

Kalte Vorspeisen - Antipasti

Gemischte heimische Käsesorten mit hausgemachten Chutney
Piatto di formaggi nostrani con mostarda

Speckverkostung 2 Reifungen mit Meerrettichmousse
Assaggio di Speck 2 stagionature con spuma di rafano

Kastanien - Törtchen mit Kürbismayonnaise und Roggenbrotbrösel
Sformatino di castagne con maionese alla zucca e briciole di pane di segale

Rindstartar vom Filet 150 g
Tartare del filetto di manzo 150 g

Warme Vorspeisen - Primi piatti

Amaretti - Teigtaschen gefüllt mit Kürbis auf einem Bett aus grünen Pistazien und geräucherter Ricotta mit Haselnussbutter
Mezzelune agli amaretti ripieni di zucca sul letto di pistacchi verdi e ricotta affumicata con burro nocciola

Kartoffel-Rosmarin-Gnocchi mit roter Radicchio-Taleggio-Creme und Trüffelöl
Gnocchi di patate e rosmarino su crema di radicchio rosso e taleggio e olio al tartufo

Risotto mit einheimischen Birnen und Südtiroler Speck
Risotto con pere native e speck del Alto-Adige

Kastanien-Spaghettini mit Bratwurst und Lauchcreme
Spaghettono alle castagne saltato con salsiccia e crema di porro

Schwarzen Bohnen - Cremesuppe mit gegrilltem Tintenfisch
Vellutata di fagioli neri con piovra alla brace

Hauptspeisen- Secondi Piatti

<i>Ribeye Steak</i> Steak Ribeye di manzo	300g
<i>Rumpsteak Ocean Beef</i> Controfiletto di manzo Ocean Beef	250g
<i>Rindsfilet Ocean Beef</i> Filetto di manzo Ocean Beef	250g
T-Bone Steak	900-1.000g
<i>Kalbsfilet</i> Filetto di vitello	250g
<i>Tomahawk vom Schwein</i> Tomahawk di maiale	350-400g
<i>Maishähnchenbrust</i> Petto di galletto di mais	250g
<i>Goldbrasse in Salzkruste</i> Orata in crosta di sale	500g
<i>Wildschweinfilet mit einer Rotwein- Birnenreduktion</i> Filetto di cinghiale con riduzione di vino rosso e pere	230g

Beilagen nach Wahl - Contorno a scelta

Grillgemüse
Verdure grigliate

Gemischter Salat
Insalata mista

Ofenkartoffel
Patate al forno

Pilzpüree
Purè di funghi