



KULINARISCHER WINTER im SPUNTLOCH INVERNO CULINARIO allo SPUNTLOCH

POCHIERTES FREILANDEI Schlernhof | Cremspinat | Kartoffelespuma | schwarzer Wintertrüffel 15
Uova in camicia da allevamento all'aperto Schlernhof, spinaci alla panna, spuma di patate, tartufo nero invernale

KICHERERBSEN FALAFEL | Auberginencreme | Joghurt | Spicy Mayo | Zwiebel süß & sauer 17
Falafel di ceci, crema di melanzane, yogurt, maionese piccante, cipolla in agrodolce

CONFITIERTES SAIBLINGSFILET | Rote Bete | Meerrettich | Kräuteröl 18
Filetto di salverino, barbabietola rossa, rafano, olio alle erbe aromatiche

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



HANDGEDREHTE RAVIOLI | STOCKFISCHCREME | Kichererbsen | Olivenpulver | Juzu 19
Ravioli fatti a mano, crea di stoccafisso, ceci, polvere di olive, juzu

RISOTTO CARNAROLI CACIO & PEPE | Wachtelbrüstchen | kandierte Zitrone 19
Risotto carnaroli Cacio & Pepe, petto di quaglia, limone candito

HAUSGEMACHTE LASAGNETTE BOLOGNESE | frisch im Ofen gebacken 16
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno



GESCHMORTE REHSTELZE | Kalterer Polentapralinen | Wurzelgemüse | Preiselbeere 32
Zampa di capriolo brasato, praline alla polenta di Caldaro, ortaggi a radice, mirtilli rossi

FILET von der GOLDBRASSE | Safranfenchel | Muschel-Tomatensud | Chili 30
Filetto di orata, finocchio allo zafferano, brodo di pomodoro e cozze, peperoncino

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.