

HAPPACHER

Stube

| GRÜSS GOTT - BENVENUTI |

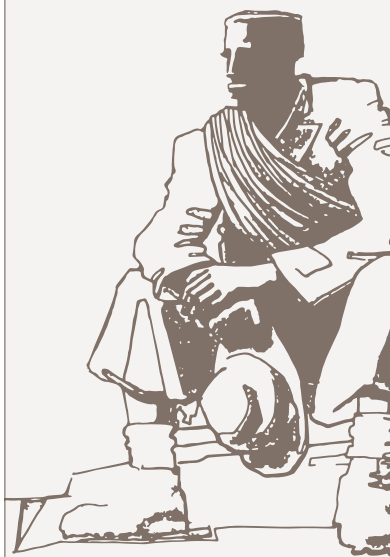
Schön, dass Sie sich

ZEIT NEHMEN

zum Entspannen
und Genießen.

Wir geben unser Bestes

FÜR SIE.



L'amore è

come la buona cucina,

LE COSE SPECIALI

nascono sempre
da ingredienti semplici,
ma sono rese magiche

DALLA FANTASIA.

„Genießen Sie...,
wir kümmern uns um die Details.“
Mit Bedacht haben wir die passenden Weine zu Ihrem Gourmet-Menü kombiniert.

| 8 GÄNGE MENÜ |

Amouse bouche

- Variation vom Kalb
- Bergkräuter-Risotto, Wagyu, Apfel, Ziegenkäse und Gin-Tonic-Luft
 - Il quinto: Red-Moon-Apfel, Schalotte, Shiitake und Vanille
- Hirsch, Aal, Hagebutte, Berg-Radicchio und unser fermentiertes Gemüse
 - Speck von der Meeräsche, Cotechino und Schokolade
- Predessert & Dessert

Petit four

8-Gänge-Menü € 99
+ Weinbegleitung € 45 pro Person



„Genießen Sie...,
wir kümmern uns um die Details.“
Mit Bedacht haben wir die passenden Weine zu Ihrem Gourmet-Menü kombiniert.

| 6 GÄNGE MENÜ |

Amouse bouche

- Variation vom Kalb
- Bergkräuter-Risotto, Wagyu, Apfel, Ziegenkäse und Gin-Tonic-Luft
- Hirsch, Aal, Hagebutte, Berg-Radicchio und unser fermentiertes Gemüse

- Predessert & Dessert

Petit four

6-Gänge-Menü € 78
+ Weinbegleitung € 35 pro Person



„Genießen Sie...,
wir kümmern uns um die Details.“
Mit Bedacht haben wir die passenden Weine zu Ihrem Gourmet-Menü kombiniert.

| VEGETARISCHES 6 GÄNGE MENÜ |

Amouse bouche

- Löwenzahn, Honig und Lila-Kartoffel
- Kräuterrisotto, Lauch, Ziegenkäse und Apfel
- Knuspriger Knollensellerie-Turm, Obst und Gemüse
- Predessert & Dessert

Petit four

6-Gänge-Menü vegetarisch € 68
+ Weinbegleitung € 35 pro Person

Kein *GENUSS* ist vorübergehend, der Eindruck den er hinterlässt ist bleibend...

| UNSERE SPECIALS |

▪ Barramundi € 22

Shiitake
Gurke
Chimichurri
Pilz-Fond

▪ Bergkräuter Risotto € 28

Thunfischbauch
Froschschenkel
Ziegenkäse
Apfel
Gin-Tonic-Luft

▪ Nebraska in Südtirol € 35

Flap Meat vom Rind
Fermentierte Rübe
Rübencreme
Kimchi
Karotte



Kein *GENUSS* ist vorübergehend, der Eindruck den er hinterlässt ist bleibend...

| MENÜ À LA CARTE |

- Variation vom Kalb € 22
- Bergkräuter-Risotto, Wagyu, Apfel, Ziegenkäse & Gin-Tonic-Luft € 28
 - Il quinto: Red-Moon-Apfel, Schalotte, Shiitake und Vanille € 25
- Hirsch, Aal, Hagebutte, Berg-Radicchio und unser fermentiertes Gemüse € 35
 - Speck von der Meeräsche, Cotechino und Schokolade € 33
 - Predessert & Dessert € 20

| VEGETARISCHES MENÜ À LA CARTE |

- Löwenzahn, Honig und lila Kartoffel € 20
- Kräuterrisotto, Lauch, Ziegenkäse und Apfel € 22
- Knuspriger Knollensellerie-Turm, Obst und Gemüse € 20
 - Predessert & Dessert € 20



„Lasciatevi coccolare...,
noi ci occupiamo dei dettagli.“

Per assaporare al meglio la sinfonia dei sapori, concedetevi un calice di buon vino ad ogni portata.

| MENÙ 8 PORTATE |

Amouse bouche

- Variazione di vitello
- Risotto alle erbe di montagna, Wagyu, mela, caprino e aria al gin tonic
 - Il nostro quinto: mela „red moon“, scalogno, shiitake, vaniglia
- Cervo, anguilla, rosa canina, radicchio di monte e i nostri fermentati
 - Speck di triglia, cotechino e cioccolato
- Predessert & Dessert

Petit four

Menù a 8 portate € 99
+ abbinamento vini € 45 a persona



„Lasciatevi coccolare...,
noi ci occupiamo dei dettagli.“

Per assaporare al meglio la sinfonia dei sapori, concedetevi un calice di buon vino ad ogni portata.

| MENÙ 6 PORTATE |

Amouse bouche

- Variazione di vitello
- Risotto alle erbe di montagna, Wagyu, mela, caprino e aria al gin tonic
- Cervo, anguilla, rosa canina, radicchio di monte e i nostri fermentati

▪ Predessert & Dessert

Petit four

Menù a 6 portate € 78
+ abbinamento vini € 35 a persona



„Lasciatevi coccolare...,
noi ci occupiamo dei dettagli“

Per assaporare al meglio la sinfonia dei sapori concedetevi un calice di buon vino ad ogni portata.

| MENÙ VEGETARIANO 6 PORTATE |

Amouse bouche

- Tarassaco, miele e patata viola
- Risotto alle erbe, porro, caprino e mela
- Sedano rapa alla Milanese, frutta e verdura

- Predessert & Dessert

Petit four

Menù a 6 portate vegetariano € 68
+ abbinamento vini € 35 a persona

Nessun *PIACERE* è temporaneo, l'impressione che lascia è duraturo...

| LE NOSTRE SPECIALITÀ |

▪ Barramundi € 22

Shiitake

Cetriolo

Chimichurri

Ristretto funghi

▪ Risotto alle erbe di montagna € 28

Ventresca di tonno

Coscette di rana

Formaggio di capra

Mela

Aria gin tonic

▪ Nebraska in Alto Adige € 35

Bavetta di manzo

Rapa fermentata

Crema di rapa

Kimchi

Carota



Nessun *PIACERE* è temporaneo, l'impressione che lascia è duraturo...

| MENÙ À LA CARTE |

- Variazione di vitello € 22
- Risotto alle erbe di montagna, Wagyu e aria al gin tonic € 28
- Il nostro quinto: mela „red moon“, scalogno, shiitake, vaniglia € 25
- Cervo, anguilla, rosa canina, radicchio di monte e i nostri fermentati € 35
 - Speck di triglia, cotechino e cioccolato € 33
 - Predessert & Dessert € 20

| MENÙ VEGETARIANO À LA CARTE |

- Tarassaco, miele e patata viola € 20
- Risotto alle erbe, porro, caprino e mela € 22
- Sedano rapa alla Milanese, frutta e verdura € 20
 - Predessert & Dessert € 20



STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

GLUTENHALTIGES GETREIDE, namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

SCHALENFRÜCHTE, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*, Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

LUPINEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

SOLLTEN DIE ANGEGEBENEN STOFFE BEI IHNEN ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN, TEILEN SIE DIES BITTE BEI BESTELLUNG UNSEREN MITARBEITERN MIT.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ovvero: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

UOVA e prodotti a base di uova

PESCE e prodotti a base di pesce

ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

SOIA e prodotti a base di soia

LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

FRUTTA A GUSCIO, ovvero: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

SEDANO e prodotti a base di sedano

SENAPE e prodotti a base di senape

SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

LUPINI e prodotti a base di lupini

MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, SIETE PREGATI DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.