

Gebratene Jakobsmuscheln, auf Salaten und Avocado

Capesante rosolate, su insalatina e avocado

€ 20.00.-

**Thunfisch in der Pfefferkruste kurz angebraten
mit einer Koriandermayonaise und Karotten-Ingwer-Orangensalat**

Tonno in crosta di pepe appena scottato, con una maionese al coriandolo
e un insalata di carote-zenzero e arancia

€ 20.00.-

Spargel auf Salaten, mit einer Passionsfrucht vinaigrette

Asparagi su insalata con una vinaigrette al frutto della passione

€ 20.00.-

Lauwarmer Carpaccio vom gesottenen Kalbszüngerl, mit feinen Salaten

Carpaccio tiepido di linguetta di vitello cotta, con piccola insalatina

€ 17.00.-

Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche

Terrina di fegato grasso d'oca con "pan'brioche" fatto in casa

€ 25.00.-

Taglierini mit Garnelen, gelbe Zucchini und Peperoni, leicht pikant

Taglierini con gamberi, zucchine gialle e peperoni, leggermente picanti

€ 20.00.-

Risotto mit Spargeln (für 2 Personen)

Risotto con asparagi (per 2 persone)

€ 20.00.- (pro Person - a persona)

Tagliatelle mit Hirschraghù, Löwenzahn und Parmesan

Tagliatelle con ragù di cervo, tarrasaco e parmigiano

€ 15.00.-

Ravioli Plin, gefüllt mit einer Fonduta vom Almkäse

Ravioli Plin, ripieni con una fonduta di formaggio d'alpeggio

€ 18.00.-

Graukäse-Kürbis-Knödl mit Parmesan und brauner Butter

Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso

€ 12.00.-

Bei Bedarf können auch schockgefrorene Produkte verwendet werden

Se necessario vengono presi anché prodotti congelati

Filet vom Wolfsbarsch auf Gemüse, mit einer Morchelsauce

Filetto di branzino su verdure, con una salsa di spugnole

€ 33.00.-

**Entrecôte „Black Angus“ aus Australien
auf Kartoffeln und Gemüse und einer Portweinsauce**

Controfiletto "Black Angus" australiano con patate e verdure e una salsa al vino porto

€ 34.00.-

Gebratener Lammrücken auf Kartoffel-Spargel-Gröstl

Carré d'agnello al forno con un"gröstl" di patate e asparagi

€ 34.00.-

**Rosa gebratener Hirschrücken mit Gemüse und Aroniabeerenknocken
mit einer einer Chutneysauce**

Sella di cervo arrosto rosa con verdure e gnocchi alle bacche di Aronia
con una salsa di mostarda

€ 34.00.-

Die Menüs werden ab 2 Personen serviert

i menu vengono serviti da 2 persone in più

4 - Gang Überraschungsmenü mit Weinbegleitung (4 Gläser)

Menü a sorpresa con 4 portate con accompagnamento con vini al bicchiere (4 bicchieri)

€ 95.00.-

Fischmenü mit 4 Gängen

Menü con 4 portate a base di pesce

€ 65.00.-

Überschungsmenü mit 5 Gängen

Menü a sorpresa con 5 portate

€ 75.00.-

KÄSE und DESSERT FORMAGGI E DOLCI

Käsevariation mit Chutney

Variatione di formaggi con mostarda

€ 14.00.-

Warmes Schokotörtchen,auf Früchten (20 Minuten)

Tortino caldo al cioccolato,su frutta (20 minuti)

€ 12.00.-

Kaffee-Crème-Brûlée, mit Früchten

Crem bruleè al caffè,con frutta

€ 12.00.-

Fruchtig gefüllte Schokoladenschnitte

Crostata al cioccolato ripiena con frutta

€ 12.00.-

Karamalisierte Sauerrahmtarte mit hausgemachtem Eis

Crostata caramellata alla panna acida con gelato fatto in casa

€ 12.00.-

hausgemachtes Brot und Gedeck € 3.00.- pane fatto in casa e coperto € 3.00.-