

A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Prosecco – Limoncello	7.00
Americano (Campari – Martini Rosso – Soda)	7.00
Sprizz alkoholfrei	5.00

S U P P E

Tafelspitzbrühe – Frittaten	7.50
-----------------------------	------

S A L A T E & V O R S P E I S E N

Burrata – Bunte Bete – Meerrettich – Cassissoße*	11.00
Tatar vom geräucherter Alaska Wildlachs - Avocado - Ketakaviar	12.50
Südtiroler Bergspeck – Leberpaté – Essiggürkerl – Meerrettich	12.00
Wakame Algensalat – Pulpo – Tomate – Zuckerschote – Kokosgelee – Mango	12.00

F L A M M K U C H E N

Speck – Zwiebeln	9.50
Ziegenkäse – Honig – Rosmarin*	10.50
Shrimps – Knoblauch	14.00
Blauschimmelkäse – Birne*	13.00
Mozzarella – Tomaten – Pesto	12.00
Glas Federweisser	3.50

H A U P T S P E I S E N

Spinatsalat – karamellierter Ziegenkäse – Granatapfel – Kürbiskernöl – Kürbiskerne – Amaranth*	13.50
Wiener Schnitzel – Kartoffelsalat – Rahmgurken – Preiselbeeren	20.50
Linguini – Trüffel – Bergkäse – Pinienkerne*	18.50
Gänsekeule – Semmel & Kartoffelkloß – Rot & Grünkohl – Beifußjus – Bratapfel – Preiselbeeren	24.50
Rinderfilet – gebackene Speckbohnen – Süßkartoffel – Trüffelsoße	28.50
Kabeljaurücken – Speckmantel – Rahmkraut - Rosmarinkartoffeln	19.00

D E S S E R T

Steirereis	7.00
Apfelstrudel – Vanillesoße – Kardamon Zimteis	7.50

* = vegetarisch - Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Service.