

SPÄTSOMMERMENU - MENU FINE ESTATE



KARAMELISIERTE FEIGEN | Pusterer Bergkäse | Rohschinken | Trauben | Nüsse 17
Fichi caramellati, Formaggio di montagna della Pusteria, Prosciutto crudo, Uva, Noci

SASHIMI VOM THUNFISCH | Ponzusauce | Avocado | eingelegtes Gemüse 19
Sashimi di tonno, Salsa ponzu, Avocado, Verdure sottaceto

BEEFSTEAK TATAR VOM HEIMISCHEN RIND | hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa 120g 19 200g 28



KARTOFFELSCHAUMSÜPPCHEN | Wachtelei | schwarzer Trüffel | Schwarzbrotcroutons 13
Crema di patate, Uovo di quaglia, Tartufo nero, Crostini di pane nero

WALDPILZE-KRÄUTER KNÖDEL | fermentierte Kohlrabi | Parmesanespuma 16
Canederli di funghi di bosco ed erbe aromatiche, cavolo rapa fermentato, spuma di parmigiano

HARTWEIZEN FUSILLONI | Brokkolicreme | Tintenfisch | Garnele | Zitrone 18
Fusilloni di grano duro, crema di broccoli, Calamari, Gamberetti, Limone

HAUSGEMACHTE LASAGNETTE BOLOGNESE | frisch im Ofen gebacken 15
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno



OSSOBUCCO vom HIRSCH | Pastinake | Kalterer Polentapraline 31
Ossobucco di cervo, Pastinaca, Praline di polenta di Caldaro

FILET von der LACHSFORELLE | Kürbis | Rote Bete | Meerrettich 29
Filetto di trota salmone, Zucca, Barbabietola rossa, Rafano

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 neccessario vengono utilizzato prodotti surgelati.