



SOMMERMENÜ - MENU ESTIVO

SPUNTLOCH BOWL – BOWL DI SPUNTLOCH

BUNTE SALAT BOWL | Nektarine | Mozzarelline | Tempura Garnele 16
Bowl estiva, Nettarina, Mozzarelline, Gamberetti in tempura

CAESAR SALAT | Brotcroutons | Frenchdressing | Hühnerfiletstreifen 16
Caesar salad, crostini di pane, salsa di yogurt, strisce di filetto di pollo

SÜDTIROLER “RINDFLEISCH SAUER” | neu interpretiert a la Spuntloch 17
Manzo acido Sudtirolese, reinterpretato allo Spuntloch

TATAR VOM BERGSAIBLING | Gurken-Joghurtsalat | weißes Tomatenmousse | Liebstöcklcreme 19
Tartara di salmerino alpino, insalata di cetrioli e yogurt, mousse di pomodori bianchi, crema di levistico

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



KARTOFFELTEIGTASCHEN | Auberginen-Frischkäsefülle | Tomatenespuma | Räucherricotta 18
Ravioli di patate ripieni di melanzane e formaggio fresco, spuma di pomodoro, ricotta affumicata

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



FILET VOM WELS aus Südtiroler Aquakultur “Solos” | Paprikagulasch | Parmigiana 29
Filetto di pesce gatto, proveniente dall'acquacoltura altoatesina “Solos”, gulasch al peperone, parmigiana

SÜDTIROLER KALBSBRISKET | sous-vide gegart | Variation vom Blumenkohl 29
Petto di vitello „Sudtirolese“, cotto sottovuoto, Variazione di cavolfiore

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.