

Degustationsmenü

„Fritto misto“ von Meeresfrüchten, pikante Mayonnaise, Fenchelcreme und Peperoni

“Fritto misto” di frutti di mare, maionese piccante, crema di finocchi e peperoni

“Fritto misto” of seafood on fennel, marinated peppers and chilli mayonnaise

Chardonnay Flora 2021, Kellerei Girlan

Rindstatar im Schüttelbrotmantel gebacken mit Senfsoße

Tartar di manzo in manto di pane Schüttelbrot con salsa di senape

Beef tartar in a crust of Schüttelbrot and mustard sauce

Olivar 2020, Cesconi TN

Tortelli mit Fonduta vom Almkäse gefüllt, Spinatcreme und schwarzer Trüffel

Tortelli ripieni fonduta di formaggio di malga, crema di spinaci e tartufo nero

Tortelli filled with fonduta of alpine pasture cheese, spinach crème and black truffles

Pinot Grigio Von Kies 2022, Rohregger

Filet von der Ombrina in der Folie gegart mit mediterranem Gemüse

Filetto di ombrina al cartoccio con verdura mediterranea

Fillet of shadefish with vegetables baked in a package

Sylvaner Kuenhof 2022, Peter Pliger

Rinderfilet, Rotweinsoße, Gemüsecaponata und Kartoffel

Filetto di manzo, salsa di vino rosso, caponata di verdure e patate

Beef fillet, red wine sauce, vegetable caponata and potato

Barbaresco 2020, Produttori di Barbaresco

Topfenknödel mit Sorbet von der Mandarine

Canederli al Quark con sorbetto di mandarino

Quark cheese dumplings with mandarin sorbet

Gewürztraminer Passito Roen 2023, Kellerei Tramin

MENU . 4 Gänge | portate | courses (ohne Rindst & Ombrina / senza tartar manzo e Ombrina /no tartar & Ombrina) € 98,00

MENU . 5 Gänge | portate | courses (ohne Ombrina / senza Ombrina / without fish) € 115,00

MENU . 6 Gänge | portate | courses € 130,00

Weinbegleitung | abbinamento vini | wine pairing

€ 48,00 | 56,00 | 64,00

À la carte

Gefüllte Calamaretti mit mariniertem Radicchio

€ 24,00

Calamaretti ripieni con radicchio marinato

Cuttlefish with marinated radicchio

Tortelloni mit Artischocken gefüllt im eigenen Sud und Thymianbutter

€ 24,00

Tortelloni ripieni di carciofi nel suo brodetto e burro al timo

Tortelloni with artichokes in his own stock with thyme butter

Wurzelgemüse in Tempura gebacken mit pikanter Mayonnaise

€ 24,00

Radici fritti in tempura con maionese piccante

Root vegetables backed in tempura with a spicy mayonnaise

Goldbrasse vom Rohr für zwei Personen, Tomaten und Kartoffel

€ 70,00

Orata al forno per due persone, pomodori e patate

Gilthead seabream for two people, tomato and potato

Ente vom Rohr, Quitte und Schupfnudel

€ 35,00

Anatra al forno, mela cotogna e “Schupfnudel”

Roast duck, quince and Schupfnudel

Dessert von der Ananasrenette

€ 18,00

Dessert con mele renetta ananas

Dessert of apple renette

Sorbet aus frischen Früchten

€ 15,00

Sorbetti di frutta fresca

Sorbet made from fresh fruit

Käse

€ 18,00

Formaggio

Cheese