



GEBACKENE RICOTTA AUS SÜDTIROL

sautierter Mini-Brokkoli | kandierte Zitrone | Espuma von der getrockneten Paprika

17,00€

SAIBLINGS-TARTAR

Kimchi vom Radicchio aus Treviso | Karottensorbet | Kastanien-Sesam-Hummus

20,00€

HANDGEHACKTES TARTAR VOM SÜDTIROLER RIND

Gebratenes Kalbsbries mit Haselnüssen | Blumenkohl-Espuma | Junger Spinat

Kalb Jus von Marsala und Kaffee

20,00€

PACCHERI VOM KASTANIENMEHL

Seefisch-Ragout | Schwarzkohlcreme | knusprige Paprika

19,00€

CARNAROLI-RISOTTO VOM KÜRBIS

gebratene Scampi | Zitronenthymian Öl | Olivenpulver

20,00€

TIROLER PRESSKNÖDEL MIT GRAUKÄSE

Preiselbeeren | Wirsingcreme | geröstete Sonnenblumenkerne

18,00€

FORELLENFILET AUS DEM OFEN

Kürbisfalafel | sautierter Brokkoli | Bagna-Cauda-Sauce von der Forelle

28,00€

HIRSCHRÜCKEN „IN CREPINETTE“

Rosenkohl | Kartoffelpüree | Hirsch Jus

28,00€

ENTRECÔTE VOM HEIMISCHEN RIND

Belgische Endivie, Sultaninen und Pinienkerne | Selleriepüree

Portwein Sauce

28,00€

SÜDTIROLER „ERDÄPFEL PLATTLEN“

Sauerkraut mit Steinpilzen | Rote-Bete-Gulasch | Sauerrahm

24,00€

MANDEL-FINANCIER

Kaffee-Calamansi-Sauce | Kürbissorbet | Quark-Espuma

12,00€

KASTANIEN CREME

Zartbitterschokoladen-Sorbet | Preiselbeer-Madeline

12,00€

FEINE SELEKTION VOM SÜDTIROLER KÄSE

mit Chutney

16,00€

Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben,
wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter!

Gedeck Abends 2,00€