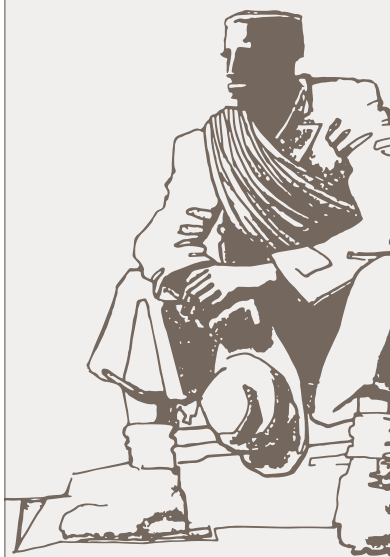


HAPPACHER

Stube

| GRÜSS GOTT - BENVENUTI |

Schön, dass du dir
ZEIT NIMMST
zum Entspannen
und Genießen.
Wir geben unser Bestes
FÜR DICH.



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.

| 6 GÄNGE ABENDMENÜ |

Amouse bouche

- Variation vom Kalb
 - Bergkräuter-Risotto, Ritten-Wagyu und Gin-Tonic-Luft
 - Flüssiger Tortello mit Krustentieren, Blumenkohl, Pilzpulver und Trüffel
 - Meeräsche in Südtirol
 - Hirsch, Gänsestopfleber und Aal-Eis
 - Predessert & Minestrone
-

Petit four

6-Gänge-Abendmenü € 90 pro Person
+ € 40 mit Weinbegleitung pro Person



„Genießen Sie...,
wir kümmern uns um die Details.“

Mit Bedacht haben wir die passenden Weine zu Ihrem Gourmet-Menü kombiniert.

| 4 GÄNGE MENÜ |

Amouse bouche

- Variation vom Kalb
 - Bergkräuter-Risotto, Ritten-Wagyu und Gin-Tonic-Luft
 - Hirsch, Gänsestopfleber und Aaleis
 - Predessert & Minestrone
-

Petit four

4-Gänge-Menü € 68
+ € 30 mit Weinbegleitung pro Person



„Genießen Sie...,
wir kümmern uns um die Details.“

Mit Bedacht haben wir die passenden Weine zu Ihrem Gourmet-Menü kombiniert.

| VEGETARISCHES MENÜ |

Amouse bouche

- Löwenzahn, Honig und lila Kartoffel
 - Kräuterrisotto, Lauch, Ziegenkäse und Apfel
 - Knollensellerie Milanese, Obst und Gemüse
 - Predessert & Flechten
-

Petit four

4-Gänge-Menü € 58
+ € 30 mit Weinbegleitung pro Person



UNSERE SPECIALS AUSSERHALB VOM MENÜ

▪ BARRAMUNDI € 22,00

Shitake

Gurke

Chimichurri

Pilz Fond

▪ BERGKRÄUTER RISOTTO € 28,00

Ventresca vom Thunfisch

Froschschenkel

Ziegenkäse

Apfel

Gin-Tonic-Luft

▪ EIN RIND AUS NEBRASCA IN SÜDTIROL € 35,00

Flap Meat

fermentierte Rübe

Rübencreme

Kimchi


Karotte



| MENÜ À LA CARTE |

- Variation vom Kalb € 22
 - Bergkräuter-Risotto, Ritten-Wagyu und Gin-Tonic-Luft € 28
 - Flüssiger Tortello mit Krustentieren, Blumenkohl und Pilzpulver € 25
 - Meeräsche in Südtirol € 25
 - Hirsch, Gänsestopfleber und Aal-Eis € 35
 - Predessert & Minestrone € 20
-

| VEGETARISCHES MENÜ À LA CARTE |

- Löwenzahn, Honig und lila Kartoffel € 18
 - Kräuterrisotto, Lauch, Ziegenkäse und Apfel € 22
 - Knollensellerie Milanese, Obst & Gemüse € 20
 - Predessert & Flechten € 18
- 

„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 SERALE A 6 PORTATE |

Amouse bouche

- Variazione di vitello
 - Risotto alle erbe di montagna, Wagyu del Renon e aria al gin tonic
 - Tortello liquido di crostacei, cavolfiori e polvere di funghi steccherino e tartufo
 - Cefalo in Alto Adige
 - Cervo, foie gras e gelato all' anguilla
 - Predessert & Minestrone
-

Petit four

Menù serale a 6 portate € 90,00 a persona
abbinamento vini € 40,00 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 4 PORTATE |

Amouse bouche

- Variazione di vitello
- Risotto alle erbe di montagna, Wagyu del Renon e aria al gin tonic
- Cervo, foie gras e gelato all' anguilla
- Predessert & Minestrone

Petit four

Menù a 4 portate € 68
+ € 30 con abbinamento vini 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 |

Amouse bouche

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

Petit four

Menù a 4 portate € 58
+ € 30 con abbinamento vini a persona



LE NOSTRE SPECIALITÀ FUORI DAL MENU

▪ BARRAMUNDI € 22,00

Shitake

Cetriolo

Chimichurri

Ristretto funghi

▪ RISOTTO ALLE ERBE DI MONTAGNA € 28,00

Ventresca di tonno

Coscette di rana

Formaggio di capra

Mela

Aria Gin-Tonic

▪ UN MANZO DAL NEBRASCA ALL'ALTO ADIGE € 35,00

Bavetta grande

Rapa fermentata

Crema di rapa

Kimchi

Carota



| MENÙ À LA CARTE |

- Variazione di vitello € 22
 - Risotto alle erbe di montagna, Wagyu del Renon e aria al gin tonic € 28
 - Tortello liquido di crostacei, cavolfiori e polvere di funghi steccherino e tartufo € 25
 - Cefalo in Alto Adige € 25
 - Cervo, foie gras e gelato all'anguilla € 35
 - Predessert & Minestrone € 20
-

| MENÙ VEGETARIANO À LA CARTE |

- Tarassaco, miele e patata viola € 18
- Risotto alle erbe, porro, caprino e mela € 22
- Sedano rapa alla Milanese, frutta e verdura € 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

FISCHE 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.

DIESE ERTEILEN IHNEN GERNE GENAUERE INFOS.

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

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 fabbricati.

LUPINI e prodotti a base di lupini

WEICHTIERE e prodotti a base di molluschi

SE DOVESSE AVERE DELLE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SIETE PREGATI DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

I NOSTRI COLLABORATORI SARANNO LIETI DI FORNIRE ULTERIORI INFORMAZIONI.

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