

ANTIPASTI

Tartare di manzo nostrano

burrata | acciuga "Cantabrico" | focaccia al rosmarino

22,50 €

✓ Insalata di barbabietola

formaggio fresco | balsamico | lamponi | mandorle salate

18,00 €

Capesante

tartare di mango | panna cotta al cavolfiore | fumé all'astice

23,50 €

Sashimi di salmone BIO

salsa al miele e senape | avocado | rafano bianco

22,00 €

ZUPPE

✓ Crema di castagne

brioche al formaggio fresco e tartufo

14,00 €

Consommé

canederli allo speck

11,00 €

PRIMI PIATTI

Il classico „Spaghettoni Oberwirt“

prosciutto di Parma | pomodori freschi | panna

aglio | peperoncino | Parmigiano

18,50 €

Risotto "Acquerello"

radicchio | Lagrein | Taleggio

25,00 €

Tortellini ripieni di polenta

tuorlo d'uovo da allevamento all'aperto | spuma di burro alle noci | tartufo nero

22,00 €

SECONDI PIATTI

Care d'agnello

erbe fresche | verdure mediterranee | gratin di patate

37,00 €

Filetto di manzo Black Angus

salsa al vino rosso | purea di patate | fagiolini verdi

42,00 €

Guancia di vitello brasata

salsa al vino rosso | cardoncelli | pure di sedano | spinaci

32,50 €

Sella di cervo

burro alle noci e rosmarino | canederli di pane | cavolo rosso con mele

41,00 €

Cotoletta alla milanese di vitello

ribes | patate al prezzemolo

28,50 €

Salmerino alpino della val Passiria

rosticciata di verdure e patate | pesto alla barbabietola | salsa al vino bianco

36,00 €

DOLCI E FORMAGGI

Variazione Oberwirt

16,00 €

Castagne

cioccolata | mela | uva sultanina al rum

14,50 €

Mille foglie

crema di mascarpone | amarene

14,00 €

Pralina di cioccolato ripieno di crema al frutto di passione

mango | sorbetto al frutto della passione

14,00 €

Selezione di formaggi "Degust"

senape di fichi | mostarda di pere

16,00 €

– coperto 3,00€ –