

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter	€ 15,00
TERRINA DI SPINACI E FORMAGGIO DI CAPRA, PASTAFROLLA, NOCI, PERA Spinat-Ziegenkäseterrine, Mürbteig, Walnüsse, Birne ^{A/G/H} Spinach-goat's cheese tureen, short pastry, walnuts, pear	€ 17,00
TARTARA DI MANZO, CIPOLLA, ESPUMA ALL'UOVO, BRIOCHE TOSTATA Beef Tartar vom Almochsen, Zwiebel, Eiespuma, Briochetoast ^{A/C/G} Beef tatar from Austrian mountain ox, onions, egg-espuma, Brioche toast	€ 18,50
RICCIOLA, BARBABIETOLA, RAPA GIALLA, RAPA CHIOGGIA, WASABI Gelbschwanzmakrele, rote Rübe, Goldrübe, Chioggia-Rübe, Wasabi ^{D/G} Yellowtail amberjack, beetroot, gold turnip, Chioggia beet, Wasabi	€ 17,50
FEGATO DI POLLO, PATATE, LATTUGHELLA, SEMI DI ZUCCA, OLIO DI SEMI DI ZUCCA Hühnerleber, Erdäpfel, Vogerlsalat, Kürbiskerne, Kernöl ^{A/C/G} Chicken liver, potatoes, lamb's lettuce salad, pumpkin seeds, pumpkin seed oil	€ 16,50

ZUPPE

Suppen
Soups

ZUPPA DI TOPINAMBUR Topinambursuppe ^{G/L} Jerusalem artichoke soup	€ 9,00
VELLUTATA DI PESCE, GAMBERETTO, ZAFFERANO Fischconsommé, Garnele, Safran ^{L/B/D/C} Fish consommé, prawn, saffron	€ 8,50

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

PRIMO
 Zwischengang
 Entrée

SECONDO
 Hauptgericht
 Main dish

TAGLIOLINI, FUNGHI SELVATICI, BABY SPINACI, PORRO

Tagliolini, Waldpilze, Baby-Spinat, Lauch ^{A/C/G}
 Tagliolini, wild mushrooms, baby-spinach, leek

€ 14,50

€ 17,50

RAVIOLI ALLA ZUCCA, RICOTTA, FILETTO DI CONIGLIO, MELA

Kürbisravioli, Ricotta, Kaninchenfilet, Apfel ^{A/C/G}
 Pumpkin ravioli, ricotta, rabbit fillet, apple

€ 15,50

€ 18,50

**RISOTTO ALLA BARBABIETOLA, CAPASANTA, RAFANO,
 FORMAGGIO FRESCO**

Rote-Rübenrisotto, Jakobsmuschel, Kren, Frischkäse ^{G/R}
 Beetroot risotto, scallop, horse radish, cream cheese

€ 14,90

€ 17,90

**PAPPARDELLE VEGANE, POMODORI SECCHI, CAPPERI,
 RUCOLA, PINOLI**

Vegane Pappardelle, getrocknete Paradeiser, Kapern, Rucola, Pinienkerne ^A
 Vegan Pappardelle, dried tomatoes, capers, rocket salad, pine nuts

€ 13,50

€ 16,50

PESCE

Fisch
 Fish

MERLUZZO NORDICO, LENTICCHIE BELUGA, CIPOLLOTTO, POMPELMO

Eismeer Kabeljau, Belugalinsen, Jungzwiebel, Grapefruit ^{D/G/L}
 Atlantic cod, Beluga lentils, spring onions, grape fruit

€ 27,50

ALA DI RAZZA, PUREA DI PATATE, CICCIOLE, FONDO DI COTTURA ALLO SPECK

Rochenflügel, Erdäpfelpüree, Grammeln, Speckfond ^{D/G}
 Ray wing, potato puree, greaves, bacon fond

€ 37,50

**FILETTO DI SALMONE DEL DANUBIO, GRANO D'ORZO MONTATO, ALGA WAKAME,
 SESAMO, PEPERONCINO**

Huchenfilet, Graupen, Wakame, Sesam, Chili ^{A/D/N/G}
 Danube salmon fillet, pearl barley, Wakame (seaweed), sesame, chilli

€ 30,50

PESCE ALLA GRIGLIA

Gegrillter Fisch
Grilled fish

Con ogni pesce viene servito a piacere: insalata mista o patate al rosmarino
Zu unseren gegrillten Fischgerichten servieren wir gerne Blattsalat oder Rosmarinerdäpfel
Every grilled fish dish will be served with salad or rosemary potatoes

ORATA Goldbrasse Gilthead		€ 24,90
SOGLIOLA Seezunge Sole		€ 29,50
BRANZINO IN CROSTA DI SALE PER DUE PERSONE (CA. 40 MIN.) Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen (ca. 40 Minuten) Sea bass in salt crust for two persons (approx.. 40 minutes)	PRO PERSON	€ 34,50

CARNE

Fleisch
Meat

PETTO D'ANATRA, PASTINACA, CROSTA DI NOCCIOLA, CRESCIONE CAPPUCCINO Entenbrust, Pastinake, Haselnusskrusteln, Kapuzinerkresse ^{A/C/G/H/L} Duck breast, parsnip, hazelnut crust, water cress		€ 27,90
SELLA DI CAPRIOLO, ZUCCA, CAVOLETTI DI BRUXELLES, FETTA DI SEMOLINO Rehrücken, Kürbis, Kohlsprossen, Griesschnitte ^{G/L} Saddle of venison, pumpkin, Brussels sprouts, semolina slice		€ 34,50
GUANCIA DI VITELLO, PATATA DOLCE, SCORZONERA, MAGGIORANA Kalbsbackerl, Süßkartoffel, Schwarzwurzel, Majoran ^{G/L} Veal cheek, sweet potato, salsify, marjoram		€ 26,50
CHATEAUBRIAND, CAVOLOLO CAPPUCCIO CON SPECK, ROTOLO DI PATATE E FUNGHI Chateaubriand, Speckkraut, Erdäpfel-Pilzroulade ^{G/L/C} Chateaubriand, bacon cabbage, potato-mushroom roulade	PRO PERSON	€ 39,50

CONTORNI

Beilagen
 Side dish

VERDURE DI STAGIONE, PATATE AL ROSMARINO O SPINACI AL BURRO	€ 4,90
Gemüse der Saison, Rosmarinerdäpfel oder Butterspinat Seasonal vegetables, potatoes with rosemary or spinach with butter	
INSALATA MISTA	€ 5,50
Gemischter Salat Mixed salad	
INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLE ROSSE	€ 5,70
Tomatensalat mit roten Zwiebeln Tomato salad with red onions	
INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 6,90
Rucolasalat mit Parmesanspänen Rocket salad with cuttings of parmesan cheese	

FORMAGGI

Käse
 Cheese

MISTO DI FORMAGGI, PORZIONE PICCOLA	€ 11,50
Kleiner gemischter Käseteller Small variation of cheese	

DOLCI

Nachspeisen
 Desserts

TORTINO ALLA RICOTTA, KUMQUAT, CITRONELLA, GELATO AL MIELE	€ 9,00
Topfenküchlein, Kumquat, Zitronenmelisse, Honigeis ^{A/C/G} Small curd cake, cumquat, lemon balm, honey ice-cream	
TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO, FRUTTA DELLA PASSIONE,	€ 8,50
GELATO ALLA FRUTTA DELLA PASSIONE	
Schokoladetiramisù, Passionsfrucht, Passionsfruchteis ^{A/G} Chocolate tiramisù, Passion fruit, Passion fruit ice-cream	
PANNACOTTA AL BAILEYS, PISTACCHIO, ESPUMA AL CAFFÈ	€ 8,00
Baileys-Panna Cotta, Pistazie, Kaffeespuma ^{H/G} Baileys-Panna Cotta, pistachio, coffee-espuma	
MELA AL FORNO, PUNCH, NOCI, SALSA ALLA VANIGLIA	€ 8,50
Bratäpfel, Punsch, Nüsse, Vanillesauce ^{H/G} Baked apple, punch, nuts, Vanilla sauce	

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 01/20 (inkl. 10%MWST)