

DEGUSTATIONS – MENU



AMOUSE BOUCHE

SCAMPI

Escapeche Dressing / Fenchel / Orange / Dill

WOLFSBARSCH

Auberginen / Amalfi Zitrone / Puntarelle / Kapernschaum

SPINAT-RAVIOLO

Räucheraal / Champagne / Kressen

POCHIERTES FREILANDEI

Braune Butterschaum / Perigord Trüffel
Kartoffelmousseline / Pankobrösel

LAMM VOM „JUSCIARA HOF“

Artischocken / Petersilie / Selleriepüree
Geschmorte Schulter / Shii-Take

KÜRBIS

Butternusskürbis / Karamellierte Kastanie / Kastanieneis

oder

KÄSE VARIATION

Chutneys

Stoan 2021

(Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Weißburgunder)
Cantina Tramin

Sauvignon Lafoa 2021

Cantina Schreckbichel

Gewürztraminer Frauenrigl 2021

Weingut Peter Zemmer

Pinot Nero St. Daniel Riserva 2020

Kellerei St.Michael Eppan

La Quinta Rosso 2019 (Sangiovese)

Tenuta Giodo

Gewürztraminer Comtess 2020

Kellerei St.Michael Eppan

MENU DEGUSTATION: 4-Gänge - € 94,00 6-Gänge - € 119,00

WINE DEGUSTATION: 4-Gänge - € 49,00 6-Gänge - € 69,00

Raritäten Weine auf Anfrage

UNSERE EMPFEHLUNG ALS APERITIV

Glas Champagne Tradition Brut

Stephan Breton | €11,00



À LA CARTE



SAIBLINGS SASHIMI

Radieschen / Roter Zwiebel / Gurken / Beurre Blanc

€ 19,00

KALBSBRIES

Berglinsen / Kastanie / Speckschaum

€ 18,00

POCHIERTES FREILANDEI

Kartoffelcreme / Parmesanschaum / Perigord Trüffel

€ 17,00

SPINAT-RAVIOLO

Freilandeigelb / Räucheraal / Champagne

€ 19,00

TAGLIOLINI

Rehagout / Preiselbeeren / Waldpilze / Majoran

€ 19,00

RISOTTO „DRY AGE“

Latschenkiefer / Ofenricotta / Orange

€ 18,00

WOLFSBARSCH

Auberginen / Amalfi Zitrone / Puntarelle / Kapernschaum

€ 31,00

KALBSSCHULTER

Kalbskopf / Petersilienpolenta / Buchenpilze / Whisky

€ 27,00

RINDSFILET „ROSSINI“

Blattspinat / konfierte Kartoffeln / Gänsestopfleber / Perigord Trüffel / Madeirajus

€ 55,00

KÜRBIS

Butternusskürbis, Karamellisierte Kastanie, Kastanieneis

€ 17,00

TRÜFFEL

Valrhona Schokolade / Himbeereis / Salzkaramell

€ 16,00

SÜDTIROLER & ITALISNISCHER KÄSE

Chutneys

€ 21,00 p.P.