

Tyrol



Vorspeisen

Gemischter Salat aus dem Garten

8

Kürbisblumen mit Ricotta- und Käsefüllung, leicht scharfe Paprikaschotensauce

14

Garnelen aus dem Adriatischem Meer, roh serviert nach Katalonischer Art

19

Gegrillter Tintenfisch mit grüner Sauce und Tomaten Tartare

19

Rosa serviertes Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit Kapern aus Pantelleria

16

Gebratene Entenbrust, Hefengebäck und Kirschen aus dem Pustertal

26

Warme Vorspeisen

Rote Tropea-Zwiebelsuppe mit Brotcroutons

14

Risotto Carnaroli mit Alm-Castelmagno

16

Schlutzkrapfen mit Brennnessel und Spinat Füllung, Butter und Schnittlauch

16

Eierteig Tagliolini mit Fischragù, leicht pikant

19

Penne mit Entenragout und Baby Spinat

19

Hausgemachte Pici mit Bratwurst und Saisons Pilzen

16

Hauptspeisen

Saibling aus dem Passeiertal mit Topinambur Creme und gegrillter Frühlingszwiebel

19

Steinbutt aus dem Mittelmeer mit Auberginen und Minze

25

Kalbswienerschnitzel mit Rauke, Dattelntomaten und Taleggio-Käsecreme

24

Gebrautes Spanferkel, Eskariolsalat und Creme vom Äpfeln aus dem Nonstal

19

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

22

Gulasch vom Graurind mit Kartoffelpüree

22

Dessert und Käse

Katalanische Creme mit Haselnüssen

9

Tiramisu mit Mascarponecreme und Kacao

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

