

Kalbskopf Terrine hausgemacht

Kürbis eingelegt | Radieschen | Apfelessig- Walnuss Vinaigrette | Kürbiskerne

Testa di Vitello fatto in casa

Zucca sott'aceto | ravanelli | condimento all'aceto di mele e olio di noce | semi di zucca 11€

Topinambur Schaumsuppe | Ravioli mit geschmortem Knollensellerie gefüllt

Zuppa di topinabur | ravioli con ripieno di sedano rapa

7€

Ravioli mit geschmortem Kürbis und Ingwer gefüllt

Tiefsee Garnele | Krustentier Sauce | Ingwer Süß- sauer

Ravioli con ripieno di zucca e zenzero

gamberetti | salsa di gamberetti | olio di semi di zucca

14€

Ravioli gefüllt mit geschmorter Perlhuhn Keule

Südtiroler Bergkäse | Roter Zwiebel eingelegt | Schüttelbrot Knusper

Ravioli con ripieno di faraona brasata

cipolla tropea marinata | formaggio di montagna altoatesino | Schüttelbrot

12€

Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer gebraten

Topinambur als Creme und Knusper | Junglauch | Artischocke | Zitronen Vinaigrette

Branzino dal mare Mediterraneo arrosto

Topinambur | cipollotto | carciofi | condimento al limone

24€

Entrecôte Black Angus rosa gebraten

Kartoffel- Senf Cannolo gebacken | Zwiebel auf Meersalz gegart | Kürbis Püree

Entrecôte Black Angus | cannolo con ripieno di patate e senape

cipolla cotto sul sale marino | purè di zucca

22€

Rehkeule rosa gebraten

Pilzknödel | Blaukraut | Sellerie Püree | Holunderbeere

Cosciotto di capriolo arrosto

canederlo ai funghi | cavolo rosso | purè di sedano | sambuco

22€

...Finale...

Quitte und Kastanie als Dessert

Quitten Eis hausgemacht | Quitte eingemacht | Schokolade | Kastanien Kuchen und als Mousse

Mela cotogna e castagne

gelato di mela cotogna | castagnaccio e mousse di castagne | cremoso di cioccolato

9,50€

Mandarine und Erdnuss als Dessert

Mandarinen Creme | Mandarinen- Joghurt Schaum | Erdnuss Eis hausgemacht | Erdnuss Krokant

Manarino e arachide

schiuma di mandarino e yogurt | crema di mandarino

8€