

*Tyrol*



## *Vorspeisen*

Gemischter Salat aus dem Garten

8

Kürbisblumen mit Ricotta- und Käsefüllung, leicht scharfe Paprikaschotensauce

14

Norwegisches Lachscapriccio mit knusprigem Fenchel und Orange

19

Gebratener Tintenfisch mit violetten Kartoffelcreme dazu Datteltomaten-Confit

19

Rosa serviertes Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit Kapern aus Pantelleria

16

Kalbskopf vom Grill mit Kopfkohlvariation

16

## *Warme Vorspeisen*

Gnocchi aus Kartoffeln vom Pustertal mit Saisons Pilzen und Speck

16

Schlutzkrapfen mit Brennnessel und Spinat Füllung, Butter und Schnittlauch

16

Hausgemachte Pici nach Cacio e Pepe Art

16

Eierteig Tagliolini mit Garnelen und Zucchini Concasse

19

Penne mit Entenragout und Baby Spinat

19

Zucchini- Velouté mit Minze und Ricotta Quenelle

14

## *Hauptspeisen*

Auberginen Parmigiana mit Tomaten und Mozzarella

15

Seebrasse vom mediterranischen Meer mit Erbesencreme und Zuckererbsen

19

Schattenfischtranche mit roter Zwiebel in Süßsauer, Petersilien Öl und Coulis aus Datterino Tomaten

21

Gebratenes Spanferkel Eskariol Salat und Creme aus den Äpfeln der Val di Non

19

Lamm aus dem Villnösstal, rosa serviert, in Kräuterkruste, Knollensellerie und Mangold

22

Gulasch der grauen Alpinkuh mit Kartoffelpüree

22

## *Dessert und Käse*

Katalanische Creme mit Haselnüssen

9

Tiramisu mit Mascarponecreme und Cacao

9

Apfelstrudel mit Vanillesauce

8

Fruchtsalat mit Yougurtschaum und Himbeeren Pulver

8

Eis und Sorbet

6

Käseauswahl, Honig und Früchte in Senfsirup

18

*Steuern und Service im Preis inbegriffen, Wein und Getränke exklusiv*

