ANTIPASTI

Carpaccio di manzo nostrano
panna cotta di parmigiano | insalata estiva | champignon
19,50 €

Insalata di finferli
cipolle | pomodori al forno | burrata
17,00 €

Sashimi di salmone biologico
salsa al miele e senape | avocado | fragole
22,00 €

MINESTRE

Consommé di manzo
canederli allo speck
11,00 €

Crema di pomodori
salmerino alpino affumicato | creme frâiche
12,50 €

PRIMI PIATTI

Spaghettini Oberwirt“
prosciutto di Parma | pomodori freschi | panna
aglio | peperoncino | Grana Padano
18,50 €

Ravioli ripieni di verdure grigliate
pomodori al forno | basilico
18,50 €
con gamberi
22,00 €

Risotto Acquerello
cardoncelli | carpaccio di vitello | burrata
18,50 €

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello
crosta di pane di segale croccante | verdure mediterranee | purea di patate
36,50 €

Filetto di manzo nostrano
glacé al vino porto | patate alle erbe | fagioli verdi
39,50 €

Petto di faraona
tartufo estivo nero | purea di sedano | spinaci
34,00 €

Bollito di manzo
tuberi | midollo | patate lesse | salsa verde
29,00 €

Cotoletta di vitello nostrano alla milanese
mirtilli rossi | patate al prezzemolo
28,50 €

Tartara di manzo preparato al tavolo
focaccia al rosmarino | burro al sale
34,00 €
supplemento focaccia 3,50 €

Sogliola arrostita nel burro
capperi | limone | patate lesse | insalata mista
38,00 €

– coperto incluso –

DOLCE E FORMAGGI

Variazione „Oberwirt”
16,00 €
Moscato d’Asti - Paolo Saracco
1 bicchiere 6,00 €

Pralina di cioccolato e frutto della passione
sorbetto di frutto della passione | mango
14,00 €
Sweet Claire Riserva - Lieselehof
1 bicchiere 13,00 €

„Schmarrn“ di ricotta
confettura all’albicocca fatta in casa | amarene | gelato alla vaniglia
14,00 €
Gewürztraminer Roen – Kellerei Tramin
1 bicchiere 7,50 €

Tortino di gianduia e lamponi
lamponi | gelato alla panna agra | granella di cioccolato e mandorle
14,00 €
Ben Rye - Donnafugata
1 bicchiere 8,00 €

Selezionie di formaggi „Degust“
senape di fichi | mostarda di pere
16,00 €
Clematis (Passito Rosso) | Zaccagnini
1 bicchiere 9,50 €

DOLCI MINI

Pralina di cioccolato e lamponi
3,50 €

Tiramisù in bicchiere
5,00 €

Crème Brûlé di cioccolato
noci di macadamia caramellate | gelato alla vaniglia
10,00 €

Il gradimento dei nostri ospiti è importante per noi. Così offriamo dei tipici piatti altoatesini, vegetariani, vegani, senza glutine e senza lattosio. RivolgiateVi pure ai nostri camerieri che Vi aiuteranno nella scelta delle Vostre pietanze.

Le sostanze indicate possono provocare allergie o intolleranze:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutti a guscio, vale a dire mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù(Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci del brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distilati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolari per i prodotti cosí come proposti pronti al consumo o ricosituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, la preghiamo di informare il nostro personale al momento dell'ordine.

Normalmente utilizziamo solo prodotti freschi.
Usiamo solo prodotti surgelati quando è necessario.
Indicazione dell'origine dei nostri ingredienti: UE e non UE