



Spuntloch Meeres-Feeling

Bei uns rückt der Fisch in den Vordergrund!

Ab August gibt es auch bei uns „Meeres-Feeling“. Neben unserer klassischen Speisekarte bieten wir verschiedenste Fischgerichte an.

Wir lassen jedes Fischliebhaber-Herz höherschlagen!

Spuntloch - Mare

Con noi il pesce è in primo piano!

A partire da agosto offriremo anche una “sensazione di mare”. Oltre al nostro menu classico, offriamo un'ampia varietà di piatti di pesce.

Facciamo battere il cuore più velocemente di ogni amante del pesce!

Antipasti / kalte Vorspeisen

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche

Tartara di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa

€ 18,00 (120g)

Sashimi vom Thunfisch, Guacamole, eingelegter Ingwer, Salatspitzen

Sashimi di tonno, guacamole, zenzero marinato, punte di lattuga

€ 18,50



Altenburger Tomatenkompott, würzig-bunt, Rohschinken, Burrata
Composta di pomodori di Altenburg, piccante-colorata, prosciutto crudo, burrata

€ 15,50

Norwegischer Lachs "Mojito", hausmariniert, Gurkencarpaccio

Salmone norvegese "Mojito", marinato in casa, carpaccio di cetrioli

€ 16,00



Duett von Jakobsmuschel gratiniert und Oktobus gegrillt

Duetto di capesante gratinate e polpo alla griglia

€ 18,50



Primi / Suppen und warme Vorspeisen

Gazpacho (kalte spanische Suppe), Sauerrahm, hausgemachte Focaccia

Gazpacho (zuppa fredda spagnola), panna agra, focaccia fatta in casa

€ 8,50

Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken

Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno

€ 13,50

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Pfifferlingfülle, Petersiliencreme

Mezzelune di patate ripiene con finferli freschi fatte in casa, crema di prezzemolo

€ 16,50

Hausgemachte Spaghettoni mit frischen Meeresfrüchten

Spaghettoni fatti in casa, allo scoglio

€ 18,00



dal grill di pietra lavica / vom Lavasteingrill

Filet vom Alpenrind / *Filetto di manzo bovino alpino*

200g € 30,00 - 250g € 35,00

Rib Eye Steak

250g € 27,00 – 500g € 49,00

Dry Aged Rippenstück / *Costata dry aged*

ab/da ca. 500g pro 100gr € 8,00

Dry Aged Fiorentina

ab/da ca. 500g pro 100gr € 9,00

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.*

Saftiger Schweinsschopfbraten, Kümmelkraut, Pfifferlingknödel
Succoso collo di maiale arrosto, cavolo al cumino, canederli di finferli

€ 19,00

Pesche / Fisch

Frische Goldbrasse im Rohr gebraten, Naturkartoffel

Orata fresca al forno, patata al naturale

ca. 600g € 26,00



Filet vom Schattenfisch, Lemongras-Gemüsetee, Naturkartoffel

Filetto di Ombrina, tè vegetale alla citronella, patata al naturale

€ 23,00



Muscheltopf aus frischen Venus- und Miesmuscheln

Impepata di cozze e vongole fresche

€ 18,00



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

€ 6,50

Zwei hausgemachte Sorbets von frischen Früchten / Ciodet-Prosecco

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

€ 6,50

Topfennougat Knödel, Zimtbröseln, Aprikosenrösti, Lavendeleis

Canederli di ricotta riempito con nougat, briciole di cannella, rösti di albicocca, gelato alla lavanda

€ 9,50

Joghurtterrine im Dekorbiskuit, Amaretto-Pfirsich

Terrina di yogurt in un pan di Spagna, pesca all'amaretto

€ 7,00

Überraschkreation für 2 Pers. „Magdalena“

Creazioni a sorpresa per 2 Pers. „Magdalena“

€ 16,00