

€ 17,00

Bunter Salatteller, Ziegenfrischkäsepralinen, frische Erdbeeren, Himbeer-Balsamico

Piatto di insalata mista, praline di formaggio di capra fresco, fragole fresche, balsamico al lampone

€ 16,00

Primi / Suppen und warme Vorspeisen

Spargelcremesüppchen, hausgemachte Grissini, marinierte Lachsröschen
Crema di asparagi, grissini fatti in casa, rose di salmone marinate

€ 9,50

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

€ 14,50

Hausgemachte Fusilli, Lammragout, Salbei
Fusilli fatti in casa, ragù d'agnello e salvia

€ 16,00

Spargelrisotto, Goldbrassenfilet, Safranespuma
Risotto agli asparagi, filetto di orata, spuma allo zafferano

€ 18,00

dal grill di pietra lavica / vom Lavasteingrill

Filet vom Alpenrind aus Österreich/ *Filetto di manzo alpino dall'Austria*

200g € 30,00 - 250g € 35,00

Kalbs Thomahawk / *Thomahawk di vitello*

ab/da ca. 300g pro 100gr aus Südtirol € 13,50

Dry Aged Zwischenrippenstück / *Costata dry aged*

ab/da ca. 500g pro 100gr aus Südtirol € 11,00

Dry Aged Fiorentina

ab/da ca. 500g pro 100gr aus Südtirol € 12,50



Nach Wunsch gegart, hausgemachte BBQ-Steaksauce, Kräuterbutter, BIO Olivenöl, frischer Pfeffer und Räuchersalz. *Ogni pietanza viene accompagnata da salsa BBQ, burro alle erbe, olio d'oliva BIO, pepe, sale affumicato.*

Pesce / Fisch

Tagliata vom Schwertfisch, Wokgemüse, Glasnudeln

Tagliata di pesce spada, verdure al wok, spaghetti di riso

€ 29,50

Squisiti accompagnamenti / Köstliche Begleiter

Gemischter Blattsalat

Piatto di insalata mista

€ 7,00

Saisonales Gemüse vom Grill

Verdure alla griglia di stagione

€ 5,00

Ofenkartoffel mit Frischkäse

Patata al forno con crema di formaggio

€ 3,00

Frittierte Steakkartoffeln

Patate „Steak“ Fritte

€ 4,00

Frittierte Süßkartoffelpommes

Patate dolci fritte

€ 5,50

Dolce fine pasto / der süße Abschluß

„Despresso“ nach Art des Hauses

„Despresso“ caffè, dolce e gelato

€ 7,50

Zwei hausgemachte Sorbets von frischen Früchten / Ciodet-Prosecco

Duetto di sorbetti di frutta fresca fatti in casa / con prosecco Ciodet

€ 7,50

Bayrische Creme im Glas, marinierte Beeren

Crema bavarese con frutti di bosco marinati in un bicchiere

€ 7,50

Zitronentarte, karamellisierte Mandeln, Mascarponeeis

Crostata al limone, mandorle caramellate, gelato al mascarpone

€ 9,50