

ZUERST | ANTIPASTI

Tartar vom Rind . Tomate . Butter . Toastbrot
Tartar di manzo . Pomodoro . Burro . Pan tostato

22,00

Waink's Gazpacho . Crostini mit Knoblauch
Waink's Gazpacho . Crostini all'aglio

13,50

DAZWISCHEN | PRIMI PIATTI

Risotto . Frische Pfifferlinge . Speckcrumble . Belper Knolle
Risotto . Finferli freschi . Crumble di speck . Belper Knolle (formaggio)

21,50

Fregola . Venusmuschel . Tomaten . Petersilie
Fregola . vongole . pomodorini . prezzemolo

20,50

HAUPTSPEISEN | SECONDI

Kalbstomahawk vom Südtiroler Kalb – Metzgerei Hannes Mair . Pfifferlingskruste .
Pfifferlinge . Brokkoli . Sellerie
*Tomahawk di vitello dell'Alto Adige – Macelleria Hannes Mair . Crosta di finferli .
Finferli . Broccoli . Sedano*

36,50

Steinbutt . Linsensalat . Tomatensud . Rieslingschaum
Rombo . Insalata di lenticchie . Essenza di pomodoro . Schiuma di Riesling

29,50

DEGUSTATIONSMENÜ | MENU DEGUSTAZIONE

Entrée

Entrée

Polpo . Kartoffel . Radieschen . Wazabi
Polpo . Patate . Ravanello . Wazabi

Tagliolini . Basilikum . Thunfisch Tartar . Zitrone °
Tagliolini . Basilico . Tartar di tonno . Limone °

Steinbutt . Linsensalat . Tomatensud . Rieslingschaum
Rombo . Insalata di lenticchie . Essenza di pomodoro . Schiuma di Riesling

Entrecote vom Südtiroler Rind - Metzgerei „Hannes Mair“ . Sommergemüse .
LaRatte Kartoffel . Artischocken . Jus °
*Entrecote di manzo dell'Alto Adige - Macelleria "Hannes Mair" . Verdure estive .
Patate laRatte . Carciofi . Jus °*

Topfenknödel . Marille . Sauerrahm
Canederli dolci alla ricotta . albicocca . panna agra

oder / o

Zitronentart . Waldfrüchte . Himbeereis
Tart al limone . Frutti di bosco . Gelato al lampone

3 Gänge °

45,00 € pro Person

5 Gänge

74,00 € pro Person

Weinbegleitung

3 Weine 16,00 € / 5 Weine 30,00 €

Brot, Aufstrich & Gedeck pro Person	3,50 €
Pane, burro & coperto a persona	3,50 €