

“Antipasti”



	“VITELLO TONNATO” MODERN INTERPRETIERT <small>(1a/4a/10a)</small>		34
	Kalbs Rücken Sashimi vom Roten Thunfisch Thunfischsauce Kapern Croutons		
	CARPACCIO “WAGYU SÜDTIROL” <small>(10a/1a/3a/7a)</small>		37
	Rucola Eingelegte Pfifferlinge Parmigiano Reggiano Olivenöl		
	CESAR - SALAT <small>1a/8a/9a</small>		22
	Bio-Hähnchenschenkel Butterbrot-Croutons Dressing mit Parmigiano Reggiano		
	GARNELEN IN TEMPURA <small>(1a/2a/4a)</small>		24
	Fenchelsalat Hausgemachte Sweet-Chili Sauce		
	MEDITERRANES GRILLGEMÜSETARTAR <small>(7a/9a)</small>		18
	Peperoni Zucchini Melanzane Tomaten Burratacreme Piemontesische Haselnüsse Basilikum		
	KALBSSTELZEN-CARPACCIO <small>(1a/7a/9a/10a)</small>		25
	Eingelegte Pfifferlinge Gemüsedressing Parmigiano Reggiano		
	SAMOSAS <small>(1a/3a/9a/10a)</small>		21
	Entenkeule Truffelmajonaise Blattsalate		
	AUSTER GILLEARDEAU		7
	Zitrone		
	ROHE SCAMPI <small>(2a/4a)</small>		6,5
	Zitrone		
	KANTABRISCHE SARDELLENFILETS <small>(1a/3a/4a/7a)</small>		17
	Knoblauchbrot Geräucherte Butter		
	GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE <small>(7a/9a)</small>		22
	Brotcrutons Schwaryer Trüffel		
	RADICCHIO & TOMINO <small>(7a/8a/9a/10a)</small>		19
	Marinierter Radicchio aus Treviso mit französischem Dressing Gegrillter Tomino Walnüsse		
	BROTKORB		4

Wein Empfehlung

“VITELLO TONNATO” MODERN INTERPRETIERT		
Sancerre Rosé Pinot Nero 2023		
Vacheron Frankreich	0.75	75
GARNELEN IN TEMPURA		
Montlouis-sur-Loire Chenin Blanc Sec 2022		
Les Terres Turones Frankreich	0.75	68
TAGLIATELLE TARTUFO		
Petit Manseng 2023		
Franz Haas Südtirol	0.75	48
PLIN		
Pinot Nero Riserva St. Daniel 2021		
Cantina di Colterenzio Südtirol	0.75	49
FISCH DES TAGES		
Chardonnay Riserva Linticlarus 2022		
Tiefenbrunner Südtirol	0.75	85
STROGANOFF		
Cortazo Cabernet Merlot 2021		
Pfitscher Südtirol	0.75	72
CHATEAUBRIAND		
Eccellenza 2019		
Eberhard Graf Toggenburg- Poggio Rozzi Toscana	0.75	84

1. Gluten – 2. Krebstiere 3. Eier – 4. Fische – 5. Erdnüsse – 6. Sojabohnen – 7. Milch – 8. Schalenfrüchte
9. Sellerie – 10. Senf – 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite- 13. Lupinen – 14. Weichtiere

Vorspeisen

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE (1a/3a/7a/9a)	
Schwarzer Trüffel Pancobrösel	41
 SHÜTTELBRÖT-GNOCCHETTI (1a/3a/7a/9a)	
Wildragout Preiselbeeren	21
PLIN (1a/3a/7a)	
Mit Kalbfleisch gefüllt Schmorsauce 30 Monate gereifter Parmesankäse	24
FUSILLONI (1a/3a/7a/9a)	
Basilikumpesto Stracciatella	19
SPAGHETTONI (1a/3a/7a/9a)	
Hummerbisque Taschenkrebs Chili	31
 PRESSKNÖDEL (1a/3a/7a)	
Käse vom „Genussbunker“ Krautsalat Kümmel	16
WAGYU-CONSOMMÉ (1a/2a/3a/4a/7a/9a/14a)	
Speck Leberknödel Gemüse Schnittlauch	17
HAUSGEMACHTE CAVATELLI (1a/3a/7a/9a)	
Miesmuscheln Venusmuscheln Garnelen Sepia	31

Beilagen

GEMÜSE RATATOUILLE	11
ROSMARINKARTOFFELN	9
GEMISCHTER SALAT	14
MINI LATTUGA VOM HOLZKOHLEGRILL	11
GRILLGEMÜSE	15
TRÜFFEL-MAYONNAISE (3a/10a)	3

Hauptspeisen

FISCH DES TAGES (2a/4a/7a/9a)	
Zucchini Basilikumcreme Kapernschaum	37
IBERICO SECRETO (1a/7a/9a)	
Petersilien Polenta Paprika-Estragon-Sauce Shiitake-Pilze “Kirnighof”	28
STROGANOFF (9a/7a)	
Peperoni Kräutersaitlinge Essiggurken Reis Pilaf	45
WAGYU GOULASH (7a/9a)	
Reis Pilaf	45
	
 GEMÜSE-CURRY (1a/9a/10a)	
Karotten Zuckerschoten Shiitake Kartoffeln Äpfel Reis Pilaf	23
 CHATEAUBRIAND	
650g 40 Minuten	95
SCHNECKEN À LA BOURGUIGNONNE (1a/7a/9a/10a)	
12 Stk. Kräuter- Gemüsebutter	28
WAGYU SÜDTIROL VOM HOLZKOHLEGRILL (1a/7a/9a/10a)	
Selleriepüree Wilder Brokkoli Shiitake-Pilze “Kirnighof” Lagrein Sauce	52
	
POMMES FRITES BADIA HILL (3a/10a)	
Pommes frites Trüffel-Mayonnaise Schwarzer Trüffel	31
WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE (2a/3a/4a/7a/9a)	
Auf Vorbestellung	
RINDERFILET MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE (7a/9a)	
Kartoffelpüree Babykarotten	45
 VOM CHEF EMPFOHLEN	