



NACHSPEISEN

Mascarponecreme mit Erdbeeren

Grand Manier | Mandeln 10.50

Schokoladenmousse

frischer Mango | Vanilleeis 10.50

Käseteller

Fruchtsenf 14.50

DIGESTIFS

Brennerei Walcher Südtirol

Williams Christbirne	2cl	4.50
Marillen Edelbrand	2cl	4.50
Zwetschgen Edelbrand	2cl	4.50
Bio Creme Pistacchio	4cl	5.50
Bombardino Eierlikör	4cl	4.50
Sole di Miele Honiglikör	4cl	4.50
Grappa Moscato	2cl	4.50
Grappa Lagrein dunkel	2cl	5.50



Brot & Dip

Paprika-Frischkäse + Brot 6.50

oder

Petersilien Ajoli + Brot 6.50

VORSPEISEN

Rote Bete Suppe

geräucherte Forelle | Meerrettichschaum 10.50

Kalte Tomatensuppe

frittierte Basilikum | Büffelmozzarella 10.50

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse

auf Brot | Portweinaprikosen | Blattsalat

Klein 11.50 | Groß 18.50

Tatar von Avocado & geräucherter Forelle

Forellenkaviar | Salat 16.50

Japan Vitello Tonnato

Kalbsfleisch | gebratener Thunfisch | Wasabi | Sesam Crème fraiche 18.50

HAUPTSPEISEN

Linguine Nudeln

Rahmpfifferlinge | Parmesan 22.50

Pappardelle Nudeln

heimische Wildschweinbolognese 24.50

Lammfilet

in Misobutter gebraten | Tomatenhummus

Sesam Blumenkohl | rote Zwiebel Paprika Salsa 30.50

Rahmpfifferlinge | Gemüse | Kartoffelgratin wahlweise mit

- Iberico Duroc Schweinefilet 29.50

- Kalbshüftsteakscheiben & Jus 32.50

Rib Eye Steak

Kartoffelgratin | Kräuterbutter

Melonen-Tomaten-Gurken - Minz Salat 38.50

Gebratener Thunfisch & Garnelen

Mango-Papaya Salsa | Süßkartoffelpüree 29.50

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte unser Personal an



UNSERE
SOMMER EMPFEHLUNGEN

Ceviche von der Forelle

Kokos Tiegermilch | Quinoa | Rote Zwiebeln
Korinder | Staudensellerie 15.50

Caesar Salad

Blattsalate | Tomaten | Bacon
Maishähnchenbrust | Parmesan 26.50