



## START

<b>Gelbschwanzmakrele mit Limette und grüner Chili mariniert</b> Salat Gurke   Holunderblüten Mayo   weißer Rettich   Kiwi	17€	20€*
<b>Tartar vom Landmannhof aus Unterinn</b> Pfifferlinge eingelegt   Senfcreme   Kartoffel Focaccia hausgemacht	17€	20€*
<b>Oktopus weich geschmort und in Tempura gebacken V</b> Tomaten Vielfalt   Burrata Pugliese   rote Zwiebel eingelegt	17€	20€*

## DAZWISCHEN

<b>Ravioli al Plin, hausgemacht</b> Carbonara als Füllung   Parmesan   Guanciale   gebeiztes, getrocknetes Eigelb vom Unterlahnerhof aus Oberinn	15€	18€*
<b>Risotto mit Zitrusaromen V</b> Schwarzer Pfeffer   Basilikum Pesto   Mascarpone	14€	17€*
<b>Dim Sum, gedämpfte- gekochte Teigtaschen, hausgemacht</b> Spanferkelschulter als Füllung   Röstzwiebel Sud   Pfifferlinge   Radieschen	15€	18€*

## HAUPTGANG

<b>Seeteufel aus dem Atlantik, gebraten</b> Tomaten Vielfalt   Wassermelone und rohe Zuckerschote als Vinaigrette   Sud von der grünen Olive   Reisbällchen gebacken		29€
<b>Kalbstafelspitz, rosa gebraten V</b> Pfifferlinge   Salsa Verde   gebratenes Salatherz   Schalotten auf Meersalz gegart   Senfjus		27€
<b>Lamm aus dem Passeiertal V</b> [wir verwenden das ganze Tier, so kann es sein, dass Sie ein gebratenes oder geschmortes Stück serviert bekommen] Kartoffelgnocchi mit Ricotta gefüllt   Erbse als Creme   Sojabohne   Kapern Gremolata		29€

\*größere Portion

V [als Vegetarisches Gericht möglich]

Gedeck pro Person 1,5 €

---

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

UNSER KÜCHENTEAM  
KREIERT, KOMBINIERT  
UND VERFÜHRT.

<b>3 GÄNGE</b>	47€
<b>4 GÄNGE</b>	57€
<b>5 GÄNGE</b>	67€

# p

## INIZIO

<b>Ricola marinato con lime e peperoncino verde</b> Cetriolo   maionese d'olio di sambuco   ravanelo bianco   kiwi	17€	20€*
<b>Tartar di manzo alpino dal maso Landmann - Auna di Sotto</b> Finferlli sott'aceto   crema di senape   focaccia di patate fatta in casa	17€	20€*
<b>Polipo brasato e fritto con impasto Tempura V</b> Pomodori marinati   Burrata Pugliese   cipolla rosa sott'aceto	17€	20€*

## PASTA | RISOTTO

<b>Ravioli al Plin, fatte in casa</b> Ripieno di Carbonara   parmigiano   guanciale   Tuorlo marinato e secco dal maso Unterlahner - Auna di Sopra	15€	18€*
<b>Risotto al limone V</b> pepe nero   pesto di basilico   mascarpone	14€	17€*
<b>Dim Sum, ravioli al vapore, fatta in casa</b> Ripieno con spalla di maialino   brodo di cipolla arrostita   finferli   ravanelli	15€	18€*

## SECONDI

<b>Coda di rospo del Atlantico</b> pomodori marinati   condimento di anguria e taccole crude   brodo di olive verde   arancini di riso		28€
<b>Punta fesa di vitello V</b> finferli   salsa verde   cuore di insalata alla piastra   scalogno cotto sul sale marino   Jus di senape		27€
<b>Agnello locale della Val Passiria V</b> [usiamo tutte le parti dell'animale] Gnocchi con ripieno di ricotta   crema di piselli   semi di soja   gremolata di caperi		29€

\*porzioni abbondanti

V [possibile come piatto vegetariano]

Coperto 1,5 €

---

### MENU SORPRESA

IL NOSTRO STAFF CUCINA  
CREA, COMBINA E  
SEDURRÀ.

**3 PORTATE** 47€  
**4 PORTATE** 57€  
**5 PORTATE** 67€