

WINEBAR "Antipasti"

Das Konzept sieht kleine Portionen von Vorspeisen für echte Feinschmecker vor, welche Zeitgleich am Tisch serviert werden.

Eine Kostprobe da und dort wird Ihnen einen schmackhaften Abend mit euren Liebsten garantieren.



SIZILIANISCHE SCAMPI Zitrone / Chili / Olivenöl	€ 5,00 /Stuck
RINDERTATAR Kartoffelblätter	€ 22,00
BURRATA Datteltomaten / Basilikum / Olivenöl	€ 13,00
BRESAOLA Rucola / Parmesanspäne / Alter Balsamico	€ 14,00
SÜSS-SAURE GARNELENSPIESSE Petersilie / Sesam / Ingwer / Chili	€ 15,00
FRITTO MISTO Hausgemachte Limetten mayonese	€ 22,00
GEBACKENER KALBSKOPF oder OCHSENSCHWANZ Salsa Verde	€ 14,00
CARPACCIO VOM ALPENRIND Eingelegte Pfifferlinge / Rucola / Parmesan / Kirschtomaten	€ 17,00
SARDINENFILETS "DIEZ" IN OLIVENÖL Knoblauchbrot / Butter	€ 17,00
MIESMUSCHELN "LA BRUJALA" IN OLIVENÖL Knoblauchciabatta	€ 16,00
BERGKÄSEKNÖDEL Pfifferlingragu / Majoran	€ 16,00
MARINIERTES GEGRILLTES GEMÜSE MIT GRILLKÄSE TOMINO Peperoni / Zucchini / Aubergine / Champignons	€ 15,00
TUTRES Roggenkrapfen mit Spinat	€ 8,00
KARTOFFELRÖSTI Bergkäse / Majoran	€ 8,00
HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN Spinat / Nussbutter / Schnittlauch	€ 15,00
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE Steinpilze / Pfifferlinge / Kräuter	€ 22,00
LASAGNETTA Wildragout / Kartoffelblätter / Sellerie / Pfifferlinge	€ 22,00
PIZZA "PADELLINO" Chorizo /Basilikum / Buratacreme / Rauke	€ 18,00

SPECIALS (für 2 Personen)

INSALATONA

Mozzarella / Datteltomaten / Taggiasche Oliven

oder

Fenchel / Avocado / Sonnenblumenkörner

oder

Speck / Radieschen vom Garten / Kohlrabi vom Garten / Schüttelbrot

€ 17,00

FOCACCIA BADIA HILL

Rohschinken San Daniele / Burrata / Datteltomaten / Basilikum

€ 22,00

VEGI BURGER

Coleslaw / Humus / Geräucherte Scamorza / Sweet Chilli / Rote Zwiebel

€ 21,00

RINDSTAGLIATA

Kirschtomaten / Parmesan / Rosmarinkartoffeln / Portweinjus

€ 45,00

KALBSKOTELETT

Blattspinat / Bratkartoffeln / Gremolata / Majoranjus

€ 49,00

CHATEAUBRIAND

Rotweinjus (700g, 40 Min)

Grillgemüse € 9,00

Rosmarinkartoffeln € 6,00

Grüner Salat € 9,00

€ 95,00

SÜßE VERFÜHRUNGEN

VANILLEEIS

Marinierte Beeren

€ 14,00

BAYRISCHE CREME MIT KAREMELL

Karamellsauce /Schokoladenstreusel

€ 13,00

SCHOKOLADENMOUSSE VON DER BITTERSCHOKOLADE

Erdbeeren / Minze

€ 14,00

KAREMELLISIERTER "KAISERSCHMARREN" (für 2 Personen)

Preiselbeeren / Apfelkompott / Erdbeeren

€ 26,00

SORBETS *oder* CREMEEIS

Erdbeere *oder* Himbeere *oder* Zitrone

Haselnuss *oder* Vanille *oder* Kaffee

€ 4,50

FRÜCHTETELLER

Ananas / Melone / Kiwi / Erdbeeren / Himbeeren

€ 11,00

TIRAMISÙ

€ 13,00