

| KALTE VORSPEISEN |

Zibello Rohschinken mit Burrata Pugliese	€ 15,00
Mediterrane Poke Bowl Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Oliven, Origano, Couscous, Käuterseitlinge	€ 16,00
Vegane Poke Bowl Kirschtomaten, Tofu, Taggiasche Oliven, Origano, Couscous, Käuterseitlinge	€ 16,00
Variation von Knollengemüse und Pilzen	€ 18,00
Tartar vom Rind 180 Gr. Bozner Sauce, süß-saure Zwiebel, Wachtelei	€ 21,00
Tonnato vom Hirsch Tartar vom Hirsch, Thunfisch Sashimi, Seitlinge, Zwiebel-Crumble, Gremolata	€ 22,00

| ANTIPASTI |

Culatello di zibello con burrata pugliese	
Poke Bowl mediterranea pomodorini, mozzarella di bufala, olive, origano, cous cous, funghi cardoncelli	
Poke Bowl vegana pomodorini, tofu, olive taggiasche, origano, cous cous, funghi cardoncelli	
Variazione di tuberi e funghi	
Tartara di manzo 180 g salsa Bolzanina, cipolla in agrodolce, uova di quaglia	
Tonnato di cervo tartar di cervo, Sashimi di tonno, cardoncello, Crumble di cipolla, Gremolata	

Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst

Mangiare è una necessità, gustare un'arte

| SUPPE |

Kürbiscremesuppe mit Joghurt, Körnern, Jägermeister Reduktion	€ 15,00
---	---------

| WARME VORSPEISEN |

Schlutzkrapfen hausgemacht gefüllt mit Topfen und Spinat, braune Butter, Schnittlauch	€ 15,00
Steinpilzknödel Fonduta vom Parmesan, knuspriger Speck	€ 15,00
Spaghetti all'aglio e olio Blumenkohlcreme, rote Garnele, Crumble vom Kräuterbrot	€ 17,00
Pacchero Thunfisch, Stracciatella, Pistazien, gebrannte Tomate	€ 18,00
Safranrisotto Jakobsmuschel, Gremoladensauce	€ 19,00

| FLEISCH- UND GEMÜSEGERICHTE |

Filet vom Spanferkel Wirsing, Knoblauchhonig, Chinakohl, Kartoffelturm, Karotte	€ 28,00
Hirschrücken Lauch bei niedriger Temperatur gegart, Kräutersaitling, Rote Beete, Radieschen, Chutney, Birne mit Ingwer	€ 32,00
Hamburger vom Südtiroler Rind Bacon, Tomate, Salat, süßsaure Zwiebel, Pommes	€ 22,00
Ribeye Südtirol Schwarzkohl, Kürbis, Shiitake, BBQ-Borettane-Zwiebeln, Apfel	€ 30,00
Oktopus Amatricana Creme, Brokkoli, Gurke, schwarzer Knoblauch, Burrata, knuspriger Lauch	€ 23,00
Blumenkohl Variation	€ 18,00

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

| ZUPPA |

Crema di zucca con jogurt, semi, riduzione Jägermeister	
---	--

| SECONDI PIATTI DI PESCE |

Schlutzkrapfen fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci, burro fuso, erba cipollina	
Canederli ai funghi porcini fonduta al parmigiano, speck croccante	
Spaghetti all'aglio e olio crema di cavolfiore, gambero rosso, crumble di pane alle erbe	
Pacchero tonno, stracciatella, pistacchi, pomodoro bruciato	
Risotto zafferano capasanta, salsa gremolata	

| SECONDI PIATTI DI CARNE E VERDURE |

Filetto di maialino verza, miele all'aglio, cavolo cinese, torretta di patate, carota	
Sella di cervo porro a bassa temperatura, codoncelli, barbabietola, radicchio, chutney, pera zenzero	
Hamburger di manzo altoatesino bacon, pomodoro, insalata, cipolla in agrodolce, patate fritte	
Ribeye Alto Adige cavolo nero, zucca, shiitake, cipolline borettine bbq, mela	
Polpo crema amatricana, broccolo, cetriolo, aglio nero, burrata, porro croccante	
Cavolfiore variazione	

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.