

## Kinder Bambini

L	Kleine Penne mit Tomatensauce oder Ragout Piccola porzione di penne al pomodoro	8,50
L	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites Piccola fettina di tacchino impanata con patate fritte	13,00

## Antipasti Antipasti

	Ceviche von Frühlingsgemüse, Ziegenfrischkäseterrine, Blätterteigstange Cheviche di verdure primaverili, terrine di caprino fresco, bastoncino di pasta sfoglia	16,00
	Tartar vom Psairer Saibling, Babyspinat, Walnüsse, Feldbohnen, Orange, Joghurtdressing, hausgemachte Brioche Tartare di salmerino della Val Passiria, spinacini, noci fave, arancia, dressing allo yogurt, la nostra brioche	18,00
GL	Unser Vitello Tonnato Feine Scheiben vom Kalb, Thunfisch-Tataki und Sauce, Sesam Il nostro vitello tonnato Fettine di vitello, tataki di tonno, salsa tonnata, sesamo	17,00
	Gratinierte Weinbergschnecken ( 6 St.) mit Tomaten-Bruschetta Lumache gratinate (6 pz.) con bruschettine al pomodoro	16,00

## Vorspeisen Primi

L	Unsere Tagliolini, Garnelen-Carbonara mit Zuckererbsen Tagliolini fatti in casa, carbonara di gamberi affumicati e taccole	18,00
L	Süßkartoffelnocken, Spanferkelragout, kandierte Tropeazwiebel Gnocchi di patate dolci, ragù di maialino, cipolla di tropea candita	16,00
G	Risotto Carnaroli, Ofentomaten, Burrata Basilikum (für 2 Personen) Risotto Carnaroli, pomodorini al forno, burrata, basilico (per 2 persone)	p. Pers. 15,50

G	kennzeichnet glutenfreie Speisen für Zöliakiebetreffende
G	contrassegna pietanze senza glutine per celiaci
L	kennzeichnet laktosefreie Speisen
L	contrassegna pietanze senza lattosio

## Hauptgerichte Secondi

G	Fiorentina-Steak (ca. 1,5 kg) für mind. 2 Personen mit gegrilltem Gemüse, Folienkartoffeln mit Sauerrahm Fiorentina (ca. 1,5 kg) per min. 2 persone con verdure grigliate, patate al cartoccio con panna agra	108,00
G	Saltimbocca vom Maishähnchen, Polentacreme, Kräuterseitlinge Saltimbocca di pollo allevato a mais, crema di polenta, cardoncelli	24,00
L	Flank Steak von heimischem Rind, Getreide und Quinoa, Ratatouille Gemüse, Rosmarin Jus Flank steak di manzo nostrano, grano e quinoa, ratatouille di verdure, jus al rosmarino	26,00
GL	Wolfsbarschfilet im Venusmuschelsud, Fenchel, Kartoffeln, Safran, Gremolata mit mediterranen Aromen Filetto di branzino, guazzetto di vongole, finocchio, patate, zafferano, gremolata	27,50
	Gemüse-Käse-Fagottino, Tomatencoulis, junger Bio Mangold Fagottino di verdure e formaggio, coulis di pomodoro fresco, bietole bio	15,00

## Desserts

	Unser Erdbeertiramisu mit Zitronengras-Eis und Erdbeeren Il nostro Tiramisù alle fragole con gelato alla citronella e fragole	10,00
G	Dreierlei Schokoladenmousse, Rhabarberkompott Trittico di mousse al cioccolato, rabarbaro cotto	11,00
G	Dressierte Panna Cotta, Honig-Karamell, Mais-Chip Panna cotta montata, caramello al miele, chip di mais	10,00
	Käse-Sortiment mit unseres Chutneys Assortimento di formaggi con i nostri chutney	15,00

## Unser 4-Gänge-Menü

### Il nostro menù di 4 portate

	Zucchini Dreierlei Gefüllte Zucchiniblüte, Zucchini carpaccio und Zucchiniflan Trittico di zucchini Fiore di zuccina ripieno, carpaccio e flan	15,00
	Ravioli mit Erbsenfüllung, Ei, geräucherte Ricotta Ravioli ripieni di piselli, uovo, ricotta affumicata	16,00
	Geschmorte Kalbswange, Salsa Verde, Selleriepüree, glasierte Karotten Guancia di vitello brasata, salsa verde, purè di sedano, carote glassate	24,00
GL	Melonensüppchen, Holunderblütensorbet, Minze, Brownie Zupetta di melone, sorbetto al sambuco, menta, brownie	9,00