

# ANTIPASTI

## Vitello tonnato Oberwirt

Filetto di vitello – tonno crudo – uovo di quaglia  
crema di tonno – capperi fritti  
18,00 €

## Carpaccio di manzo nostrano

pomodori al forno – formaggio fresco – pesto alle olive – valeriana  
17,00 €

## Capasanta

panna cotta di cavolfiore – lenticchie beluga – fumé d'astice  
22,00 €

# MINESTRE

## Consommé di manzo

canederli alle erbe – verdure  
9,50 €

## Zuppa di citronella e cocco

involtino primaverile  
11,00 €

# PRIMI PIATTI

## „Spaghettoni Oberwirt“

prosciutto di Parma – pomodori freschi – panna  
aglio – peperoncino  
15,00 €

## Ravioli ripieno di pomodoro al forno

burrata – basilico  
15,50 €

## Risotto Acquerello

agrumi – gamberi saltati – verbena  
18,00 €

# SECONDI PIATTI

## Costoletta d'agnello

burro al timo – verdura mediterranea – strudel di patate  
29,50 €

## Filetto di manzo Black Angus

crosta all'erbe selvatiche – purea di patate – verdura estiva  
39,00 €

## Petto di faraona

tartufo nero estivo – purea di sedano – asparagi verdi  
27,50 €

## Manzo bollito

verdure – osso con midollo – patate lesse – salsa verde  
28,00 €

## Cotoletta di vitello nostrano alla milanese

mirtilli rossi – patate al prezzemolo – insalata mista  
25,00 €

## Tartara di manzo preparato al tavolo

30,00 €

## Sogliola arrostita

capperi – limone – patate lesse – insalata mista  
33,00 €

– coperto incluso –

# DOLCI E FORMAGGI

## Variazione „Oberwirt“

16,00 €

Moscato d'Asti

Saracco Paolo

un bicchiere 6,00 €

## Pralina al ribes nero e cioccolato

14,00 €

Pipa

Franz Gojer

un bicchiere 7,50 €

## Crème brûlée alla citronella e limetta

gelato ai lamponi

14,00 €

Gewürztraminer Spätlese Roen

K. G. Tramin

un bicchiere 7,50 €

## „Schmarrn“ alla ricotta

confettura all'albicocca fatta in casa – gelato alla vaniglia

14,00 €

Sweet Claire Riserva

Lieselehof

un bicchiere 13,00 €

## Selezione di formaggi “Degust”

senape di fichi – mostarda di pere

16,00 €

Ben Rye' oder Rosenmuskateller

Pant. Donnafugata/Franz Haas

un bicchiere 8,50 €

Il gradimento dei nostri ospiti è importante per noi. Così offriamo dei tipici piatti altoatesini, vegetariani, vegani, senza glutine e senza lattosio. Rivolgetevi 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 illinoensis* (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 distillati 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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti 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.