

ANTIPASTI

BURRATA tre pomodorini · 15,00  

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA
RIPIENI DI RICOTTA E MOZZARELLA
pesto di basilico · 14,00

INSALATA GRECA
insalata mista · feta · pomodorini · olive  
cipolla · origano · 14,00

CAESAR SALAD
lattuga · pollo · pancetta · crostini di pane
scaglie di parmigiano · dressing caesar · 16,00

SALMONE AFFUMICATO
bulgur · zucchini alla griglia · uvetta · pinoli 
· 19,00

VITELLO TONNATO foglie di capperi  
· 17,00

GAZPACHO DI DATTERINO 
con tonno rosso scottato · 18,50

PETTO D'OCA AFFUMICATO
indivia belga · mandorle · salsa di arance rosse
· 18,00  



KALTE VORSPEISEN

BURRATA dreierlei Tomaten · 15,00  

ZUCCHINIBLÜTEN IN TEMPURA
gefüllt mit Ricotta und Mozzarella · Basilikumpesto
· 14,00

GRIECHISCHER SALAT
gemischter Salat · Feta · Kirschtomaten  
Oliven Zwiebel · Oregano · 14,00

CAESAR SALAT
Salat · Hähnchen · Speck · Croutons
Parmesan raspeln · Caesar-Dressing · 16,00

RÄUCHERLACHS Bulgur · gegrillte Zucchini 
Rosinen · Pinienkernen · 19,00

“VITELLO TONNATO”-KALBFLEISCH
MIT THUNFISCHSAUCE  
Kapernblättern · 17,00

GAZPACHO AUS DATTELTOMATEN 
mit zart angebratetem Rotem Thunfisch · 18,50

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST  
belgischem Endiven · Mandeln
Blutorangen-Sauce · 18,00



STARTERS

BURRATA three cherry tomatoes · 15,00  

TEMPURA ZUCCHINI FLOWERS STUFFED
WITH RICOTTA AND MOZZARELLA
basil pesto · 14,00

GREEK SALAD  
mixed salad · feta · cherry tomatoes · olives
onion · oregano · 14,00

CAESAR SALAD
lettuce · chicken · bacon · croutons
parmesan flakes · caesar dressing · 16,00

SMOKED SALMON 
bulgur · grilled zucchini · raisins · pine nuts
· 19,00

VITELLO TONNATO  
caper leaves · 17,00

DATTERINO GAZPACHO 
with seared red tuna · 18,50

SMOKED GOOSE BREAST  
belgian endive · almonds · red orange sauce
· 18,00



PRIMI

TORTELLI CAPRESE · 18,50
(porzione grande 21,50) ✓

RISOTTO AI FUNGHI
gel di Madeira · formaggio grigio · cerfoglio
tartufo estivo · 21,00 (porzione grande 23,00) ✓

PASTA ALLA CARBONARA
DI MONTAGNA · 17,00
(porzione grande 19,00)

MEZZELUNE DI SEGALÉ
ripiene di ricotta e spinaci · 18,00
(porzione grande 21,00) ✓

POLENTA DI STORO
verdure · fonduta di alpeggio · 19,00 ✓



- SENZA GLUTINE
- SENZA LATTOSIO
- VEGETARIANO
- VEGANO

VORSPEISEN

CAPRESE-TORTELLI · 18,50
(Hauptspeise 21,50) ✓

STEINPILZRISOTTO
Madeira-Gel · Graukäse · Kerbel
Sommertrüffel · 21,00 (Hauptspeise 23,00) ✓

BERG-CARBONARA · 17,00
(Hauptspeise 19,00)

SCHLUTZKRAPPEN AUS ROGGENMEHL
gefüllt mit Ricotta und Spinat · 18,00
(Hauptspeise 21,00) ✓

STORO POLENTA
Gemüse · Alpenkäsefonduta · 19,00 ✓



- GLUTENFREI
- LAKTOSEFREI
- VEGETARISCH
- VEGAN

FIRST COURSES

TORTELLI CAPRESE-STYLE · 18,50
(large portion 21,50) ✓

PORCINI MUSHROOM RISOTTO ✓
Madeira gel · grey cheese · chervil
summer truffle · 21,00 (large portion 23,00)

MOUNTAIN CARBONARA PASTA · 17,00
(large portion 19,00)

RYE SCHLUTZKRAPPEN
stuffed with ricotta and spinach · 18,00
(large portion 21,00) ✓

STORO POLENTA
vegetables · alpine cheese fondue · 19,00 ✓



- GLUTEN FREE
- LACTOSE FREE
- VEGETARIAN
- VEGAN

SECONDI

SPIEDINI DI GAMBERI AL LEMONGRASS

misticanza · frutta esotica · 28,00



CARRÉ DI VITELLO ALLA MEDITERRANEA

patate schiacciate · Pakchoi · 28,00



BRASATO DI WAGYU SÜDTIROL

puré di patate · 26,00



ENTRECÔTE DI MANZO

salsa BBQ · peperoni arrosto

puré di patata dolce · 30,00



HAMBURGER DI MANZO

WAGYU SÜDTIROL

speck · formaggio · pomodori · avocado

cipolla in carpione · patate fritte · 26,50

HAMBURGER DI LENTICCHIE E CURCUMA

formaggio · pomodori · avocado

cipolla in carpione · patate fritte · 20,00



CORDON BLEU DI POLLO

Insalata di patate · 22,00



CESTINO PANE 2,50

HAUPTSPEISEN

GARNELENSPIESSE MIT ZITRONENGRAS

gemischter Salat · exotische Früchte · 28,00



KALBSKARREE NACH MEDITERRANER ART

zerdrückte Kartoffel · Pakchoi · 28,00



GERSCHMORTES VOM WAGYU SÜDTIROL

Kartoffelpüree · 26,00



RINDER-ENTRECÔTE

BBQ sauce · geröstete Paprika

Süßkartoffel püree · 30,00



BURGER MIT WAGYU SÜDTIROL

Speck · Käse · Tomaten · Avocado

ingelegte Zwiebel · Pommes frites · 26,50

LINSEN- UND KURKUMA BURGER

Käse · Tomaten · Avocado · eingelegte Zwiebel

Pommes frites · 20,00



HÜHNERBRUST CORDON BLEAU

Kartoffelsalat · 22,00



BROTKORB 2,50€

MAIN COURSES

LEMONGRASS SHRIMP SKEWERS

mixed greens · exotic fruits · 28,00



MEDITERRANEAN VEAL LOIN

mashed potatoes · Pakchoi · 28,00



BRAISED WAGYU SÜDTIROL

mashed potatoes · 26,00



BEEF ENTRECÔTE

BBQ sauce · roasted peppers

sweet potato purée · 30,00



WAGYU SÜDTIROL BEEF BURGER

speck · cheese · tomatoes · avocado

pickled onions · fries · 26,50

LENTIL & TURMERIC BURGER

cheese · tomatoes · avocado

pickled onions · fries · 20,00



CHICKEN CORDON BLEU

potato salad · 22,00



BREAD 2,50€

DOLCI

TIRAMISÙ LINDER · 9,00

STRUDEL DI MELE SCOMPOSTO · 9,00

CREME BRÛLÉ AL CAFFÈ E VANIGLIA
gelato alla nocciola · 10,00



CANEDERLI ALLE FRAGOLE
salsa alla vaniglia · 9,50

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA
1 pallina · 4,00



SELEZIONE DI FORMAGGI
chutney dell'Alto Adige
3 tipologie · 13,00 - 5 tipologie · 16,00



DELIZIA AL LIMONE
sorbetto al limone · basilico · gel al lampone · 11,00

BAVARESE AL PISTACHIO
namelaka al fondente · gel allo yuzu · 13,00

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO

ALLERGIE O INTOLLERANZE

Cereali contenenti glutine
Crostacei
Uova
Pesce
Arachidi
Soia
Latte
Frutta a guscio
Sedano
Senape
Semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti
Lupini
Molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, La preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Le auguriamo Buon Appetito!

NACHSPEISEN

LINDER TIRAMISÙ · 9,00

APFELSTRUDEL · 9,00

KAFFEE-VANILLE CREME BRÛLÉE
Haselnusseis · 10,00



ERDBEERKNÖDEL
Vanillesoße · 9,50

HAUSGE MACHTE SORBET UND EIS
1 Kugel · 4,00



KÄSEWAGEN
mit Südtiroler Chutney
3 Sorten · 13,00 - 5 Sorten · 16,00



ZITRONEN-GENUSS
Zitronensorbet · Basilikum · Himbeergelee · 11,00

BAYERISCHE CREME AUS PISTAZIEN
Zartbitter Namelaka · Yuzu Gelee · 13,00

ALLERGENE

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN
FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

Gluten haltiges Getreide
Krebstiere
Eier
Fische
Erdnüsse
Sojabohnen
Milch
Schalenfrüchte Sellerie
Senf
Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulphite
Lupinen oder Weichtiere

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

DESSERT

LINDER TIRAMISÙ · 9,00

DECONSTRUCTED APPLE STRUDEL · 9,00

COFFEE AND VANILLA CREME BRÛLÉE
hazelnut ice cream · 10,00



STRAWBERRY DUMPLINGS
with vanilla sauce · 9,50

HOMEMADE SORBETS
AND ICE CREAM · 1 scoop · 4,00



CHEESE SELECTION
South Tyrolean chutney
3 types · 13,00 - 5 types · 16,00



LEMON DELIGHT
Lemon sorbet · basil · raspberry gel · 11,00

PISTACHIO BAVARIAN CREAM
Dark chocolate namelaka · yuzu gel · 13,00

ALLERGENS

ALL OUR DISHES AND BEVERAGES CAN
CONTAIN THE FOLLOWING SUBSTANCES:

Cereals containing gluten
Crustaceans
Eggs
Fish
Peanuts
Soybeans
Milk
Nuts
Celery
Mustard
Sesame seeds
Sulphur dioxide and sulphites
Lupin
Molluscs

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information. Enjoy your meal!!