

STEAK

Stube

STARTERS

Lukewarm farm cheese 
chanterelle mushrooms ·
summer black truffle
19 €

Seared duck foie gras  
mango · maracuja · coconut ·
sansho pepper
26 €

Wagyu beef tartare 
burrata cheese · cherry tomatoes ·
taggiasca olives
25 €

Wagyu beef bresaola  
with its side dishes
24 €

FIRST COURSES

Homemade tagliatelle 
herbs pesto · baked ricotta cheese
18 €

Gnocchi
filled with goat cheese ·
lamb ragout · thyme
22 €

Ravioli del plin
stuffed with braised Wagyu beef ·
mugnoli · celeriac broth
23 €

GRILLED

T-bone/Tomahawk  
Wagyu from South Tyrol
20€ /100 gr.

T-bone steak  
Tyrolean grey
13€ /100 gr.

Rib steak  
Alps beef
10€ /100 gr.

Beef filet  
Uruguay grain fed beef
14€ /100 gr.

Ribeye  
Uruguay grain fed beef
350 gr. 39€

Fish variation
served on Himalayan salt plate
composed by sea bass, octopus,
scallop, shrimp and squid
39€

Vegetable composition 
cooked in Josper · vegetable platter
28 €

SIDE DISHES

Grilled potatoes  6€
with crème fraîche

Cooked salted onions   6€

Buttered spinach  7€

Chanterelle mushrooms 8€
with herbs

Vegetable ratatouille   8€

Cabbage salad   6€

HOMEMADE SAUCES

BBQ  4 €

Mustard  4 €

Aioli  4 €

Hollandaise  4 €

Meat sauce reduction   5 €

DESSERT

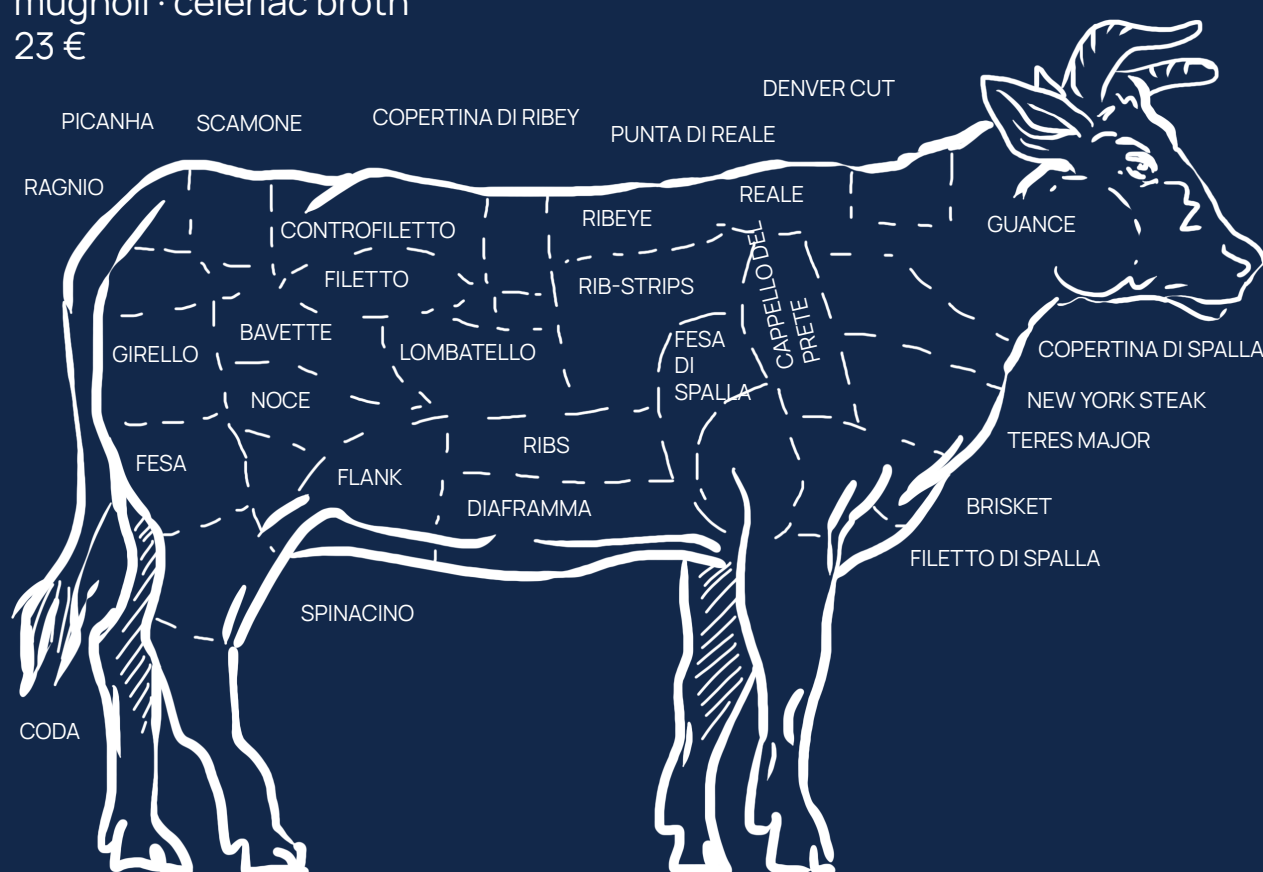
Exotic fruit soup  
tapioca pearls · soy and matcha tea
sorbet
12€

Chocolate
and wild berries
13€

Grilled peach
verbena infusion · cantucci and Vin
Santo ice cream
12€

Homemade sorbets and ice cream
1 scoop 3.50 €  
3 scoops 10.50 €

South tyrolean cheese selection 
3 types 10 €
5 types 13 €




WAGYU
SÜDTIROL

STEAK

Stube

KALTE VORSPEISEN

Bauernkäse 
Pfifferlingen · Sommertrüffel
19 €

Geschmorte Entenfettleber  
Mango · Maracuja · Kokosnuss ·
Sansho-Pfeffer
26 €

Tartar vom Wagyu-Rind 
Burrata-Käse · Kirschtomaten ·
Taggiasca-Oliven
25 €

Bresaola
vom Wagyu-Rind mit Beilagen  
24 €

VORSPEISEN

Hausgemachte Tagliatelle 
Kräuterpesto · gebackenem Ricotta-
Käse
18 €

Gnocchi
gefüllt mit Ziegenkäse · Lammragout ·
Thymian
22 €

Ravioli del plin
gefüllt mit geschmortem Wagyu-Rind ·
Mugnoli · Selleriebrühe
23 €

VOM GRILL

Fiorentina/Tomahawk  
vom Wagyu aus Südtirol
20€ /100 gr.

Fiorentina  
vom Tiroler Grauvieh
13€ /100 gr.

Rib steak  
vom Alps beef
10€ /100 gr.

Rinderfilet  
vom uruguayischen Grain-Fed-Rind
14€ /100 gr.

Ribeye  
vom uruguayischen Grain-Fed-Rind
350 gr. 39€

Fischvariation
auf rosa Himalaya-Salzstein
Wolfsbarsch, Oktopus,
Jakobsmuscheln, Garnelen und
Tintenfisch
39€

Gemüsekomposition 
im Josper gekocht mit BBQ Gemüse
28 €

BEILAGEN

Gegrillte Kartoffeln  6€
mit Crème Fraîche

In Salz geschmorte Zwiebeln   6€

Butterspinat  7€

Pfifferlinge 8€
mit Kräutern

Gemüse-Ratatouille   8€

Krautsalat   6€

SAUCEN HAUSGEMACHT

BBQ  4 €

Senf  4 €

Aioli  4 €

Hollandaise  4 €

Fleischsauce   5 €

DESSERT

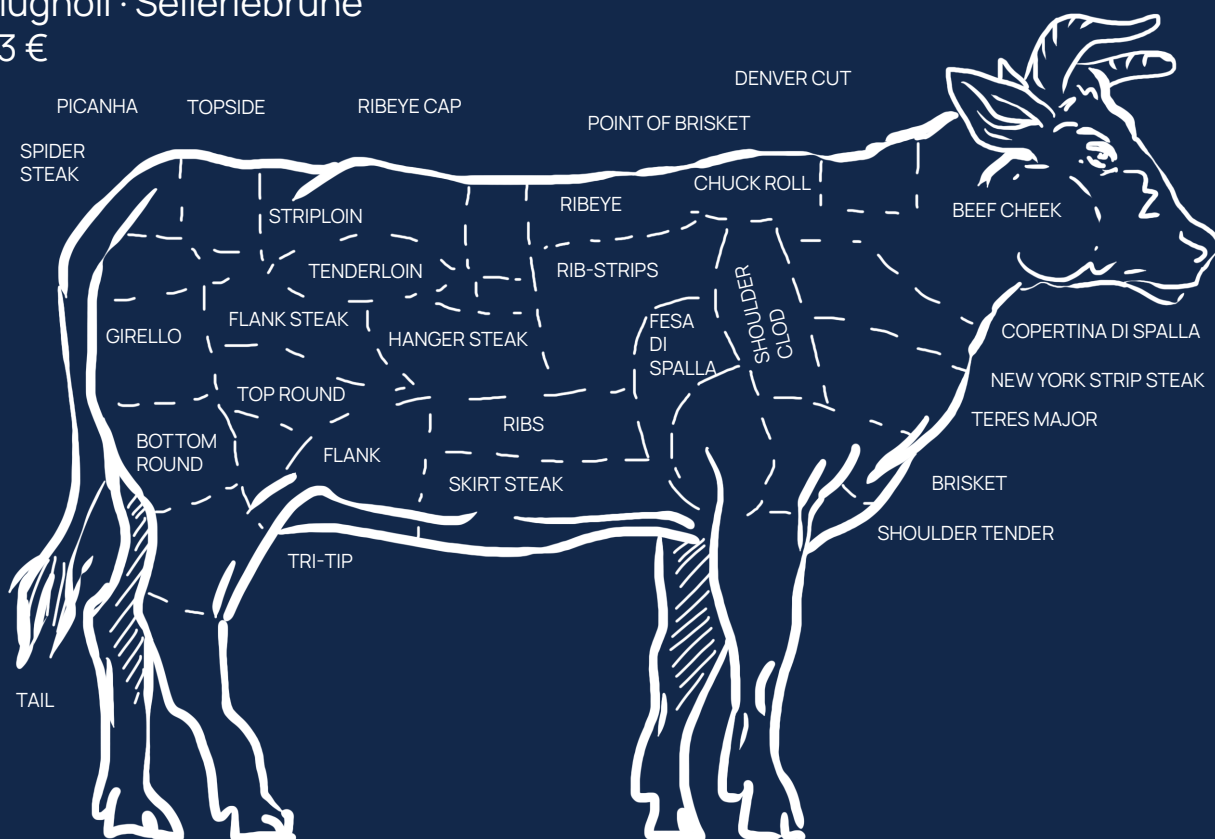
Exotische Früchtesuppe  
Tapiokaperlen · Soja-Matcha
Tee-Sorbet
12€

Schokolade
und Waldfrüchte
13€

Gegrillter Pfirsich
mit Eisenkrautguss · Cantucci-Vin
Santo-Eis
12€

Hausgemachte Sorbets und Eis
1 Kugel 3.50 €  
3 Kugeln 10.50 €

Südtiroler Käsewagen 
3 Sorten 10 €
5 Sorten 13 €




WAGYU
SÜDTIROL

STEAK

Stube

ANTIPASTI

Formaggio del maso 
funghi finferli · tartufo scorzone estivo
19 €

Fegato grasso d'anatra scottato  
mango · maracuja · cocco e pepe
sansho
26 €

Battuta di manzo di Wagyu 
burrata · pomodorini · olive taggiasche
25 €

Bresaola  
di manzo Wagyu con i suoi
accompagnamenti
24 €

PRIMI

Tagliatelle 
all'uovo con pesto di erbe e ricotta
infornata
18 €

Gnocchi
ripieni di caprino con ragù di agnello e
timo
22 €

Ravioli del plin
farciti con manzo di Wagyu brasato ·
mugnoli · brodo di sedano rapa
23 €

GRIGLIA

Fiorentina/Tomahawk  
di Wagyu dell' Alto Adige
20€ /100 gr.

Fiorentina  
di Grigio Alpina
13€ /100 gr.

Costata  
di Alps beef
10€ /100 gr.

Filetto di manzo  
Uruguay grain fed
14€ /100 gr.

Ribeye  
di manzo Uruguay grain fed
350 gr. 39€

Variazione di pesce
servita su piastra di sale rosa
dell'Himalaya
composta da spigola, polpo,
capesante, gamberi e calamaro
39€

Composizione di verdure 
cotte al Jospier con BBQ vegetale
28 €

CONTORNI

Patate alla griglia  6€
con crème fraîche

Cipolle cotte al sale   6€

Spinaci al burro  7€

Finferli 8€
alle erbe

Ratatouille di verdure   8€

Insalata di cavolo cappuccio   6€

SALSE FATTE IN CASA

BBQ  4 €

Senape  4 €

Aioli  4 €

Olandese  4 €

Salsa carne   5 €

DOLCI

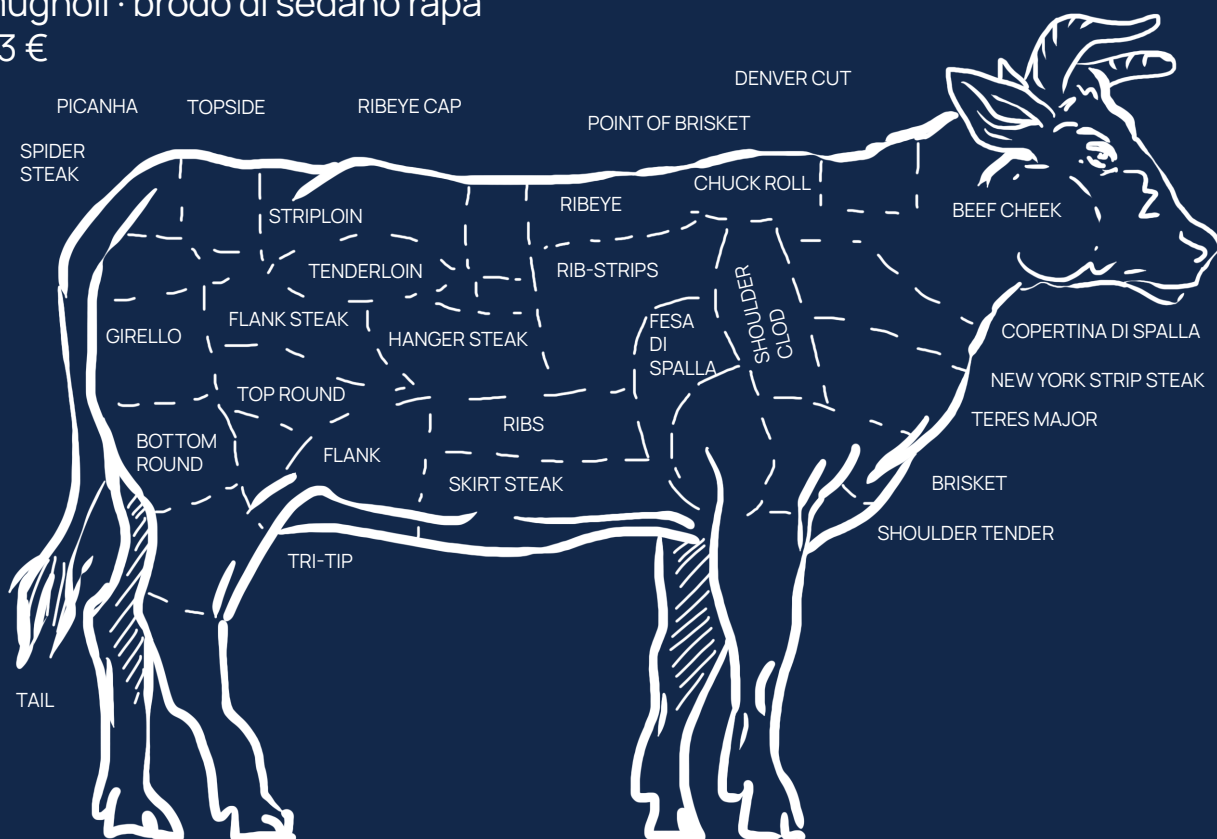
Zuppa di frutta  
esotica con perle di tapioca · sorbetto
alla soia e thé matcha
12€

Cioccolato
e frutti di bosco
13€

Pesca alla griglia
con infuso di verbena ·
gelato ai cantucci e vin santo
12€

Sorbetti e gelati  
1 pallina 3.50 €
3 palline 10.50 €

Carrello di formaggi dell'Alto Adige 
3 tipi 10€
5 tipi 13€




WAGYU
SÜDTIROL