

KALTE VORSPEISEN

TATARE VOM RIND

24 Monate Parmesan-Schaum · Wachteleier · 23,00 (GF)

LAUWARMER BAUERNKÄSE

Wintertrüffel · 19,00 (GF VEG)

ENTEN-FOIE GRAS

Mango · Passionsfrucht · Sancho Pfeffer · 24,00 (GF LF)

KALBSKOPF

Peperoni und Mandel Pesto · 18,00 (GF LF)

VORSPEISEN

OCHSENSCHWANZ RAVIOLO

nach Vaccinara Art · Speck Brühe · 18,00 (LF)

KNOLLESELLERIE RAVIOLO

gefüllt mit Ziegenkäse und Zwiebel · Rehragout · 20,00 (GF)

DINKEL TAGLIOLINI

Schwarzkohl-Pesto · Ricotta · schwarze Oliven · 16,00 (VEG)

HAUPTSPEISEN

FIORENTINA Grigio Alpina Dry aged 4 weeks (Hannes Mair - Südtirol) 14,00€/100 gr. - min. 1000gr.

FIORENTINA Manzetta Prussiana Dry aged 3 weeks (Jolanda De Colo - Europa) 12,00€/100 gr. - min. 1000 gr.

TOMAHAWK Angus Dry aged 3 weeks (John Stone - Irland) 10,00€/100 gr. - min. 1100 gr.

RIBEYE GRAIN FED Black Angus (Novillo - Uruguay) 350gr. · 39,00

PICANHA GRAIN FED Angus (Greater Omaha - USA) 250gr. · 39,00

KARREE VOM SCHWEIN WILD FED Mangalica (Jolanda De Colo - Ungarn) 700 gr. · 45,00

FISCH VARIATION auf Himalaya Salzplatte · 39,00 (GF LF)

GEGRILLTE KALBS RIPPCHEN Barbecue Sauce · 36,00 (GF)

DER CHEF EMPFEHLT "Das Fleisch des Tages"...

ALLE HAUPTSPEISEN (GF LF) WERDEN MIT 3 BEILAGEN UND 5 SAUCEN SERVIERT

NACHSPEISEN

GRANNY SMITH AM JOSPER

Joghurt und Ingwer Eis · Kamille und Honig Aufguss · 12,00 (GF)

SCHOKOLADE UND ROTE FRÜCHTE TEXTUR · 13,00

UNSER ESPRESSO KAFFEE · 13,00

SÜDTIROLER KÄSE VARIATION · 14,00 (GF)



BROT und GEDECK 3,50€ pro Person