



### **ZWEIERLEI VOM SÜDTIROLER RIND**

handgeschnittenes Rindstartar | gebackene Krokette vom geschmorten Rind | Gulaschjus

Sauerrahm | Puntarelle-Salat

22,00

### **TATAKI VON DER LACHSFORELLE**

Schwarzkohl | Kastanien-Hummus | Teriyaki-Sauce mit Blauburgunder  
| Meerrettich-Mayonnaise | Sesam

20,00

### **GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE**

marinierte Kaki | Polenta – Creme

Radicchio-Salat

17,00

### **CARNAROLI-RISOTTO MIT BLUMENKOHL**

marinierte Lachsforelle | Taggiasca-Oliven  
Orangen-Safran-Sauce

20,00

### **HAUSGEMACHTE BIGOLI**

Tartar von roten Garnelen | Brokkoli | Zitrone | geröstete Mandeln

21,00

### **KÜRBIS-PRESSKNÖDEL**

Steinpilz - Trentingrana-Sud

Preiselbeeren | Speck | Grünkohl

17,00

### **GEBRATENER BLUMENKOHL**

Linsendahl mit Buttermilch | Tandoori - Curry | Zitronengras

Quitten-Chutney

23,00

### **GEBRATENES STEINBUTTFILET**

Kürbispüree | in Chili sautierte Rübenblätter | Mandarinen-Espuma

Sumach

28,00

### **GESCHMORTE RINDERWANGE**

Kartoffelpuffer mit Pustertaler Käse | Birnenmostarda | Rotkohl mit Meerrettich und Paprika

28,00

### **HIRSCH-RÜCKEN MARINIERT MIT HASELNÜSSEN**

Pastinaken Püree | Rosenkohl

28,00

### **APFEL-CHARLOTTE**

Kardomon | Sauerrahm-Eis | Salzkaramell-Sauce mit Tonka-Bohne

11,50

### **KASTANIEN TÖRTCHEN**

Haselnuss Namelaka | Ricotta-Espuma

Sorbet aus Merlot-Trester

11,50

### **FEINE SELEKTION VOM SÜDTIROLER KÄSE**

mit Chutney

16,00

### **SORBET DES TAGES**

6,00

### **4 GANG ABENDMENÜ 68€**

wird abends ausschließlich tischweise serviert

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