

DER KULINARISCHE HERBST IST DA!

*l'autunno culinario è arrivato!*



**VARIATION VON DER WACHTEL | VARIAZIONE DELLA QUAGLIA** 19  
zweierlei Kürbis, rote Zwiebel-Apfelchutney  
*duetto di zucca, chutney di cipolla e mela*

**GARNELE | GAMBERI** 20  
in Tempura gebacken, lauwarmer Linsen, geschmorte Karotte, Curryschaum  
*fritti in tempura, lenticchie, carote al forno, schiuma al curry*

**BEEFSTEAK TATAR | TARTARE** 120g 19 200g 28  
vom heimischen Rind, hausgemachter Brioche  
*di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa*

**KARTOFFEL LAUCHCREME SÜPPCHEN | CREMA DI PATATE E PORRI** 14  
Steinpilze, Schüttelbrotcrumble, porcini, crumble al "Schüttelbrot"



**RISOTTO CARNAROLI** 19  
rote Bete, marinierte Jakobsmuschel, Granny Smith Gel  
*barbabietola rossa, capesante marinate, gel di Granny Smith*

**KASTANIEN BANDNUDEL | TAGLIATELLE ALLE CASTAGNE** 19  
Wildschweinragout, Preiselbeeren, Rosmarinduft  
*Ragù di cinghiale, mirtilli rossi, profumo di rosmarino*

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 17  
so wie wir sie lieben, *proprio come le amiamo*

**LASAGNETTE BOLOGNESE** 16  
hausgemacht, frisch im Ofen gebacken | *fatte in casa e cotte al forno*



**FILET VON DER GOLDBRASSE | FILETTO DI ORATA** 30  
kandierte Tomate, Safran-Fenchelsud  
*pomodoro candito, brodo allo zafferano e finocchio*

**RÜCKEN UND WANGE VOM HIRSCH | SELLA E GUANCIA DI CERVO** 33  
frittierte Kartoffelblattler, Blaukraut, Selleriecreme  
*fritelle di patate, cavolo rosso, crema di sedano*

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.